

Roma: SPARKLE 2025

martedì, 26 novembre 2024



di *Alessandra D'Annibale*

87 vini premiati con le "5 sfere" dalla ventitreesima edizione della guida ai migliori vini spumanti secchi italiani

Andrà in scena a Roma, sabato 30 novembre 2024, la presentazione di Sparkle 2025, 23esima edizione della guida ai migliori spumanti secchi italiani, edita dalla storica rivista di enogastronomia Cucina & Vini. A partire dalle ore 13.30, presso il The Westin Excelsior Hotel, saranno premiate con le ambite "5 sfere" 87 etichette tra le 936 presenti in guida, prodotte dalle migliori aziende vitivinicole del Bel Paese.

La regione più rappresentata è la Lombardia, grazie ai 33

riconoscimenti ricevuti, 29 appartenenti alla denominazione Franciacorta DOCG, 2 all'area dell'Oltrepò Pavese; a quota 19 il Trentino, con soli Trento DOC; segue, con 16 premi il Veneto, 13 Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, due Lessini Durello DOC e un Asolo Prosecco Superiore DOCG; quindi Piemonte (7), Alto Adige (3), Abruzzo (3), Puglia (2), Friuli Venezia Giulia, Toscana, Lazio e Sicilia con un 5 sfere.

Ormai i nostri assaggi sono compressi nel periodo estivo e nella prima parte dell'autunno. Anche questo è un indice dell'incremento di qualità del vino spumante italiano - afferma **Francesco D'Agostino**, curatore della guida Sparkle - È necessario infatti aspettare un tempo più lungo dall'imbottigliamento (nel caso dei vini realizzati con metodo Charmat) o dalla sboccatura (per il metodo classico) rispetto a quanto accadeva dieci anni fa. Non solo, oggi sono vini capaci di mantenere la loro qualità in bottiglia per anni. Alla fine del nostro lavoro di ricerca e selezione sentiamo l'esigenza di confrontarci con i dati, con le dichiarazioni di spumantizzazione fatte da tutti i produttori italiani e collezionate da Icqrf per ogni annata vitivinicola, dal primo agosto 2023 al 31 luglio 2024 in questo caso. I produttori italiani hanno spumantizzato l'equivalente di oltre un miliardo e ottanta milioni di bottiglie segnando un decremento dello 0,5%. È l'indicazione chiara di un settore in ottima salute che trova riscontro nei dati Istat di export da gennaio a luglio del 2024 che registrano un totale di un miliardo e duecentonovantasette milioni di euro, segnando una crescita del 7% sullo stesso periodo del 2023 e del 213% rispetto al 2014 (sempre gennaio-luglio).

Si partirà alle 13.30 con la presentazione dell'edizione 2025 della guida Sparkle e la relativa consegna delle ambite 5 sfere (in allegato l'elenco completo). E poi, come di consueto, alle 16 inizia la grande degustazione di bollicine italiane con l'apertura al pubblico. Un'appassionante degustazione con oltre duecento tra i migliori spumanti secchi italiani, tra quelli presenti in guida, tutti da scoprire e degustare attraverso un percorso strutturato in base all'appartenenza territoriale. Anche quest'anno possiamo contare sul supporto di importanti brand nazionali e internazionali che hanno scelto il nostro evento come occasione di comunicazione e promozione.

Per la parte tecnica, un'importante conferma è la presenza consecutiva da ben 12 anni di **Diam**, marchio leader nella produzione di tappi tecnici in sughero presente in qualità di sponsor sin dalle prime edizioni del nostro evento.

E poi la parte food che registra la quinta partecipazione di una grande famiglia dell'industria alimentare italiana di qualità. Parliamo di **Antica Pasticceria Muzzi dal 1795**, l'azienda dolciaria umbra leader nella produzione della pasticceria delle ricorrenze e non solo

. Quest'anno, si unisce alla squadra di SparkleDay un altro noto marchio del made in Italy, parliamo di **Caffè Toraldo**, la storica torrefazione di Napoli che dal 1968 porta l'espresso napoletano in tutto il mondo.

SPARKLEDAY

Sabato 30 novembre 2024, dalle ore 16.00 alle 22.00

The Westin Excelsior Hotel (Via Vittorio Veneto, 125), Roma

Costo ingresso €. 30,00 (sono inclusi calice e sacca porta bicchiere)

info@cucinaevini.it, 0698872584

Biglietteria on line: www.shop.cucinaevini.it

Riduzione sommelier: € 20 presentando la tessera associativa in biglietteria il giorno dell'evento.

Operatori: richiedere accredito scrivendo a: eventi@cucinaevini.it