



VICENZA AD IGUSTO

a cura di Antonio Di Lorenzo n. 653

L'INIZIATIVA. Organizzata dalla Federazione italiana sommelier

BOLLICINE PALLADIANE

Sulla terrazza della Basilica a Vicenza, degustazione di nove etichette tra le più interessanti del Paese scelte dall'associazione che fa capo a Franco M. Ricci



Le nove etichette che sono state protagoniste dell'iniziativa sulla terrazza della Basilica organizzata dalla Federazione italiana sommelier. FOTO FRANCESCO DALLA POZZA

Antonio Di Lorenzo

Autentici campioni. Di quelli conosciuti e blasonati e altri, meno famosi, ma sicuramente di grande interesse. Li ha scelti la Fondazione italiana sommelier, che ha organizzato una degustazione di bollicine sulla terrazza della Basilica che ha battezzato, per restare in tema, "Effervescenze palladiane". Ecco la lista delle etichette in degustazione: Ca' del Bosco, Cuveé Annamaria Clementi 2005; Giulio Ferrari riserva del fondatore 2004; Vittorio Moretti 2008, Bellavista; Methius riserva 2008 Trento doc brut, Dorigati; Madame Martis riserva 2005 Trento doc, Maso Martis; Cabochon 2009 Franciacorta brut, Monte Rossa; Extreme 2011 extra brut doc, Cavé du vin blanc de Morgex et de la Salle; Dubl 2011, Feudi di San Gregorio; Rosé brut 2011, Terrazze sull'Etna.

A fare gli onori di casa per la Federazione che fa capo a Franco Maria Ricci c'erano Raul D'Alessandro, vicentino e presidente regionale e un'altra vicentina assai conosciuta, Mariucia Pelosato, sommelier di grande espe-



Le bollicine servite ai diversi tavoli sono state protagoniste sulla terrazza della Basilica



Una degustazione raffinata battezzata "Effervescenze palladiane"

rienza.

Fra le altre presenti, hanno brillato i vini di due Cantine del Sud: le bollicine dei Feudi di San Gregorio e quelle di Terrazze dell'Etna. «Il Dubl spiega Francesca Oliviero che è brand manager nell'azienda di cui il friulano Pierpaolo Sirch è amministratore delegato, sì, ma si sporca le mani con la terra e in Cantina - è prodotto in 120 mila bottiglie: 60% di Falanghina, 30% di Aglianico e 30% di Greco. Quest'ultimo ha più successo perché ha



Raul D'Alessandro

maggiore incisività, fornita da un terreno ricco di zolfo e potassio". Le bollicine del Greco non sono prodotte tutti gli anni e restano 24 mesi sui lieviti. L'autorevole "Bibenda", curata da Ricci, lo ha premiato come miglior spumante italiano. I Feudi si estendono per 250 ettari in provincia di Avellino.

A proposito di sud, da segna-



Francesca Oliviero (Dubl)

lare anche il pinot nero di "Terrazze dell'Etna", azienda nata nel 2008 grazie al palermitano Nino Bevilacqua che ha recuperato 36 ettari da 40 proprietari. Le bollicine metodo classico - come spiega Gloria Fossati, compagna di Bevilacqua - sono costituite al 90% da pinot nero e 10% da Nerello Mascalese. A Vicenza è stato presentato il ro-



Gloria Fossati (Terrazze Etna)

sé 2011, ma esiste anche il bianco: in tutto sono 30 mila bottiglie su una produzione complessiva di 120 mila. Il segreto del vino, dalla freschezza agrumata, oltre alla mineralità dei terreni lavici sta nel clima, soggetto a un'escursione termica che va da 18 a 30 gradi. "Bibenda" ha premiato le "Terrazze dell'Etna" come miglior vino rosato d'Italia. •