

Primo Piano

Bolle in Vigna 7: gli spumanti vista mare protagonisti della masterclass di Daniela Scrobogna

di: Gianmaria Tesei

28 luglio 2026



L'effervescenza delle bollicine incontra il mare. Acidità, cremosità e sapidità sono i tratti che accomunano gli spumanti nati da vigneti affacciati sulla costa. Da questa considerazione è partita Daniela Scrobogna, presidente del Comitato Scientifico di Fondazione Italiana Sommelier, che il 22 luglio ha guidato a Tenute Nicosia, sul Monte Gorna, la masterclass *"Spumanti vista Mare"*, nell'ambito del tradizionale appuntamento estivo Bolle in Vigna.

Otto etichette, sei bianche e due rosate, alcune affinate sotto il livello del mare e due firmate dalla cantina ospitante, hanno dato vita a un percorso internazionale dedicato agli sparkling prodotti in territori dove la vicinanza al mare lascia un'impronta riconoscibile nel calice.

La Masterclass

Cuvée Brut Metodo Classico Millesimato 2020 – Lunae (Liguria)

Albarola e Vermentino (con percentuali che variano in base alle annate) – 26 mesi sui lieviti

“Dare voce ai Colli di Luni” è la missione della cantina spezzina fondata nel 1966 dalla famiglia Bosoni, oggi alla quarta generazione. L'azienda coltiva 65 ettari di vigneto suddivisi in oltre quaranta parcelle e lavora anche uve provenienti da circa cento piccoli conferitori locali. Le vigne si estendono tra la Liguria e la Toscana settentrionale, ai piedi delle Alpi Apuane, su terreni differenti: ricchi di scheletro nelle aree collinari, più limoso-argillosi in pianura. Dal livello del mare fino a 300 metri di altitudine crescono vermentino bianco e nero, albarola, massareta e pollera nera, coltivati secondo criteri di sostenibilità. Il vino base affina circa otto mesi sulle fecce fini. L'albarola apporta acidità e sapidità, mentre il vermentino contribuisce alla componente aromatica e all'identità territoriale. Dopo la presa di spuma, il vino rimane 26 mesi sui lieviti. Il perlage è fine e persistente. Il colore è giallo paglierino luminoso. Al naso emergono mela verde, pepe bianco, una delicata nota agrumata, sfumature di menta, pietra focaia e richiami di pasticceria. La componente salina è ben definita. Il sorso è teso, sostenuto da un'acidità affilata, con un ritorno della mela percepita all'olfatto e una chiusura decisamente sapida.

Méthod Cap Classique 2023 – Desiderius Pongrácz (Sudafrica)

Chardonnay 51% e Pinot Noir 49% – 24 mesi sui lieviti

L'azienda ha sede a Stellenbosch, nel distretto di Cape Winelands, una delle aree più vocate del Sudafrica per la viticoltura. La storia del vino in questa regione risale a circa tre secoli fa, con l'arrivo dei coloni olandesi e, successivamente, degli ugonotti francesi. La cantina porta il nome di Desiderius Pongrácz, aristocratico ungherese che, dopo la prigionia nei gulag sovietici e la fuga seguita alla rivoluzione del 1956, trovò in Sudafrica una nuova vita dedicata al vino. A lui si deve la diffusione di vitigni come chardonnay e pinot noir, oggi coltivati dall'azienda nei diversi areali di Stellenbosch, Elgin, Darling e Robertson, caratterizzati da suoli vulcanici o ricchi di argilla e da condizioni climatiche differenti. Il Méthode Cap Classique, denominazione sudafricana del metodo classico, affina 26 mesi sui lieviti. Il perlage è continuo e raffinato. Il colore è giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli. Il bouquet richiama fiori bianchi, agrumi, soprattutto limone, frutti di bosco maturi, note minerali e pane tostato. Al palato mostra una piacevole cremosità, una struttura equilibrata e una sapidità che richiama la salsedine. Buona la persistenza.

DOC Sicilia Spumante Rosato, Millesimato Rosé, Brut Nature 2021 – Gorghi Tondi (Sicilia)

Pinot Noir 100% – 48 mesi

Primo rosato della serata, espressione della Sicilia occidentale. La cantina sorge nei pressi dell'Oasi WWF tra Mazara del Vallo e il Mediterraneo. Tutto ebbe inizio con Dora, bisnonna delle attuali titolari, Annamaria e Clara Sala, che trasformò la passione per l'agricoltura in attività produttiva. La crescita dell'azienda proseguì attraverso le generazioni fino alla fondazione, nel 2000, dell'attuale realtà per iniziativa dei genitori delle due sorelle, Michele e Doretta. I 130 ettari di vigneto, appartenenti alla famiglia fin dall'inizio del Novecento, sono distribuiti tra le contrade Ramisella e San Nicola. I terreni, calcarei e sabbiosi, si trovano a circa 25 metri sul livello del mare. Il nome Gorghi Tondi richiama i tre laghetti carsici che caratterizzano quest'area. Il vino base fermenta in acciaio a temperatura controllata. Il 75% della massa affina dieci mesi in acciaio, mentre il restante 25% matura otto mesi in barrique nuove di rovere francese. Segue una sosta di 48 mesi sui lieviti. Si tratta di un pas dosé. Il perlage è fine e delicato. Il colore è rosa cipolla. Al naso emergono rosa, fragola, ciliegia, arancia rossa, note di pasticceria, miele e un accenno di alga marina. Il sorso è pieno, sostenuto da una vivace acidità e da una spuma di media intensità. Molto persistente, ripropone in retronasale il frutto percepito all'olfatto e chiude con una marcata impronta salina.

Malvasía Volcánica Brut Nature Reserva 2022- El Grifo (Lanzarote)

Malvasía Volcánica 100%

Il viaggio prosegue a Lanzarote, nelle Canarie, di fronte alle coste dell'Africa nord-occidentale. El Grifo, fondata nel 1775, è una delle cantine storiche dell'isola e opera nel Parco Naturale de La Geria, un paesaggio plasmato dalle eruzioni del vulcano El Cuervo iniziate nel 1730. Le colate laviche ricoprirono il terreno con uno spesso strato di lapilli. Per coltivare la vite furono scavati caratteristici coni nella roccia vulcanica, mentre muretti di pietra proteggono le piante dal vento e favoriscono la raccolta dell'umidità portata dagli alisei. La famiglia Otamendi Rodríguez-Bethencourt conduce oggi oltre 50 ettari di proprietà, affiancati dalle uve conferite da circa 150 viticoltori locali. Le vigne, molte delle quali prefillosera, sono dedicate soprattutto alle varietà autoctone, con la Malvasía Volcánica come protagonista. Tra i progetti più originali spicca il Cuvée Vendimia de Invierno, ottenuto da una vendemmia invernale resa possibile modificando il ciclo vegetativo della vite attraverso una potatura anticipata. Il Brut Nature degustato in masterclass nasce proprio da vigne prefillosera e affina almeno 36 mesi sui lieviti. Il perlage è vivace e persistente. Il colore vira dal giallo al dorato con riflessi verdi. Il bouquet propone gelsomino, limone, frutta bianca, erbe mediterranee, note fumé, crosta di pane e piccola pasticceria. Al palato è dinamico e vibrante: una piacevole sensazione che richiama una crema al limone accompagna il sorso fino a una chiusura sapida ed elegante.

DOP Spumante Ischia Bianco 2021 "Underwater" – Tommasone (Ischia)

(Biancolella 50% e Forastera 50%) – 24 mesi sui lieviti e, successivamente, circa 20 mesi a 60 metri sul fondale marino

Si torna in Italia, sull'isola d'Ischia. La storia della cantina inizia nel 1870 con Pietro Monti e prosegue con il figlio Tommaso, da cui deriva il nome dell'azienda. Dopo un periodo trascorso a Colonia, Antonio Monti rientra sull'isola, recupera le vigne di famiglia e rilancia la produzione. Dal 2009 la guida è affidata all'enologa Lucia Monti, affiancata dal marito Giuseppe Andreoli. La cantina lavora le uve provenienti da 12 ettari distribuiti in quindici piccoli appezzamenti tra Lacco Ameno, Forio e Sant'Angelo, su terreni vulcanici ricchi di potassio e fosforo, con altitudini comprese tra 50 e 450 metri sul livello del mare. Biancolella e Forastera danno origine a questo spumante, affinato secondo il metodo Jamin. Dopo 24 mesi sui lieviti, le bottiglie trascorrono circa venti mesi a 60 metri di profondità nel mare di Casamicciola Terme. Il perlage è fine e persistente. Il colore è giallo con riflessi dorati. Al naso emergono fiori gialli, pompelmo, limone, senape, zenzero candito, spezie dolci, mandorla e pane tostato. Il sorso è cremoso e abbastanza lungo, riprende le sensazioni olfattive e si chiude con una sapidità ben calibrata e un finale delicato.

DOC Etna Spumante, Sosta Tre Santi Extra Brut Rosato 2023 – Tenute Nicosia (Etna)

Nerello Mascalese 100% – 24 mesi sui lieviti

Prima delle due etichette della cantina ospitante, che produce spumanti dal 2011 sotto la guida dell'enologa Maria Carella. Il cuore dell'azienda, condotta da Carmelo Nicosia insieme ai figli Francesco e Graziano, si trova sul versante orientale dell'Etna, a Trecastagni, dove si estendono 85 ettari, di cui 50 vitati. I vigneti di Trecastagni si sviluppano tra i 550 e i 750 metri di altitudine, nelle contrade Eremo Santa Emilia, Ronzini, Monte Gorna e Monte San Nicolò, su antichi conetti vulcanici caratterizzati da sabbie ricche di pomice. La produzione si completa con altri appezzamenti a Zafferana Etnea, Santa Venerina e Linguaglossa, oltre alle tenute di Vittoria e Noto. La linea Sosta Tre Santi, interamente a dosaggio zero, rende omaggio ai santi Alfio, Cirino e Filadelfo, patroni di Trecastagni. Il vino affina 24 mesi sui lieviti. Il perlage è fine e persistente. Il colore è rosa cipolla con riflessi ramati. Al naso emergono zagara, melagrana, lampone e scorza d'arancia, seguiti da crosta di pane, miele, nocciola e leggere sfumature iodate. Il sorso è sapido, croccante e lungo, sostenuto da una piacevole cremosità e da un'acidità che accompagna il finale con grande freschezza.

Champagne Cloe Marie Kottakis –52 Limited UWW – Maison Drappier (per Emanuele Kottakis) (Francia)

Pinot Noir 100%, 24 mesi sui lieviti

Questa cuvée nasce da un progetto di Emanuele Kottakis, ideatore del metodo *Jamin*, che l'ha dedicata alla figlia Cloe. A realizzarla è la Maison Drappier, storica azienda di Urville, nel distretto di Bar-sur-Aube, attiva dal 1808. La maison coltiva prevalentemente Pinot Noir, che rappresenta circa il 70% della superficie vitata, affiancato da Pinot Meunier, Chardonnay e da alcune varietà storiche. I 75 ettari aziendali poggiano sui terreni calcarei del Kimmeridgiano superiore, tra i 250 e i 300 metri di altitudine. Dopo la rifermentazione in bottiglia, il vino trascorre 180 giorni a 52 metri di profondità, sui fondali della Cala degli Inglesi, nell'Area Marina Protetta di Portofino, da cui deriva il nome della cuvée. Il perlage è fine e continuo. Il colore è giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Il bouquet richiama mela, pera e albicocca mature, accompagnate da incenso, cera d'api, frutta secca e pasticceria, con lievi cenni evolutivi. Al palato è lungo, sapido e cremoso, con un finale che ripropone le sensazioni percepite all'olfatto.

DOC Sicilia Spumante, Sosta Tre Santi Carricante Sessantamesi Metodo Classico 2019 – Tenute Nicosia (Etna)

Carricante 100% – sessanta mesi sui lieviti

Seconda etichetta della cantina ospitante, che negli ultimi anni ha intrapreso un percorso di affinamenti sempre più lunghi, arrivando fino a 120 mesi sui lieviti. Questo Metodo Classico ne trascorre sessanta. Il perlage è vivace e persistente. Il colore è giallo oro brillante. Al naso si susseguono ginestra, fiori, frutta a polpa gialla, frutta secca, limone, note vanigliate, pietra focaia, miele e crosta di pane. Il sorso è ampio e strutturato, sostenuto da una buona acidità. Cremoso, lungo e persistente, chiude con una piacevole impronta salina.

Sono intervenuti tra gli altri: Graziano Nicosia di Tenute Nicosia; Francesco Chittari, presidente dell'associazione Spumanti dell'Etna; Maria Carella, enologa di Tenute Nicosia; Tonino Guzzo, enologo di Gorgi Tondi; un rappresentante di Jamin UnderWaterWines

Bolle in Vigna 7: il Sosta Tre Santi Party. Conclusa la masterclass, Bolle in Vigna è proseguita con il Sosta Tre Santi Party. Ai banchi d'assaggio sono stati proposti gli spumanti della linea Sosta Tre Santi e i DOC Etna Monte Goma e Monte San Nicolò di Tenute Nicosia. Presenti anche le etichette di Jamin UnderWaterWines, Ferrari Trento DOC, partner della manifestazione, e una selezione di vini distribuiti da DalleVigne. L'offerta gastronomica è stata curata dal resident chef dell'Osteria di Cantine Nicosia, Salvo Baudo, insieme a Massimiliano Romano del ristorante Zàgarà, Lele Scandurra della Pizzeria L'Evoluzione POP e Valeria Messina del Forno Biancuccia. Hanno partecipato anche Testa Conserve, Altagamma Gran Tour del Gusto e Gin Ionico. La serata è stata accompagnata dagli incontri del Talking Corner di Living in The City, dalle esibizioni della compagnia Cafè Express e dal DJ set conclusivo.

Tenute Nicosia

Via Luigi Capuana, 65

95039 Trecastagni

Telefono: 095 780 6767

<https://www.tenutenicosia.it/>

di Gianmaria Tesei