

Scopri i cinque territori

# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Martedì 25 Aprile 2023 - Aggiornato alle 20:11

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



ITALIA

HOME > ITALIA

BIBLIOTECA ENOGASTRONOMICA

## C'era una volta, e c'è ancora, la "Sciampagna", l'Italia dove nasce lo spumante classico italiano

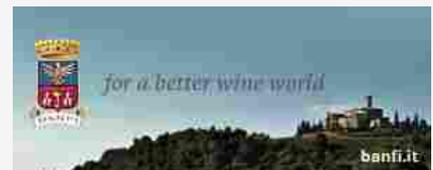
A raccontarne produzioni, territori vocati, carattere, ma anche l'intramontabile appeal, è il volume "Sciampagna" a cura di Giampaolo Zuliani

VENEZIA, 25 APRILE 2023, ORE 13:00



Il volume "Sciampagna. Lo Spumante Classico Italiano"

C'era una volta, e c'è ancora, la Sciampagna, quella parte dell'Italia enologica che, da oltre un secolo, si dedica alla produzione di vini rifermentati in bottiglia, e dove nasce lo spumante classico italiano, figlio sì del nobile Champagne, ma che è riuscito a definirsi nel tempo con un proprio carattere ed una propria identità visibile in particolare nei luoghi più vocati della spumantistica italiana. Un tempo che scorre incapace di far sfiorire l'appeal che le bollicine italiane esercitano sui degustatori, e il



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

007035

**nesso indissolubile tra effervescenza e festa. Prendendo le mosse dalla sua storia e dai luoghi enografici originari, lo racconta "Sciampagna. Lo Spumante Classico Italiano", il volume curato da Giampaolo Zuliani, con il coordinamento di Alice Lupi, in libreria dal 28 aprile, in un viaggio effervescente dedicato al Metodo Classico italiano.**

Un viaggio le cui tappe, scandite nelle pagine del volume da più autori (da Sabrina Aureli a Cristina Baglioni, da Marzio Berrugi a Lorenzo Boscherini, da Mariella Dubbini a Pierdario Fasciano, da Gianfrancesco Innocente a Monica Mancini, da Antonio Mazzitelli a Raffaella Mosca, da Paolo Peira ad Andrea Posani da Enrico Zamboni a Zuliani e Lupi; Editore [Marcianum Press](#), aprile 2023, pp. 248, prezzo di copertina 26,60 euro) conducono i lettori alla scoperta dei tratti enologici caratteristici dei processi di spumantizzazione sino ad arrivare all'indagine degli aspetti sensoriali naturalmente presenti in questo vino speciale.

Il viaggio prosegue verso la ricerca dei principi tecnici dell'abbinamento cibo-vino fino ad approdare ad esempi pratici con preparazione di alta cucina. Il mondo degli enogrammi delle bottiglie del vino effervescente (come tappi ed etichette) sono tratti eloquenti del panorama contemporaneo dell'enologia italiana, elementi di comunicazione privilegiata che ci aiutano a definire di primo impatto alcune caratteristiche delle etichette. Il viaggio diviene infine circolare e in un gioco di rimandi e di riflessioni si ritorna ad indagare nella storia che si veste dei colori della pittura settecentesca di Jean-François De Troy e Nicholas Lancret fino a giungere alla musica di Giuseppe Verdi che con le sue note rimanda subito alla Bella Epoque.

Copyright © 2000/2023

TAG: **BOLLICINE, METODO CLASSICO, SCIAMPAGNA, SPUMANTE ITALIANO**

## ALTRI ARTICOLI



ITALIA

**Grandi vini, raffinata convivialità e cultura contemporanea nella bellezza delle Ville Venete**

25 Aprile 2023



ITALIA

**Dalla Grecia ad Enotria: e se la storia della viticoltura in Italia fosse da riscrivere?**

24 Aprile 2023



ITALIA

**Dallo spazio al vigneto: se la lotta alla siccità passa (anche) per un minerale**

24 Aprile 2023

