L'EVENTO DEL WEEKEND

La moda delle bolle conquista Novara "Qui tanti giovani"

Gli organizzatori della due giorni al castello "Stiamo già pensando alla prossima edizione"

Grandi «maison» e piccoli produttori, etichette classiche o nuovi progetti, a spingere gli enoappassionati ieri al castello di Novara per «Di bolla in bolla», edizione numero uno, è stata la curiosità e l'interesse per un settore, le bollicine, in grande crescita. E per una manifestazione che, commenta Andrea Binda di «Bbs», organizzatore dell'evento, in Piemonte mancava: «Ci sono grandi manifestazioni in Italia dedicati alle bollicine, a Varese, Modena, Merano - spiega -, abbiamo pensato di proporre un evento di ampio respiro anche in Piemonte, immaginandolo come uno spazio da vivere, in cui fermarsi. Con l'obiettivo di replicarlo ogni anno».

La Gelmini madrina

Le premesse sono buone: tecnici, blogger e «winelovers» hanno varcato la soglia del castello fin dalle dieci del mattino, subito dopo l'inaugurazione in cui è comparsa, a sorpresa, l'ex ministro dell'Istruzione Mariastella Gelmini, madrina del taglio del nastro: «In un momento difficile come questo - ha commentato - è la dimostrazione che si può guardare al futuro con speranza, partendo dal made in Italy». Anche guardando fuori confine: novità dell'evento, la possibilità di mettere a confronto champagne e spumanti metodo classico, passando dalla Montagne de Reims alle regioni italiane, dal Trentino Alto Adige alla Campania, fino alle cantine di Nuova Zelanda e Sudafrica.

Con nuovi spunti di riflessione, dal sidro spumante nato in Valtellina alla riscoperta dello spumante metodo classico prodotto con uve nebbiolo grazie a una ventina di cantine che negli ultimi anni attraverso progetti come «Nebbiolo noblesse» e «Nebbione Metodo Classico» hanno fatto squadra tra Langhe, Alto Piemonte e Valle d'Aosta, incontrando il gusto di un pubblico giovane. Come Matteo Ortolani, bergamasco, appassionato di spumanti: «Sono assaggiatore Onav e racconto questa mia passione su Instagram. Sulle bollicine - spiega - anche noi italiani abbiamo molto da dire. Ora ad esempio mi concentro sulla Campania». Al castello, non mancano gli approfondimenti: sono cinque le masterclass in programma oggi, a partire dalle 12 (info e prenotazioni su dibollainbolla.com). Dalle 10 alle 19 si potranno assaggiare 195 etichette di 91 aziende espositrici, sarà a disposizione un'enoteca temporanea, uno spazio «food» e un'area dedicata alle eccellenze gastronomiche, dal gorgonzola al riso. E.F. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

PAOLO MIGLIAVACCA

1. Produttori e sommelier si confrontano al castello 2. Blogger e appassionati fra gli stand 3. L'evento continua oggi dalle 10 alle 19 4. Il taglio del nastro con Mariastella Gelmini

LE STORIE

A CURA DI ELISABETTA FAGNOLA

L'AZIENDA DELLA VALTELLINA

Gli "intrusi" del sidro Il brut è con le mele

Scherzano definendosi gli «intrusi» del metodo classico, che però seguono con scrupolo: il loro sidro spumante di mela ha conquistato anche la Germania. «È il frutto di otto anni di prove ed errori» raccontano Gianni Tognoli e Simone Da Prada, che con Giovanni Pini oggi producono circa 8 mila bottiglie l'anno utilizzando le mele dell'azienda di famiglia.

Il progetto si chiama «Melagodo» è l'idea nasce in Valtellina, a Grosotto, da un cuoco, un ingegnere, un autista alla ricerca di una nuova idea di recupero delle mele: «Il nostro è l'ultimo baluardo della coltivazione della zona, oltre di frutteti non ce ne sono più - raccontano -. Abbiamo iniziato dieci anni fa, per provare, lo bevevamo solo noi. Non siamo enologi, siamo andati per prove ed errori, ma volevamo fare un prodotto che non fosse una bibita e rispondesse al gusto italiano, utilizzando il metodo classico». Da un anno e mezzo viene prodotto in due versioni:

Tognoli e Da Prada

brut ed extra dry, utilizzando diverse varietà di mela, dalla Fuji alla renetta. «Abbiamo una piccola cantina e facciamo tutto noi, con le nostre famiglie. Tutto a mano, con le mele dei nostri frutteti, un ciclo chiuso». Un lavoro che oggi dà le sue soddisfazioni: «La scorsa settimana abbiamo vinto un premio in Germania come miglior sidro spumante internazionale, una soddisfazione in una zona come il Nord Europa dove il sidro è una tradizione». —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

I VIGNETI DEL MARLBOROUGH

Le novità arrivano dalla Nuova Zelanda

Non solo Italia e Francia tra i banchi d'assaggio a «Di Bolla in Bolla»: Riccardo Di Napoli, importatore internazionale di «Capitan Drake», ha portato in degustazione «N°1 Cuvée», prodotto in Nuova Zelanda dalla «N°1 Family Estate». «È il progetto della famiglia Le Brun, francesi che vinificano da generazioni - racconta Di Napoli -: hanno acquistato dei terreni in Nuova Zelanda, nella regione di Marlborough, hanno portato con loro i propri tecnici dal Vecchio continente, scegliendo di produrre solo metodo classico, Chardonnay e Pinot». L'avvio dell'azienda dall'altra parte del mondo risale agli Anni Ottanta, i terreni sono quelli della parte settentrionale dell'isola del Sud, la principale area della Nuova Zelanda dedicata alla viticoltura, dove nascono Sauvignon Blanc esportati in tutto il mondo, e dove da uve Chardonnay e Pinot Nero si producono spumanti metodo classico. La storia della famiglia racconta di un'attività di produzione antica, con le prime vigne piantate già alla fine del 1600: «Hanno portato la loro esperienza dall'altra parte del mondo».

Riccardo Di Napoli

Tra gli spumanti internazionali che arrivano da lontano, c'è spazio anche per le bollicine del Sudafrica: ai banchi d'assaggio, le etichette della cantina Krone di Tulbagh, a nord di Città del Capo e della cantina Pongrácz, nella valle di Devon. —

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

LA MONTAGNE DE REIMS

Le "maison" storiche raccontano la Francia

Olivier Herbert mette subito i puntini sulle «i»: «Questo non è alcol, ma champagne». Ride molto, ma non scherza: quarta generazione della storica famiglia Herbert, dal 2005 ha rilevato una parte dell'azienda di famiglia, continuando a produrre nella regione della Montagne de Reims, terra di Chardonnay, Pinot Nero e Pinot Meunier da cui nascono grandi champagne.

È uno dei produttori francesi (sono 34 le cantine a disposizione ai banchi degustazione della sezione champagne) che hanno scelto di essere presenti, in prima persona, all'evento di Novara, chiacchierando con tecnici e appassionati di vino: «In realtà - confessa Olivier Herbert - è il primo evento di grandi dimensioni a cui partecipo in Italia. Anche in Francia, generalmente, partecipo ad eventi più ristretti, a Parigi». E anche se in Italia vende circa duemila bottiglie l'anno, quella novarese resta una buona occasione di confronto con i «colleghi» al di là del confine: «Ho avuto la grande fortuna di nascere in queste terre e continuare la tradizione di famiglia - racconta Herbert - e la caratteristica dei miei vini è proprio questa, raccontare le caratteristiche del territorio in cui sono nato». —

Olivier Herbert

BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI