

Slow Wine 2014 – i migliori Metodo Classico d'Italia

24/09/2013 NESSUN COMMENTO [Like](#) [60](#)

4

Riprendiamo, dopo le prime anticipazioni sul [Chianti Classico \(vedi qui\)](#), a proporre alcuni contenuti di Slow Wine 2014. Giornalmente, fino alla vigilia della presentazione della guida (prevista per il 26 ottobre), vi proporremo delle sintesi su temi, tipologie e territori che assieme forniranno un quadro aggiornato sull'enologia nazionale. Non intendiamo, come già ribadito, focalizzare l'attenzione solamente sulle liste dei riconoscimenti ma piuttosto offrire a voi lettori alcuni spunti di riflessione emersi durante il lavoro di redazione del volume.



Iniziamo – come correttamente si farebbe in vista di un lungo e sontuoso banchetto – dai vini prodotti con Metodo Classico, provenienti da varie regioni d'Italia, che sono stati degustati tutti assieme qualche settimana fa.

VINI SLOW

Franciacorta Brut – **Clarabella**

Lessini Durello Extra Brut Riserva 2008 – **Casa Cecchin**

Riserva Nobile Brut 2009 – **d'Arapri**

Il Brut di Clarabella – azienda virtuosa che non solo opera in regime di agricoltura biologica ma aggiunge valori sociali alla propria attività, con l'inserimento al lavoro di persone disabili e la promozione di attività di valorizzazione del territorio – è di impeccabile fattura, teso e fragrante: doti ancora più apprezzate in un economico vino "base", non millesimato. Il Lessini Durello Extra Brut Riserva 2008 di Roberto Cecchin – da tutti chiamato "l'Ingegnere" – esprime in modo esemplare la rustica eleganza di questo tipico vitigno veneto, con un sorso avvolgente e minerale, ricco di note agrumate e speziate: un ottimo biglietto da visita per questa zona. Felice conferma infine dal territorio pugliese di San Severo: la cantina d'Arapri ci propone quest'anno una Riserva Nobile 2009 in eccellente forma, dal carattere profondo e ben definito, che conferma le grandi potenzialità del bombino bianco nella vinificazione con Metodo Classico.

GRANDI VINI

Brut 2009 – **Monsupello**

Franciacorta Brut Vintage Collection 2008 – **Ca' del Bosco**

Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti Riserva 2006 – **Bellavista**

Franciacorta Pas Dosé Girolamo Bosio 2006 – **Bosio**

Franciacorta Pas Dosé Riserva 33 2006 – **Ferghettina**

Trento Extra Brut Riserva Lunelli 2006 – **Ferrari**

Monsupello si riconferma la migliore realtà dell'Oltrepò Pavese e un punto di riferimenti per tutta la produzione italiana di Metodo Classico: ci ha presentato un Brut millesimato perfetto, scorrevole e profondo, che rende onore alle potenzialità del territorio. Dalla Franciacorta quattro prodotti di grandissima stoffa: Ca' del Bosco propone un ottimo e gustosissimo Brut 2008 (con un restyling dell'etichetta, che ricorda quella di un tempo); Bellavista da spolvero a un Extra Brut 2006 ficcante e incisivo, dedicato al fondatore dell'azienda; misura, tensione e profondità

Tutti gli argomenti

[Banca del Vino](#)

[CentoCene](#)

[Degustazioni Estere](#)

[Degustazioni Italiane](#)

[Didattica](#)

[In Evidenza](#)

[Master of Food](#)

[News](#)

[Parliamo di...](#)

[Slow Wine](#)

[USA Tour](#)

Tag

Agricoltura [Alice](#)

[Feiring Antonio Galloni Arianna](#)

[Occhipinti Barolo Biodinamica](#)

[Biologico Borgogna Brunello di](#)

[Montalcino Camillo Favaro Campi di](#)

[Fontenerza Cascina Tavijn](#)

[Champagne Chianti Classico](#)

Cibo [Cios de Tart Degustazione](#)

[Degustazioni Dialetto](#)

[diserbante](#) **Eventi** [FVI](#)

Gastronomia [Giampaolo](#)

[Gravina Hallwag Irpinia Le Pergole](#)

[Torte Monfortino nebbiolo OGM](#)

[pinot nero Ricette Robert Parker](#)

[sangiovese Slow Wine Taurasi](#)

[Toscana vendemmia verde](#)

[Vernaccia di San Gimignano](#)

Vigneti [Vinitaly](#) **Vino**

[vino naturale](#) [Vino](#)

[Quotidiano](#) **Viticultura**

Le ultime News

contraddistinguono il Pas Dosé Riserva 33 2006 di Ferghettina, qualità che ritroviamo anche nel più voluminoso e persistente Pas Dosé Girolamo Bosio 2006. Dall'altra grande zona spumantistica italiana – il territorio del Trentodoc – arriva, puntuale e convincente come al solito, un vino delle cantine Ferrari: rinviata l'uscita del Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, il blasone è tenuto alto da questa raffinatissima, complessa, tagliente e profonda Riserva 2006 che porta il nome di famiglia. Quattro Grandi Vini su sei sono dell'annata 2006, che si conferma come una delle migliori tra le ultime in commercio, quanto meno per i Metodo Classico (in genere viene invece considerata un'annata mediocre, fredda e piovosa).



Segnaliamo inoltre due **VINI QUOTIDIANI** che, sebbene siano stati prodotti con il metodo della rifermentazione in autoclave (e non con Metodo Classico), rientrano nella tipologia dei vini spumanti.

Cuvée Brut Riserva – **Cesarini Sforza**

Bardolino Chiaretto Brut 2012 – **Costadoro**

In **Franciacorta** – oltre ai vini già segnalati con un riconoscimento – sono emerse altre etichette di grande pregio, che sostanziano l'evidente crescita qualitativa di questo territorio. Ci sono particolarmente piaciuti il Franciacorta Pas Dosé Dom 2004 di Mirabella, il Franciacorta Pas Dosé Nature 2009 di Barone Pizzini, il Franciacorta Satén 2009 di Gatti, il Franciacorta Brut di Faccoli, il Franciacorta Brut Milledì 2009 di Ferghettina, il Franciacorta Brut Cabochon 2008 di Monte Rossa e infine le due etichette di Ca' del Bosco dedicate alla fondatrice Annamaria Clementi, ovvero il Franciacorta Brut 2005 e il Franciacorta Extra Brut Rosé 2005, che solo per qualche sfumatura ci sono sembrati inferiori al grandissimo Brut 2008.



A **Trento** segnaliamo, oltre alla Riserva Lunelli, il Trento Brut Aquila Reale Riserva 2006 di Cesarini Sforza, il Trento Brut di Balter, il Trento Brut di Maso Martis e il Blanc de Blancs di Castel Noarna. Nell'**Oltrepò Pavese** ancora Monsupello, che propone grande qualità sia con il Brut sia con il Nature; e poi qualche convincente Cruasé, tipologia che ha visto in genere sensibili miglioramenti qualitativi: in particolare i Cruasé di I Gessi, di Torti e di Bruno Verdi. In **Piemonte** si segnalano due ottime etichette: il Brut Blanc de Blancs Francesco Galliano 2010 di Borgo Maragliano e il Pas Dosé Blanc de Noirs 2009 della storica azienda Contratto. In **Alto Adige** l'A.A. Brut Comitissa Gold 2002 di Lorenz Martini e l'A.A. Brut Riserva 2008 di Arunda. In **Friuli** il Brut 2009 di Piè di Mont e il Brut Etichetta Argento di Vigneti Pittaro. In **Veneto** il Durello Dosaggio Zero Leon di Masari, il Lessini Durello Brut Etichetta Nera 2007 di Fongaro, il Lessini Durello Brut Riserva 60 2007 di Corte Moschina e il Piave Raboso Brut Rosato Sui Lieviti Redentor 2009 di Tessère. Nelle **Marche** infine il Verdicchio dei Castelli di Jesi Brut Ubaldo Rosi Ris. 2007 di Colonnara e il Brut Delis 2010 di Garofoli.

Per tutti i nostri lettori è possibile acquistare in anteprima SLOW WINE 2014 presso il negozio online di Slow Food.

Basta cliccare qui

foto:

lucianopignataro.it; ostemaurolorenzoni.it

Slow Wine 2014 – i migliori Metodo Classico d'Italia

24/09/2013



Riprendiamo, dopo le prime anticipazioni sul Chianti Classico (vedi qui), a proporre alcuni contenuti di Slow Wine 2014. Giornalmente, fino alla vigilia della presentazione della guida (prevista per il 26 ottobre), vi pr (Leggi tutto...)

A Cheese sbarcano i Barolo Boys!

19/09/2013



Se n'è parlato molto in Italia e all'estero. Se n'è discusso su riviste specializzate e non. Si può dire che sia anche merito loro se la nascente galassia dei blog di settore ha avuto e continua ad avere mater (Leggi tutto...)

Più ubriaco, più bello: è la Scienza che lo dice

18/09/2013



Sono stati assegnati anche quest'anno i premi IG Nobel. Sì, avete letto bene, proprio IG Nobel, riconoscimento internazionale creato nel 1991 e ispirato chiaramente alla celebre onorificenza mondiale celebrata in Svezia (Leggi tutto...)

Attenzione, attenzione: torna lo sconto in cantina!

17/09/2013



Carissimi lettori, abbiamo deciso di riproporre l'iniziativa dello sconto in cantina, che un gran bel successo aveva avuto lo scorso anno. Riteniamo, infatti, che la nostra guida sia in primis un invito

0 commenti

★ 0

al viaggio, che n (Leggi tutto...)



Lascia un messaggio...

Grandissimo Chianti
Classico. Con Radda in
Chianti Super Star!

16/09/2013

Anche quest'anno intendiamo
anticipare i contenuti della nostra
nuova Guida, attraverso alcuni
spunti di riflessione emersi
durante il lavoro di preparazione
del volume. Più che focalizzare
l'attenzione sulla lista (Leggi
tutto...)

Più recenti

Comunità

Condividi

ANCHE SU SLOWINE

Che cos'è questo?

La vendemmia degli uffici stampa

2 commenti • un mese fa

Heinz — E' l'ennesima conferma che ormai si da
più importanza alla "rappresentazione" della realtà
che alla realtà stessa... Sembra che il modo di ...

Bressan Mastri Vinai non comparirà su Slow Wine 2014

78 commenti • 25 giorni fa

Franco Ziliani — complimenti a Slow Food per
questa "coraggiosa" decisione che inaugura l'era
dell'eno-giustizialismo. Lasciate pure fuori dalla ...

4 buone ragioni

64 commenti • 19 giorni fa

Michele Antonio Fino — Abbiamo letto ebquelle
parole, a mio avviso, non rappresentano una
ritrattazione, nè le doverose scuse senza ...

Le Perle

5 commenti • 18 giorni fa

marco — voglio la foto di Ciampi e
Sgrinfi!!!!

Iscriviti

Add Disqus to your site

Responsabili: Giancarlo Gariglio, Fabio
Giavedoni**Caporedattore:** Fabio Pracchia**Redazione:** Dario Ferro, Jonathan
Gebser, Davide Panzieri**Direttore:** Gigi Piumatti**Email:** slowine@slowfood.it**Foto e archivio immagini:** Marcello
Marengo, Chiara Cauda, Maurizio Burdese**Slowine è un prodotto di Slow Food
Editore.**Slow Food – P.IVA 91008360041
© All rights reservedPowered by **Blulab**