



## BOLLICINE «MINORI»

# Riflettori sui vini meno noti: oggi il Nebbione



**LE SERATE** sono condotte da Claudio Fonio, esperto dei metodi classici italiani. Oltre a essere l'ideatore del format "Figli di una Bollicina Minore", rende partecipi i presenti alla degustazione attiva raccontando aneddoti inediti.

**COMPIE** un lustro il format "Figli di una Bollicina Minore" che, partito per gioco, si è sempre più consolidato nel tempo fino a divenire un appuntamento irrinunciabile per i bubbles lover. Nel corso degli anni si sono succedute circa 130 aziende i cui prodotti sono stati presentati a più di trecento appassionati di bollicine metodo classico. Cinque le serate degustazione: dopo quella della scorsa settimana, le prossime saranno oggi, il 22, il 29 novembre e 6 dicembre, al ristorante wine bar Olive a Cena a Viareggio. L'evento, è un esclusivo palcoscenico dedicato a bollicine prodotte con il metodo classico poco conosciute al grande pubblico, perché non provenienti da "zone commercialmente vocate"

o perché non supportate da un'adeguata promozione, ma non per questo meno pregiate dei fratelli più blasonati. Oltre ai prodotti ottenuti con i vitigni tradizionali, sarà dato ampio respiro a quelli autoctoni in quanto le antiche varietà d'uva italiane, sia a bacca bianca che a bacca rossa, sono cariche di acidità e questo permette di ottenere straordinarie bollicine anche in zone calde o non particolarmente elevate che esprimono al meglio la fantasia e la particolarità del carattere italiano, vale a dire la diversità.

**FRA LE AZIENDE** partecipanti non mancheranno grandi e piccole cantine, produttori consacrati, talenti emergenti e vignaioli di nic-

chia, che operano nel rispetto e nella riscoperta della tradizione del vitigno e della tipicità del territorio. Novità di quest'anno è la partecipazione dei produttori ad alcune serate. Questo permetterà di apprendere dalla viva voce di chi ha pensato, voluto e realizzato il vino in degustazione ogni più piccola sfumatura che caratterizzato il prodotto. Stasera di parlerà del Nebbione, ovvero di prodotti a base di Nebbiolo in purezza con le sole punte dei grappoli non ancora maturi. Pochissimi produttori lo fanno, cinque dei quali saranno presentati dall'enologo che ha inventato il metodo Sergio Molino. I temi dei prossimi incontri saranno i Rosati, i Pas Dosè, vini da Nord a Sud. Info: [info@sommelierxte.it](mailto:info@sommelierxte.it); 392-1703798.