



Antonello Maietta, Presidente AIS - Associazione Italiana Sommelier, www.aisitalia.it
Antonello Maietta, President AIS - Italian Sommelier Association, www.aisitalia.it

Lo spumante? Ideale a tutto pasto

Il 70% delle bottiglie viene stappato per le feste natalizie, ma le bollicine meriterebbero ben altri spazi

Il recente congresso nazionale, oltre a festeggiare la prestigiosa ricorrenza dei 50 anni di costituzione dell'Associazione italiana sommelier, ha evidenziato il ruolo indispensabile di professionisti in grado di raccontare l'elevato profilo culturale che accompagna ogni territorio vitivinicolo. L'approssimarsi delle feste natalizie ha permesso anche di fare il punto sul comparto degli spumanti. In questo periodo dell'anno sono infatti maggiori le opportunità di far tintinnare i calici per scambiare gli auguri e consolidare gli affetti con la complicità delle bollicine. Malgrado il proliferare di etichette, nel nostro Paese tuttavia non è così diffusa l'abitudine di assaporare uno spumante a tutto

pasto, e così il consumo maggiore si concentra nel periodo tra Natale e Capodanno, quando si stappa circa il 70% delle bottiglie dell'anno. Questo dato conferma il legame ancora molto stretto tra la simbologia della festa e il brindisi o, peggio ancora, l'uso dello spumante per accompagnare il dessert, certamente un errore per i vini secchi. Eppure, sono molteplici i buoni motivi per apprezzare lo spumante a tavola: profumi di grande finezza e fragranza, legati all'uva d'origine o generati dalla fermentazione e dalla maturazione, una gradazione alcolica mai eccessiva, una struttura che non sovrasta il sapore dei cibi, anzi li esalta, e bollicine vivaci che predispongono alla convivialità. ■



Se il vino spumante è secco, l'abbinamento con i dolci non è corretto
Don't match dry spumante with desserts

Spumante? Ideal with a meal

70% of the bottles produced are drunk at Christmas.
A pity, because spumante merits more

A recent national congress celebrated the fifty years of the Italian Sommelier Association and underlined the important role played by its professionals in explaining the cultural profiles of each wine-growing region. As Christmas draws near spumante was also one of the wines in the spotlight. This is the period of the year when good cheer is often celebrated with a bottle of bubbly and seasonal greetings resound to the merry chink of glasses raised in a festive toast. Despite the plethora of labels, Italians haven't really got into the habit of drinking spumante with their meals, which means that consumption concentrates around Christmas and New Year, when

roughly 70% of the bottles produced are drunk. Statistics confirming the close link which still exists between the symbolism of the festivity and sparkling wines or, even worse, the habit of drinking spumante with dessert, a cardinal sin for a dry wine. Yet spumante definitely goes well with many a meal. It boasts a fine, fragrant bouquet bestowed by its component grapes or by the fermentation and ageing process, its alcohol content is moderate, its structure never overshadows the flavour of the food, but rather enhances it, and its lively bubbles make for an equally lively convivial atmosphere. ■