

# Spumanti, campioni dell'aperitivo

di Roberto Barat

**E**state, tempo di aperitivi. Cocktail e long drink restano al top delle richieste, ma gli spumanti hanno un pubblico di affezionati estimatori che difficilmente rinunciano alle bollicine. Insomma, vanno proposti.

Creare una piccola ed efficace offerta di bollicine non è difficile. Né da mettere in piedi né da gestire. Su cosa puntare? Qui a lato vi diamo sette validi suggerimenti che rispettano alcune caratteristiche di varietà, sapori, possibili abbinamenti con snack e appetizer, che andrebbero sempre presi in considerazione quando si crea un'offerta enologica. Vediamo. Prima grande distinzione. Il metodo di produzione influenza aromi, gusto e prezzo dei vini proposti. Soprattutto per quanto riguarda gli spumanti non si può non avere in carta almeno un metodo Charmat, un metodo classico e un rosé (tipologia sempre più amata dai clienti sia se prodotta in autoclave, appunto il metodo Charmat, sia se rifermentata in bottiglia, secondo i dettami del metodo tradizionale o classico). Seconda caratteristica, la provenienza. Bene puntare su prodotti con provenienze diverse così da dare varietà alla gamma. Veneto, Trentino, Lombardia e varie altre zone italiane offrono eccellenti prodotti. Perché non approfittare di questa varietà? Ultimo, ma non meno importante aspetto, come servirli? Rigorosamente al calice con l'accompagnamento di qualche snack e senza aver paura di tenere aperte due o tre bottiglie. Creare un po' di richiesta vuol dire anche proporre una piccola, ma intelligente gamma di sapori. ■

**Puntare su varietà, provenienza e gusto per soddisfare i clienti che amano le bollicine**



**Breganze Doc Vespaiole Spum. extra dry**

**BEATO BARTOLOMEO**

**Origine** Veneto  
**Prezzo** € 5  
**Alcol** 11,5%

**CARATTERISTICHE**

L'uva vespaiole ha gusto molto dolce (che attira le vespe, da cui il nome). Anche in versione spumante non si "smentisce" e dà un vino con aromi di miele e zucchero di canna che si abbina bene a bruschette classiche o con formaggi, funghi, salumi.

[cantinabreganze.it](http://cantinabreganze.it)

**Servizio**  
intorno agli 8°  
10° C in una flûte



**Albore Secco Colli di Scandiano e di Canossa Doc**

**CASALI VITICOLTORI**

**Origine** Emilia  
**Prezzo** € 3,35  
**Alcol** 12%

**CARATTERISTICHE**

Vale decisamente più di quello che costa questo piacevole spumante prodotto dall'autoctona uva spergola. Giustamente secco offre piacevole freschezza e sapidità. Nell'aperitivo si sposa a salumi o a finger food a base di sfoglia salata.

[casalivini.it](http://casalivini.it)

**Servizio**  
intorno agli 8° C  
in una flûte

## Bollicine, conservarle e servirle

**Temperatura servizio**  
Gli spumanti vanno serviti tra gli 8° e i 12°. Non più freddi perché si rischierebbe di perderne gli aromi. Non più caldi per ovvie ragioni di piacevolezza.



**Conservazione**  
Tutti i vini vanno conservati in luogo fresco, asciutto e buio. Bene prevedere una cantina del giorno capace di portarli in anticipo alla temperatura di servizio.



**Assortimento**  
Una buona offerta per l'aperitivo deve prevedere almeno tre spumanti. Un metodo classico, un metodo Charmat e un rosato, vini oggi molto apprezzati dai clienti.



**Calici**  
La flûte è quasi d'obbligo. Ma, se si tratta di un metodo classico che sa esprimere molto in termini di aromi, va bene anche un calice più "panciuto".



Rosé Brut

### CLETO CHIARLI

**Origine** Emilia  
**Prezzo** € 5,27  
**Alcol** 12%

#### CARATTERISTICHE

Un bel vino fresco e gioioso che invoglia all'assaggio. Spuma vivace, colore rosa vivo e lucido, bollicine fini e abbondanti. Ha profumo fruttato e gusto composto di piccoli frutti di sottobosco. Uno spumante armonico e attraente nel suo insieme. Si sposa a focacce farcite, trancetti di tigelle o piadina con salumi e formaggi.

[chiarli.com](http://chiarli.com)



**Servizio**  
intorno a 10° C  
in una flûte



Cuvée Prestige  
V.S. brut

### FANTINEL

**Origine** Friuli  
**Prezzo** € 5  
**Alcol** 11,5%

#### CARATTERISTICHE

Elegante spumante ottenuto dalla vinificazione di uve bianche selezionate dall'azienda. Colore giallo paglierino, ha sentori floreali e profumi di crosta di pane. In bocca è elegante, gradevole, con una piacevole spuma. Perfetto con paste fredde o salumi (prosciutto crudo, coppa, pancetta e altro ancora).

[fantinel.com](http://fantinel.com)



**Servizio**  
intorno agli 8° C  
in una flûte



Francesco Iacono  
Riserva 2002  
Franciacorta Docg

### F.LLI MURATORI

**Origine** Lombardia  
**Prezzo** € 40 (enoteca)  
**Alcol** 13%

#### CARATTERISTICHE

Francesco Iacono, enologo di casa, firma il fiore all'occhiello dell'azienda franciacortina. Ovvio aspettarsi, e trovare, un grande metodo classico. Pieno, corposo, ricco di aromi, nobilitato da un lungo affinamento. Per aperitivi di classe a base di crostacei o ostriche.

[arcipelagomuratori.it](http://arcipelagomuratori.it)



**Servizio**  
a 8° - 10° C  
in un ampio calice



Fagher - Prosecco  
Superiore Docg  
Valdobbiadene

### LE COLTURE

**Origine** Veneto  
**Prezzo** € 5,85  
**Alcol** 11,5%

#### CARATTERISTICHE

Un ottimo Prosecco, prodotto con la volontà di salvaguardare al massimo le caratteristiche aromatiche dell'uva e la bevibilità del vino. Paglierino scarico, ha aromi ampi e floreali e piacevolissima beva. Insomma, è lo spumante perfetto per l'aperitivo. Con bruschette o salumi crudi.

[lecolture.it](http://lecolture.it)



**Servizio**  
intorno agli 8° C  
in una flûte



52 - Prosecco  
Superiore Docg  
Valdobbiadene

### SANTA MARGHERITA

**Origine** Veneto  
**Prezzo** € 10 (enoteca)  
**Alcol** 11,5%

#### CARATTERISTICHE

52 è il numero di parcelle (o appezzamenti) di terreno che sono stati selezionati dalla cantina per la produzione di questo bel Prosecco Docg. E il risultato c'è tutto. Ideale per l'aperitivo si sposa con focaccine aromatizzate alle erbe e piccoli snack.

[santamargherita.com](http://santamargherita.com)



**Servizio**  
intorno agli 8° C  
in una flûte