



Veronelli Editore  
via Gandhi 1, 24048 Curnasco di Treviolo (Bergamo)  
tel. 035/6226133 – fax 035/693771  
info@luigiveronelli.it

## GLI SPUMANTI D'ITALIA 08-09



*Collana*  
*Edizione*  
*Curatore*

Le Guide Oro  
Seconda  
Nichi Stefi

(degustatori: Andrea Alpi, Luigi Bortolotti, Antonio Paolini, Roger Sesto, Michèle Shah)

*Pagine*  
*Prezzo*  
*Indici*

432, a colori, con cartine geografiche  
€ 19,00  
Per Produttori e Vini

Gli Spumanti d'Italia (alla seconda edizione) è sempre una guida non guida.

**È divisa in due parti:**

1, **una corposa introduzione:** una sorta di manuale piuttosto completo su: la storia, le tipologie, le zone di produzione, i metodi di spumantizzazione e i vitigni utilizzati, la legislazione e le istruzioni per l'uso (come aprire e servire una bottiglia, come sceglierla per le varie occasioni e conservarla); infine, anche un po' di numeri e statistiche, per informare il lettore sulla valenza economica del comparto, e anche qualche curiosità per saperne di più e diffondere la cultura del buon bere.

2, **l'elenco delle aziende (circa il 10% in più rispetto alla prima edizione)** e la descrizione dei loro vini (**anche questi aumentati del circa 10%**): una descrizione in cui sono riportate le opinioni dei singoli degustatori e in cui emergono anche le differenze; **ne esce così un'antologia di miniracconti che coinvolgono il lettore e che lo aiutano a capire che si possono avere giudizi diversi così da fare acquisti consapevoli;** tutti i giudizi sono firmati perché l'assunzione di responsabilità è il primo segno di serietà.

**L'obiettivo è far comprendere che lo spumante non è più solo il vino della festa e della seduzione, che accompagna perfettamente un pasto o uno spuntino,** che è molto più facilmente abbinabile dei vini fermi; è perfetto come aperitivo e come bottiglia da stappare in qualsiasi momento quando arriva un ospite improvviso. Uno spumante si può bere ogni giorno, non costa necessariamente più di un altro vino, è più fresco e allegro, mediamente meno alcolico e più digeribile.

E poi ci sono i voti degli esperti, le indicazioni del pubblico tramite un sondaggio effettuato sul sito della Veronelli Editore, **utili indici** e, **novità importante**, le cartine per l'individuazione geografica delle zone di produzione e, per ciascuna di esse, delle aziende.

### Dati tecnici

Vini degustati: 1512

Vini recensiti: 656

Aziende inserite: 282

Giudizi: da 🍷 a 🍷🍷🍷🍷🍷