

Visitate il sito
SPARK service

Primo brindisi con lo spumante Spark® vermentino

*Anticipato da una conferenza stampa tenuta il 19 giugno a **Firenze**, che ha subito catalizzato l'attenzione dei giornalisti -con riscontri non solo sui media toscani, ma anche in ambito nazionale e sul fronte enologico- l'incontro organizzato alla fattoria **Poggio Capponi di Montespertoli** il 25 giugno ha svelato le esclusive caratteristiche dell'innovativo metodo "Spark®" anche agli addetti ai lavori.*

*L'evento, ospitato nella suggestiva **tenuta dalla famiglia Rousseau Colzi**, è stato condotto da **Massimo Castellani** - delegato dell'Associazione italiana sommeiller di Firenze - che ha introdotto la presentazione del metodo "Spark®" definendolo "... un progetto incredibile e ambizioso, mirato a colmare le criticità produttive dei metodi Champenois e Charmant.*

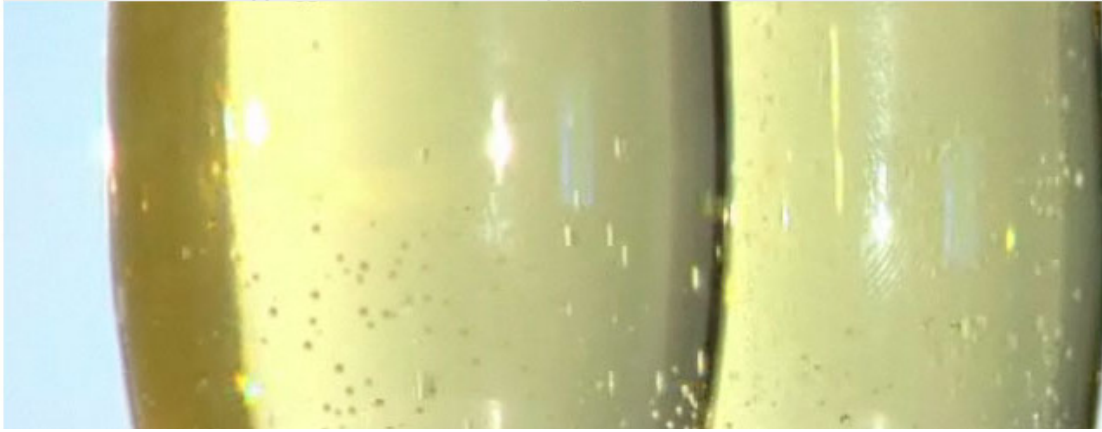
*"L'originalità del metodo "Spark®" - ha proseguito **Castellani** -, al di là della tecnologia messa a punto dall'esperienza congiunta della **Cavalzani Inox** e di **Fabrizio Zardini**, sta negli orizzonti che si aprono sul fronte dei vitigni, come dimostrato dalla spumantizzazione del vermentino, protagonista della nostra degustazione". Quest'aspetto è stato sottolineato anche nell'intervento di **Fabrizio Zardini** che, dopo aver ricordato le zone classiche degli spumanti nel panorama nazionale, ha ribadito come quest'innovazione tecnologica consenta di valorizzare un patrimonio pedografico finora non considerato. "Il vermentino ne è un esempio, offrendo una splendida base per spumanti".*

*"Non è un caso che quest'idea sia stata recepita dal bando della Regione Toscana, con la finalità di arginare l'espianto di vitigni a bacca bianca tra cui, con il vermentino, figura anche il trebbiano - ha affermato **Oswaldo Cavalzani**, che ha proseguito:*

*"Quando siamo approdati alla fase di sperimentazione produttiva, ho subito pensato ad alcuni vini bianchi dell'amico **Giovanni Rousseau Colzi**, caratterizzati da una delicatezza fruttata di grande nota".*

*L'idea è stata immediatamente sposata anche dal genero, **Paolo Stortone**, che segue la produzione vinicola della **fattoria Poggio Capponi** e che definisce questa prima esperienza come "un'importante opportunità in un momento difficile, in cui le "bollicine" rappresentano comunque un trend in crescita.*

"Siamo orgogliosi di essere la prima azienda al mondo ad aver utilizzato il metodo "Spark®", introducendo inoltre un nuovo vitigno nell'ambito della spumantizzazione", ha concluso Stortone.



Visitate il sito
SPARK service

Verso il “Metodo Toscano”...

Portato a termine anche questo secondo capitolo, che ha decisamente sorpreso gli intervenuti anche al momento della degustazione, il team della Cavalzani Inox è passato nuovamente sul fronte tecnico-imprenditoriale, dando seguito alla proposta emersa su più fronti di verificare la possibilità di omologare la “terza via” alla spumantizzazione utilizzando la denominazione “Metodo Toscano”, proseguendo il dialogo e la preziosa collaborazione fin qui intrapresa con la Regione Toscana.