

La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa della vita

PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

www.prosecco.wine

NIENTE SILVERSTONE PER IL PILOTA RACING POINT

Perez positivo al Covid La Formula 1 ha paura

di Cremonesi, Ferronato → PAG 35
(Foto: Sergio Perez, 30 anni, della Racing Point)



DOMANI IN EDICOLA

Sportweek 1000!

Ronaldo il Fenomeno esclusivo
Per la copertina numero mille

CON LA GAZZETTA A 2 EURO



PROSECCO DOC
ITALIAN GENIO

www.prosecco.wine

LA CALDA ESTATE DELLE TRE SUPERSTAR DEL PALLONE

MESSI

**INTER
SUNING
E LA VOGLIA
DI UN AFFARE
SPAZIALE**

di Stoppini → PAG 8-9 (Foto: Lionel Messi, 33)

I PRESIDENTI VOGLIONO I TIFOSI ALLO STADIO
**Nuova A, slitta la partenza
Più il 19 settembre che il 26**

di Gozzini → PAG 25

AK 550 2020
PREZZO PROMO
8.690€

KYMCO
FINO AL 31 LUGLIO

XCITING 400 S
PREZZO PROMO
5.990€

EURO STRESS JUVE



CR7

Missione Ronaldo
a 7 giorni dal Leone
Deve scacciare
le paure di Sarri:
difesa, Dybala
e condizione

di Archetti, Bianchin
→ PAG 2-3-5
(Foto: Cristiano Ronaldo, 35 anni)

IL COMMENTO
**LA VERA
PROVA DEL 9**

di Sebastiano Vernazza
→ PAG 27

IBRA

**MILAN
RINNOVO
DA 6 MILIONI
E PUO RESTARE
FINO A 40 ANNI**

di Bocci → PAG 12-13 (Zlatan Ibrahimovic, 38)

I FRIULANI SONO IN PIENA EMERGENZA
**Udinese, mezza squadra k.o.
Gotti: «Largo ai Primavera»**

di Angeli → PAG 14

IL RAMPIPALLONE
di Gene Gnocchi

Ibrahimovic dice la sua sulla Scarpa d'oro
di Immobile: «Se io fossi arrivato a inizio stagione,
avrei vinto sia quella destra, sia quella sinistra».

PRESENTATO IL NUOVO TRACCIATO: VIA DA MONREALE IL 3 OTTOBRE

UN GIRO PER L'ITALIA

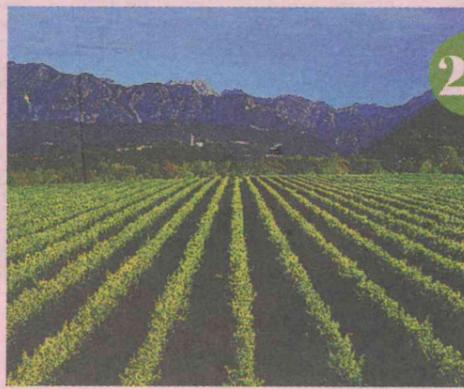
Cairo e Spadafora lanciano la Corsa Rosa
«Promozione straordinaria per il Paese»

MASSIGEN

**MAGNESIO
e POTASSIO
ZERO ZUCCHERI**

QUANDO IL CALDO TI STENDE
SENZA GLUTINE - SENZA LATTOSIO

Gazza Golosa



Festa arancione 1. Un classico giro di Spritz; 2. Vigneti di uva glera a Sequals: è l'uvaggio tipico del Prosecco; 3. Il consorzio del Prosecco Doc: 500 milioni di bottiglie l'anno

Spritz, una genialata italiana che ha conquistato il mondo

Scopriamo il drink che ha contribuito al boom del Prosecco Dal colore al basso grado alcolico: perché ha tanto successo

di Francesco Velluzzi - MILANO

Una moda, quasi una mania. Ne bevi uno, ma anche due. Può costare 4 euro, ma pure 15. Siamo passati dall'ever green da piano bar «Cameriere, champagne» di Peppino Di Capri al bicchiere ghiacciato da Papeete beach con musica a palla. È colorato, fresco, dal gusto dolce-amaro, non particolarmente alcolico, trasmette allegria. Signore e signori, ecco a voi lo Spritz. «La sua forza è la ricetta che, ormai, non si discute: Aperol, prosecco, soda, una fetta d'arancio, ghiaccio. Basta guardare dietro la bottiglia dell'Aperol, è tutto scritto lì». Chi parla è Luca Zaia, governatore del Veneto che, felice, snocciola gli «ingredienti» dell'aperitivo per eccellenza, il più diffuso in Italia e amato in tutto il mondo, inserito anche nella lista dell'Iba, International Bartender Association. Lo spritz nasce in Veneto, a Venezia, ed ha antiche origini; la denominazione Aperol Spritz è data dalla fortissima abbinata con l'aperitivo (Apéro in francese vuol dire questo) nato nel 1919 a Padova e ideato dai fratelli Luigi e Silvio Barbieri. La ricetta è segreta ma è un mix di erbe e radici in infusione. Un rito collettivo che dalle 18 alle 21 unisce milioni di persone che escono dal lavoro. Quel bicchiere col contenuto di colore arancio è nelle mani di chiunque. Si ordina nell'hotel a cinque stelle e in strada al chioschetto.

Bollicine

Ma se l'Aperol, dal 2008, è diventato un abbinamento usato da quasi tutti, per la riuscita di un ottimo cocktail fondamentale è il prosecco che segna l'origine veneta dell'aperitivo e un tempo si abbinava (prima

col vino bianco) all'acqua frizzante. Per renderlo meno alcolico. «Sono orgoglioso di dire che in Veneto produciamo 600 milioni di bottiglie di prosecco che è il vino più esportato all'estero, e le sue colline sono diventate patrimonio dell'Unesco. Il Cartizze, 106 ettari, è un'eccellenza assoluta. Lo spritz piace pure a me», spiega ancora Zaia. Tre sono i consorzi Doc, il più grosso, che racchiude nove province, con 486 milioni di bottiglie, Docg, Conegliano e Valdobbiadene, 90 milioni, Asolo, quasi 8 milioni di bottiglie, in forte crescita. «Siamo cresciuti del 7,6%» spiega il presidente Ugo Zamperoni. «Il nostro successo non è legato solo allo spritz, il prosecco è un fenomeno mondiale, in Inghilterra e Germania va

fortissimo. Chiaro, per questo aperitivo che va tanto, l'utilizzo è fondamentale», aggiunge Luca Giavi, direttore del Consorzio Prosecco Doc. Che esalta i numeri della sua denominazione: «350 case spumantistiche, 1200 aziende vinificatrici, 11.460 aziende viticole, 24 mila 450 ettari di vigneto in due regioni, Veneto e Friuli Venezia Giulia. Con nove province coinvolte: Treviso, Belluno, Vicenza, Padova, Venezia, Pordenone, Udine, Gorizia e Trieste».

Al bar

Arrigo Cipriani, 27 locali nel mondo, da Venezia esalta il suo storico Bellini (pesca e bollicine), ma riconosce il successo dello Spritz che anche all'Harry's bar è richiestissimo: «C'è il

giusto equilibrio tra secco, amaro e dolce. Il vantaggio è che puoi berne anche due. Ti invita a fare il bis perché è abbastanza leggero». Federico Volpe, 32 anni, bartender del Dry di Milano, uno dei cocktail bar più apprezzati d'Italia, conferma: «È un easy drink. Che la gente è disposta a pagare anche 12 euro. Si possono usare Aperol, Select, Campari, Berto indifferentemente. Ovviamente ci vuole un buon prosecco, col Valdobbiadene non si sbaglia. Tre parti di prosecco, due di amaro, uno spruzzo di soda è il giusto dosaggio. Più l'immanicabile fetta d'arancia e tanto ghiaccio. Il boom è nato 10 anni fa».

In Friuli

Se il Veneto è la terra d'origine, il Friuli non è da meno. La sera il «taglio» è d'obbligo e lo spritz è diventato mania. «Noi lo proponiamo con il nostro amaro, unito, naturalmente al prosecco. Volendo, si può usare anche la ribolla gialla spumantizzata di Collavini, un'eccellenza» racconta Antonella Nonino, una delle figlie della famiglia simbolo del bere in Friuli. Antonella dà un'interpretazione romantica al successo di questo aperitivo «arancione»: «Il colore fa molto. Ti immagini in riva al mare, al tramonto con questo bicchiere in mano. Porta a una situazione di festa, al ballo, al piacere delle vacanze. È il colore del tramonto sul mare». Fresco, dissetante, colorato. Il trend non è più beviamo qualcosa, o andiamo a prendere un aperitivo, ma facciamo uno spritz.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

DAL BICCHIERE AL CONO

C'è pure in versione gelato con arancia, vino e Aperol

● (fr.vell.) E visto che è l'aperitivo per eccellenza, perché non farci anche il gelato? Il primo a provarci è stato Vincenzo Fiorillo, uno degli ideatori della gelateria milanese Gusto 17. «Noi abbiamo un 17° gusto, quello dei desideri. Ecco: creo una base di sorbetto all'arancia rossa, metto del prosecco e dell'Aperol. Ovviamente non si deve esagerare con i liquidi perché altrimenti si scioglie in fretta. Ma d'estate questi gusti funzionano. Noi abbiamo fatto il gelato col Ferrari, ma pure la crema col Marsala, il Negroni e la fragola con lo champagne». Stefano



L'idea La «pallina» di Spritz di Gusto 17

Guizzetti, che ha aperto Ciacco a Parma e Milano, lo ha fatto pure lui. «La gradazione alcolica deve essere di 3-4 gradi. Va bilanciato bene col sorbetto all'arancia. Ma come gusto incuriosisce». Infatti Venchi lo ha proposto in edizione limitata a giugno.



SORSEGGIANDO



di Luca Gardini

Cartizze Valdobbiadene Superiore Oro di Bisol

Dici Cartizze e pensi al Prosecco nella sua veste più elegante, sontuosa, nobile. Pensi a quelle vigne (poco più di 100 ettari a circa 300 metri di quota) di Glera superlativa che offrono il meglio del Valdobbiadene Superiore Docg. Provatelo quello di Bisol 1542, la storica cantina che ha continuato a crescere grazie alla joint venture con i Lunelli di Cantine Ferrari. Di color giallo paglierino luminoso, il Cartizze di casa Bisol ha profumi di fiori bianchi e prato appena tagliato. Al gusto è fresco e pieno con bollicine vivaci e persistente e un sapore di mela verde e pesca nectarina. Bella la sensazione di sapidità, ottima la bevibilità.

La scheda:

CARTIZZE, VALDOBBIADENE SUPERIORE DI CARTIZZE DOCG; BISOL 1542, VALDOBBIADENE (TREVISO) PREZZO: 20 EURO CIRCA

► IL VOTO

92/100
► RAPPORTO QUALITÀ PREZZO BUONO
► SI ABBINA CON LINGUINE CON GAMBERONI
► DEGUSTARE ASCOLTANDO DIODATO ETERNITÀ

NUOVO FORMAT

Salone del Gusto: centinaia di eventi in tutto il mondo

● «Il mondo intero vive una triplice crisi: climatica, economica e pandemica. Serve una visione di cambiamento profondo». Così Carlo Petrini ha presentato la prossima edizione del Salone del Gusto che cambia format con centinaia di eventi fisici e digitali in tutto il mondo dal prossimo 8 ottobre all'aprile 2021. Info su www.terraramadresalonedelgusto.com.

VETRINA



Classico
La versione con l'Aperol, la più conosciuta e commerciale



Alternativo
A Milano ci sono bar che lo propongono col bitter Berto



Friulano
In Friuli piace con l'Amaro Nonino, liquore speziato e dolce



Storico
Dal 1920 c'è il Select. Bitter che a Venezia si usa per lo spritz



Milanese
Due parti di Campari, una di soda e tre di Prosecco

IL LIBRO



Antonio Ferraiuolo 30 curiosità sullo Spritz

Lo Spritz spiegato in un libro. Lo ha fatto Antonio Ferraiuolo per Passerino editore raccontando il boom dell'aperitivo molto popolare nel Nord Est che dal 2011 è diventato un cocktail ufficiale della Iba con il nome di spritz veneziano

La Gazzetta dello Sport

Tutto il rosa  della vita

Spritz, ein Geniestreich aus Italien, der die Welt eroberte

*Was steckt hinter diesem Drink, der zum Weltruhm des Prosecco beitrug
Viel Farbe und wenig Alkohol: der Grund für den Erfolg*

von Francesco Velluzzi

Friulano

Im Friaul genießt man ihn mit Amaro Nonino, einem würzig-süßen Kräuterlikör

Im Friaul

Obwohl Venetien sein Ursprungsgebiet ist, so steht ihm das Friaul in nichts nach. Abends ist ein „taglio“ (ein Gläschen Wein) nicht wegzudenken, eine Pflicht sozusagen, und der Spritz ist zur Manie geworden. „Wir empfehlen ihn mit unserem Amaro und natürlich Prosecco. Man kann aber auch ein Spitzenprodukt wie die Ribolla Gialla von Collavini verwenden,“ erklärt Antonella Nonino, eine der drei Töchter der gleichnamigen Familie, die im Friaul für gehobene Trinkkultur steht. Antonella liefert eine romantische Interpretation für den Erfolg dieses „orangefarbenen“ Aperitifs: „Die Farbe macht viel aus. Man stellt sich vor, dass man am Meer ist, bei Sonnenuntergang und mit diesem Glas in der Hand. Man assoziiert damit Partylaune, Tanzen, Urlaubsfreude. Es ist die Farbe des Sonnenuntergangs über dem Meer.“

Kühl, erfrischend, farbenfroh. Der Trend besteht nicht mehr darin, irgendetwas zu trinken oder einen Aperitif zu genießen, sondern man trifft sich auf einen Spritz.