

In 1.200 a Novara per "Di bolla in bolla" "Non solo champagne" Gli amanti delle bollicine riscoprono il Nebbiolo



La due giorni dedicata al metodo classico

IL CASO

ELISABETTA FAGNOLA
NOVARA

Mille e duecento visitatori, masterclass piene, produttori soddisfatti: avrà una seconda edizione «Di bolla in bolla», l'evento dedicato alle bollicine che nel weekend ha portato al castello di Novara 91 aziende italiane e straniere mettendo a confronto gli spumanti metodo classico di tutta Italia e i cugini francesi dello champagne.

Ha pagato la formula (195 etichette, dal Trentino Alto Adige alla Campania, dalla Francia a Sudafrica e Nuova Zelanda) sostenuta dal trend positivo del mercato e da un pubblico, spiegano gli organizzatori, sempre più attento ai territori. Una conferma anche per i produttori del Nebbiolo che da Langa e Roero all'Alto Piemonte ne hanno rilanciato la spumantizzazione, tradizione che ha radici nel primo Ottocento e che negli ultimi anni vive un momento di grazia. Lo conferma Sara Vezza della cantina «Jossetta Saffirio» di Monforte d'Alba: «C'è grande attenzione per le bollicine prodotte da vitigni autoctoni. Ho pen-

sato di coinvolgere altre aziende e fare eventi insieme – racconta -. Così è nato Nebbiolo Noblesse, un evento partito ad Alba nel 2017 con una ventina di cantine tra Piemonte e Valle d'Aosta accomunate dalla produzione di spumante metodo classico 100% Nebbiolo. Sarebbe bello che questa sinergia si trasformasse in consorzio». Nella squadra ci sono anche le sei cantine del progetto Nebbione, da La Morra a Gattinara, fino ad Arnad: «Abbiamo iniziato nel 2010 con la stessa metodologia – ricorda Cinzia Travaglini dell'omonima cantina di Gattinara - utilizzare la punta del grappolo tagliata in anticipo, vinificato bianco, minimo 46 mesi sui lieviti. Il primo anno abbiamo fatto 2 mila bottiglie. Nel 2018 siamo saliti a 5 mila». E anche in Alto Piemonte, racconta Giada Codecasa della «Cà Nova» di Bogogno, si moltiplicano le cantine che sperimentano il metodo classico: «Abbiamo iniziato nel 2012 con una piccola produzione perché il nostro core business resta il Ghemme. Ma riscontriamo un grande interesse per le bollicine, soprattutto a base Nebbiolo. Le persone sono stufe di bere le solite cose, cercano la novità». —