

Nella patria dello spumante

In Trentino Alto Adige, terra fortemente vocata alla produzione del vino, una delle punte di diamante è lo spumante, venduto in tutto il mondo. Il caso della San Michael



Secundo un'analisi condotta dalla Coldiretti, sulla base di dati Istat, relativi al primo semestre del 2017, emerge che le vendite dello spumante italiano, all'estero, hanno fatto registrare un record storico. È stato venduto, infatti, ben il 13 per cento di bottiglie in più. La Coldiretti, in una nota, sottolinea che: «All'estero non sono mai state bevute così tante bollicine italiane. La Gran Bretagna, con un aumento del 10 per cento, è il primo mercato mondiale di sbocco con un consumo di circa un terzo del totale delle bottiglie esportate». Non solo il Regno Unito, ma lo spumante italiano è molto apprezzato negli Usa, Germania e Francia, nonostante la produzione di

champagne e di bottiglie pregiate. Le bollicine più richieste sono prodotte in Trentino Alto-Adige come lo spumante San Michael, prodotto e imbottigliato seguendo il metodo di Trento Doc.

«Da ormai qualche decennio abbiamo iniziato questa avventura. Siamo tre amici accomunati dalla passione per un prodotto: lo spumante metodo classico. Abbiamo iniziato questa attività per divertimento e per voglia di produrre uno spumante che soddisfi i nostri gusti. Nel tempo, questa passione è divenuta dapprima un hobby poi un secondo lavoro, la speranza è quindi che possa diventare l'impegno professionale primario» spiega uno dei tre soci, Alessandro Chini. San Michael è un'azienda piccola che produce poche migliaia di bottiglie nel centro storico del paese di San Michele all'Adige in provincia di Trento: un piccolo borgo molto attivo nel panorama enologico, attraversato dal fiume Adige, ai piedi di colline particolarmente vocate alla produzione delle basi spumante. La lavorazione è interamente manuale e per questo molto impegnativa, ma ciò permette però di dedicarsi con cura e solerzia ad ogni singola bottiglia. Chini, in merito, aggiunge che: «Siamo entrati nella famiglia del Trento Doc proprio per il nostro modus operandi. Commercializziamo quattro tipologie (Extrabrut, Brut, Rosè e Riserva) in cui sono presenti i due principali vitigni, Chardonnay e Pinot Noir, in percentuali diverse. Partendo da basi molto fresche il prodotto finale, pur rimanendo sui lieviti dai 24 mesi del Rosè agli 80 mesi



della Riserva, risulta fresco, brioso, profumato e con un'impronta assai decisa. Il nostro auspicio è che chi assapora i nostri prodotti possa godere di molti momenti di gioia, non necessariamente legati a feste comandate, e che possano, quindi, rendere più piacevole la propria vita».

■ Albachiarà Re

San Michael

di Linardi Corrado & C
ha sede a San Michele (Tn)

www.spumante-sanmichael.it

