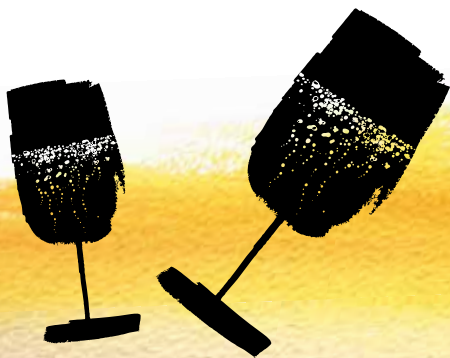




# Bollicine da uve italiane



*...O calice soprattutto dell'amore  
Nel tuo vino, fantasma del vino  
della terra per labbra  
che sono fiori di Dio...*

FERNANDO PESSOA,  
*Il violinista pazzo (Calice)*

**BOLLICINE DA UVE ITALIANE**  
è un marchio di



© **PROPOSTA VINI**  
Ciré di Pergine Valsugana (TN)  
tel. 0039.0461.534795  
info@propostavini.com  
[www.propostavini.com](http://www.propostavini.com)



Questo marchio intende valorizzare gli spumanti prodotti con *uve tradizionali italiane*, la cui presenza e coltivazione sia documentata nella storia dei territori d'origine. Il marchio non precisa i metodi di vinificazione e di spumantizzazione ma richiede la sola presenza del *PERLAGE*.

# Bollicine da Conversazione

Le scarpe ci servono per camminare, il letto per dormire, la forchetta per mangiare, lo spumante non ha un'immediata fruizione pratica se non, forse, quella di aiutarci a conversare.

Si può benissimo camminare scalzi, dormire sulla terra nuda e anche mangiare con le mani, come si può vivere senza parlare e senza brindare.

A chi invece ama la conversazione, consigliamo lo spumante perché, a differenza degli altri vini, non entra negli argomenti, si tiene discretamente e saggiamente in disparte, sicché l'allegria o l'inquietudine, possano affiorare senza ostacoli.

Che sia prodotto con il metodo *Martinotti*, *Champenoise* o *Familiare* il risultato, nel bicchiere, è lo stesso: bolle e bollicine in perenne ascesa.

La differenza, se c'è, è nel gusto. In ogni caso la componente indispensabile, in uno spumante di qualità, è la freschezza che deriva dall'acidità delle uve, data, in natura, dalla latitudine, dall'altitudine

o da intrinseche proprietà dell'uva. Tutte le antiche varietà d'uva italiane, sia a bacca bianca che a bacca rossa, sono cariche d'acidità e ciò permette di ottenere straordinarie bollicine anche in zone calde o non particolarmente elevate.

L'uso di queste varietà ci consente d'intraprendere e sperimentare con orgoglio, pur nella totale ammirazione per lo Champagne (che molto ci ha insegnato), una strada tutta italiana alla spumantizzazione.



# Bollicine, che Passione

Bianche, rosate o rosse, alcune desiderano essere bevute giovani, altre richiedono una lunga maturazione, sono famose o sconosciute, per ogni tasca e occasione... sono le **bollicine**: allegre, stuzzicanti, armoniose, briose, frizzanti, festose.

Ottenute con il metodo **Champenoise**, in Italia chiamato **Classico** (rifermentazione del vino in singole bottiglie, *remuage* e *dégorgement*), con il metodo **Martinotti**, conosciuto come **Charmat** (rifermentazione del vino in grandi recipienti ermetici) o con il metodo **Familiare** (descritto nella pagina accanto), quello che sprigionano è, per eccellenza, simbolo di naturalezza, gioia di vivere e convivialità.

Ai gusti personali il compito di decidere quale fra i metodi sia il migliore.

Quello che veramente conta è trovare una chiave d'interpretazione di ciò che il vino spumante ci vuol comunicare.

L'occasione, lo stato d'animo o la compagnia determineranno la scelta...

... e il giudizio sarà insindacabile.

MARCO LARENTIS, Sommelier ASPI

Il **metodo Familiare** contiene già nel nome il richiamo a una produzione di spumante legata a una famiglia, dunque ad una tradizione, a un luogo ben preciso, a un'esperienza tramandata di generazione in generazione.

Il procedimento di rifermentazione con metodo Familiare avviene in primavera, talvolta all'inizio dell'estate. I primi calori favoriscono il risveglio del vino che può trasformare in alcool gli ultimi residui zuccherini in letargo durante l'inverno; parte così una seconda fermentazione naturale in bottiglia che, a differenza del metodo Martinotti, non è replicabile in qualsiasi momento dell'anno.

Alla fine della fermentazione il vino diventa spumante e produce, come nel metodo Champenoise, residui di lieviti che, al contrario del metodo francese, non vengono eliminati.

Qualcuno, decantando il vino in una caraffa, lo separa dal fondo torbido, ma qualcun altro beve l'ultimo bicchiere come il migliore.

GIOVANNI GREGOLETTO

# Bollicine del futuro

Altre varietà d'uva a bacca bianca e nera  
sono in affinamento e presto faranno parte  
dell'assortimento.

## Alcuni progetti di Proposta Vini:





Marchio registrato da:

