

ANDREA GALANTI E BOLLICINE 2016: SPUMEGGIANTE INCONTRO



Tra tante bollicine....chi gode è il palato. Cronaca di una serata all'insegna dello sparkling guidati dal Miglior Sommelier d'Italia AIS 2015 Andrea Galanti presso la Villa Medicea La Ferdinanda ad Artimino.

Andrea Galanti e Bollicine 2016: l'incontro perfetto all'ombra dei cento camini

Libiam dai lieti calici...che l'estate entra nel vivo. Con un suggestivo tramonto che indugia all'oriz-

zonte, buona musica in sottofondo, la compagnia giusta e un *wine tasting* d'eccellenza in una location da sogno come la Villa Medicea La Ferdinanda ([mappa](#)) - altrimenti detta Villa dei Cento Camini - ad [Artimino](#), lo scorso 6 luglio è andata in scena l'edizione 2016 di Bollicine, l'evento più glamour del Granducato che ha illuminato la notte di uno dei più bei borghi d'Italia con giochi di luce e fuochi d'artificio.



Assaggi di Toscana e sorsi di idilliaci amori a prima vista, con una selezione dei più interessanti *sparkling wine* italiani e francesi. La *liason* che non ti aspetti, tra il fascino rustico di una succulenta porchetta e il fine *allure* dello champagne, tutta da vivere sotto le stelle della Toscana più *charmant*. Un fresco tappeto d'erba è il tappeto rosso per una parata di stelle e il cavaliere per eccellenza di una sera, colui che guarda con passione ogni bollicina mentre risale dal calice, è colui che da novembre del 2015 porta sulla testa la corona di re della sommellerie italiana, ovvero Andrea Galanti, Best Italian Sommelier AIS in carica.

Un incontro spumeggiante

Un incontro fortuito? Forse. Una coincidenza fortunata? Sicuramente. Senza darci appuntamento ci siamo trovati *vis a vis* con il Miglior Sommelier AIS d'Italia 2015 di fronte ad un seducente *perlage* di cui abbiamo voluto sapere di più. E non potevamo lasciarci sfuggire l'occasione di chiedere un parere proprio a lui, Andrea Galanti, che grazie alla sua profonda conoscenza della materia e alle spiccate doti comunicative, in appena cinque mesi ha conquistato prima il titolo regionale toscano e poi quello nazionale.



Davanti a noi, una serata da condividere e l'ardua scelta tra circa trenta produttori di bollicine, distillati, liquori e birra: Moët&Chandon, Veuve Clicquot, Ruinart, Jacquart, Devaux e Lallier per lo champagne, Pierre Sparr per il cremant, Codorniu per il Cava, oltre alla imponente flotta di spumantisti italiani che ha fatto la parte del leone grazie a Mionetto, Villa Sandi, Cesarini Sforza, Cantine Durer Weg, Antica Fratta, Casa Gheller, Cleto Chiarli, Masi, Cantine San Marzano, Cantina Produttori Cormons, La Montina, Opere Trevigiane, Michele Chiarlo, Cantina Dal Cero, Vigne Surrau e Podere La Regola. A queste si sono altresì aggiunti i Distillati di Evo, Rum Cubaney e Botran, i Distillati Compagnia dei Caraibi, Acqua Perrier e le birre artigianali Anima.

A tu per tu con Andrea Galanti

Capite bene che scegliere un'etichetta piuttosto che un'altra fosse impresa oltremodo difficile, ragion per cui abbiamo chiesto proprio ad Andrea Galanti di fare per noi - e naturalmente per voi - una selezione tra le bollicine più interessanti e di guidarci in un'esclusiva degustazione sensoriale.

Tuscanypeople







Andrea, Bollicine può vantarsi di aver messo insieme per una sera Champagne francese e spumanti italiani senza rivalità. Alla fine, sul campo, chi ha vinto?

Tutti e nessuno. Ogni vino degustato in questa splendida occasione è una eccellenza: ciascun assaggio ci ha fatto provare sensazioni uniche. La Francia si è ben difesa con nomi di spessore come Ruinart, Moet&Chandon, Veuve Cliquot, Jacquart, Devaux e Lallier, l'Italia si è presentata all'appuntamento con sedici pezzi da novanta. Una sfida, se vogliamo leggerla in questi termini, ad altissimi livelli.

Come Miglior Sommelier AIS d'Italia 2015, tra quelle degustate, quali etichette consiglieresti e perché?

Lasciamo per un attimo da parte il campanilismo e partiamo dalla Francia, con Ruinart Brut risultato il re indiscusso della serata: potenza, energia e prospettiva per un grande champagne solo da aspettare... e meno male che è il loro "entry level". Tornando in Italia, credo sia giusto riconoscere il valore non di una soltanto, ma di tutte le denominazioni presenti all'evento. Ecco perché ho scelto quattro etichette di altret-

tante realtà spumantistiche diverse: Pignoletto, Soave, Franciacorta e Trento DOC.



Ce le puoi raccontare?

Partiamo dal Pignoletto Metodo Tradizionale Sur Lie Tenuta Santa Croce di Cleto Chiarli: una grande piacevolezza e note agrumate da questo piacevole spumante che sembra dirci "provami ancora". Dalla zona vulcanica di Soave, la Cuvee Augusto 2010 Dal Cero conferma le grandi potenzialità del territorio in un Metodo Classico a base di chardonnay - con passaggio in legno - e durella. Complessità, struttura, note fumé e di cedro lo rendono ottimo compagno per un barbecue a base di bistecche. Passiamo in Franciacorta, con l'Antica Fratta Essence Brut 2010: momenti di magia grazie alla finezza di un vino che trova conferma in una bella annata con le migliori selezione delle uve Chardonnay e Pinot nero.



Concludiamo il giro con le note ferrose e giovanili con ricordi di lime del Masi Trento Doc Conte Federico: le note sensoriali di questo Metodo Classico prefigurano un futuro di crescita interessante.

Un'ultima domanda, da rivolgere a chi legge anziché al nostro "ospite d'onore" per una sera. Quanti di voi conoscono il lato "sparkling" dell'enologia toscana? Sapete che anche la nostra regione ha un suo lato "spumantistico"? Continuate a seguirci, perché prossimamente vi porteremo a conoscere anche questo aspetto per molti inedito...



Nel frattempo, un brindisi a tutti i lettori di Tuscanypeople e un augurio di buona estate, per chi parte e per chi resta in città. Naturalmente, a base di Bollicine!

Riproduzione Riservata ©Copyright TuscanyPeople

