

Sua eccellenza il Metodo Classico italiano

OGGI SU CIRCA 610-630 MILIONI DI BOTTIGLIE DI SPUMANTE ITALIANO 30 MLN
SONO DA ATTRIBUIRE AL METODO CLASSICO

di Guido Montaldo [@Gwy_montaldo](#)



Pas Dosé Brut nature Alta Langa Docg 2008

Giulio Cocchi - www.cocchi.it

Uve: Pinot nero 100% biotipo fine di Champagne

Provenienza: Piemonte

Alcol: 12,5%

VALORI

Millesimato 2008, un'annata particolare con uve caratterizzate da concentrazione e acidità, inaspettate che hanno fatto scommettere sul buon esito di un lungo affinamento. Una Riserva di 5000 bottiglie e 500 magnum

TASTING

Perlage fitto con piccole perle infinite e uniformi, l'intrigante bouquet, avvolge sentori di frutti gialli ed esotici che sposano delicate sensazioni di lieviti e pan brioche; nonostante la struttura il Pinot nero prevale, donando una

freschezza interminabile al palato che accompagna una persistente sapidità.

CONSERVAZIONE

Al fresco evolve bene negli anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8-10 °C

VA SERVITO IN

Il calice di Giugiaro design (base stretta che facilita l'esplosione delle bollicine e le indirizza verso l'alto, dove il calice si allarga)

BUONO CON

Con carpaccio di fassona con tartufo bianco.

**FASCIA
PREZZO
32 €
(enoteca)**

La storia del Metodo Classico italiano, nonostante sia antica forse più di quella dello Champagne (i primi a scriverne furono il bresciano Girolamo Conforto nel 1570 e il marchigiano Francesco Scacchi nel 1622) è piuttosto recente, fu un grande tormento il dover inventarsi un nome nuovo per gli spumanti a rifermentazione in bottiglia, dopo che il 1° settembre del 1994, l'Unione Europea sancì, che il termine "champenoise" fosse ad appannaggio esclusivo dello Champagne. Da allora però di strada ne abbiamo fatta tanta soprattutto in termini di eccellenza. "Oggi su circa 610-630 milioni di bottiglie di spumante italiano – spiega Vito Intini presidente Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino) e coordinatore di Convi (Consulta nazionale vino italiano) – la produzione è suddivisibile in circa 470 mln/bott Prosecco Docg-Doc", 70 mln/bott Asti spumante dolce, 40 mln/bott fra dop-igp-varietali, 20 mln/bott generiche e 30 mln di metodo classico italiano che costituisce, una nicchia in forte crescita".

BOLLE E BOLLICINE D'ECCELLENZA

Il rilancio e la sfida del Metodo Classico italiano, è soprattutto un fattore di territorio. Franciacorta "docet", tanto che si parla in questo caso di un vino e un territorio. I numeri del Franciacorta diventano importanti, vendendo nel 2015, 16,5 mln di

bottiglie di cui oltre 1,5 all'estero. Giappone (22%), Svizzera e USA sono i primi tre paesi per l'export. Emerge un forte incremento nel numero di bottiglie vendute nel centro Italia, in particolare in Toscana che registra +18,5%, stesso tasso di crescita anche per la Puglia, sebbene il Nord Italia mantenga ampiamente il primato di vendita con Lombardia ed Emilia Romagna che la fanno da padrone. Trento Doc nasce nel 2007 e oggi vi aderiscono praticamente tutti i produttori di spumante del Trentino (41 cantine). Unico metodo classico che nasce e viene prodotto in ambiente di montagna (le vigne vengono coltivate fino a 900 m.s.l.m). Le bottiglie vendute sono 7,3 mln per un valore di 78 mln € (+11% 20014), Trentodoc rappresenta il 35% della produzione classica nazionale.

"L'obiettivo del Consorzio Altalanga Docg – spiega Giulio Bava, presidente – è quello di completare il raddoppio della superficie vitata nel prossimo biennio per passare dagli attuali 110 ettari a 200. Di conseguenza si punta a raggiungere la produzione di un milione di bottiglie a fronte delle attuali 650mila". La quarta zona d'eccellenza per la produzione del Metodo Classico è l'Oltrepò pavese Doc e Docg con 2.4 mln. di bottiglie prodotte. 