



## Guida agli spumanti

*Come si riconosce uno champenois di pregio? Quali sono i produttori che offrono maggiori garanzie di qualità e quali metodi di lavorazione adottano? Ecco come orientarsi tra le bollicine...*

Quanti tappi salteranno, a mezzanotte in punto del 31 dicembre? Molti, moltissimi, senza dubbio. Secondo una recente stima della Demoskopie, tra Natale e Capodanno si stapperanno in Italia, poco più o poco meno, 40 milioni di bottiglie con lo schiocco. Ma con che vino si branderà? Champagne o spumante?

Posta così, l'alternativa fa irritare gli esperti. «Ogni champagne degno di tale nome», spiega l'enologo Luigi Veronelli, «è frutto di lunghe e meditate cure e ha un racconto, uno, suo proprio e sempre differente. Così come, degno di tale nome, ogni spumante. Racconti simili, certo, tutto un gioco tra fresca giovinezza e maliziosa eleganza, ma al-

trettanto certo diversi, ciascuno con le proprie impennate, suadenze e cedimenti. Nati quasi sempre da uve pinot bianche e nere, sentono i diversi terreni in cui sono state coltivate, e i climi, e l'opera meditata dell'uomo in ogni fase della vinificazione».

Ma se i due vini sono diversi, c'è una cosa che non hanno assolutamente in comune: mentre il nome di champagne garantisce sempre (a vari livelli di qualità) una bottiglia di vino fatto con uve pinot prodotte in una regione ben determinata della Francia, e spumantizzato con un metodo di rifermentazione in bottiglia rigorosamente controllato da norme plurisecolari, la dizione spumante garantisce soltanto

che nella bottiglia c'è del vino contenente anidride carbonica alla pressione di circa 4,5-5 atmosfere. E basta. Come riconoscere allora uno spumante di qualità? E come evitare il rischio di pagare a caro prezzo un mediocre vino frizzante?

Per aiutare i suoi lettori a orientarsi nella giungla delle bollicine, *il Mondo* ha realizzato una guida agli spumanti italiani. La regola numero uno è elementare: bisogna leggere con attenzione l'etichetta per scoprire in che modo lo spumante è stato realizzato. I metodi possono essere tre (sia pure con numerose varianti): 1) il vino base è stato addizionato con anidride carbonica prelevata da una bombola; 2) il vino

un edificio che era stato di proprietà della casa imperiale austriaca. La produzione annua continua a essere limitata ed è di cinque tipi: il Brut (prevalente), il Sec, l'Extra Dry, il Rosé Brut. La Gran Riserva è costituita da un numero limitato di bottiglie selezionate per singolo assaggio. Tutte le bottiglie sono millesimate.

### GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE

**Qualificazione:** bianco spumante. **Vitigni:** chardonnay (100%). Uve delle vigne di Giulio Ferrari sulle colline di Pressano, piccolo borgo a nord di Trento, raccolte con la vendemmia del 1972. Vino base imbottigliato con i suoi lieviti nella primavera del 1973, in 4.800 bottiglie.

**Spumantizzazione:** metodo champenois.

**Colore:** oro pallido, vivido, con riflessi verdolini.

**Odore:** elegantissimo, fine, tipico, lieve, eppure netto e persistente.

**Sapore:** secco, senza asperità, di nerbo fine e marcata vivacità di ottima armonia e completezza, frutto di otto anni di permanenza in bottiglia a contatto con i suoi lieviti. Denota un vino di razza.

**Effervescenza:** spuma, perlage minutissimo e lungo.

**Gradazione alcolica:** 12°.

**Accompagnamento:** splendido aperitivo, ottimo per accompagnare l'intero pasto, non è adatto sui dolci.

**Produttore:** Spumante Ferrari dei fratelli Lunelli, via del ponte di Ravina 15, 38040 Trento, tel. 0461.99164.

**Prezzo:** L. 11.500 all'origine (quantità massima: 24 bottiglie per cliente).

**Notizie varie:** questa eccezionale Riserva del fondatore fu selezionata nel 1972, annata straordinaria per i vini base degli spumanti, per celebrare i 70 anni di vita dell'azienda. Essa infatti fu fondata nel 1902 da Giulio Ferrari, un enotecnico che, dopo aver frequentato l'imperial regia scuola agraria di San Michele all'Adige (allora sede staccata del famoso istituto vitivinicolo di Klosterneuburg, aveva studiato enologia a Montpellier e a Geisenheim sul Reno e si era specializzato a Épernay, nella Champagne. E' a lui che si deve l'introduzione sulle colline del Trentino del vitigno chardonnay, da lui reputato il più adatto per la spumantizzazione. E fu lui a guidare l'azienda al successo fino al 1953, quando la cedette all'amico Bruno Lunelli. Grazie a una severa politica di qualità, rigorosamente perseguita anche dopo il trasferimento di proprietà, la Ferrari è riuscita a superare i contraccolpi negativi dovuti all'omonimia con un'

## GUIDA AGLI SPUMANTI



azienda diventata tristemente famosa per le pratiche di sofisticazione del vino e a farsi ricordare invece per un'altra omonimia, quella con Enzo Ferrari («E' la Ferrari degli spumanti»). Attualmente la Ferrari, scomparso Bruno Lunelli nel '73, è diretta dai suoi tre figli, Franco, Gino e Mauro: la produzione è imperniata, oltre che sullo spumante Brut (85% di uve chardonnay, più pinot nero vinificato in bianco), su altri quattro champenois: il Brut Rosé (ricavato da pinot nero), il Nature (un pas dosé), il Sec (un semi secco) e il Brut de Brut (uno spumante molto secco, ottenuto soltanto da uve di vigneti propri, tutti chardonnay, e solo di particolari annate; proprio per questo è millesimato).

### FRANCIACORTA PINOT CA' DEL BOSCO DOSAGE ZERO

**Qualificazione:** bianco spumante secco.

**Vitigni:** pinot bianco, pinot nero e chardonnay, vinificati in bianco. Uve dell'azienda, raccolte nei territori di Erbusco, Adri e Calino.

**Spumantizzazione:** metodo champenois.

**Colore:** bianco paglierino con riflessi verdognoli, lucido e limpido.

**Odore:** tenue, fine, persistente, caratteristico e molto delicato.

**Sapore:** molto secco, fresco, con piacevolissima vena acidula, nerbo (dice Luigi Veronelli) viperino, stoffa di straordinaria eleganza

**Effervescenza:** spuma fine e persistente, perlage minuto e prolungato.

**Gradazione alcolica:** 12°.

**Accompagnamento:** ottimo aperitivo, squisito vino da tutt pasto, eccezionale per brindare a qualunque avvenimento.

**Produttore:** Azienda agricola Ca' del Bosco, di Anna Maria Clementi Zanello, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030.726196.

**Prezzo:** L. 7.000 più Iva 6%.

**Notizie varie:** azienda giovanissima

(la sua prima bottiglia è del 1973), la Ca' del Bosco ha saputo raggiungere in brevissimo tempo vertici eccezionali di qualità: il suo Franciacorta Pinot Dosage Zero è l'unico spumante a cui l'enologo Luigi Veronelli abbia attribuito il massimo del punteggio (tre stelletto) sul suo *Catalogo Bolaffi dei vini bianchi d'Italia*. Le garanzie qualitative che l'azienda offre sono effettivamente insolite: vinifica esclusivamente uve prodotte nei vigneti di sua proprietà (38 ettari su 46 della tenuta), possiede impianti modernissimi ma adotta metodi di lavorazione tradizionali. L'ha impiantata un imprenditore del settore trasporti, Albano Zanella, intestandola alla moglie Anna Maria, ma puntando per la sua direzione sul giovanissimo figlio Maurizio che, specializzatosi in studi agrari, ha lavorato qualche tempo in Francia alla Moët & Chandon. E dalla Moët & Chandon ha convinto a trasferirsi a Erbusco il re-



sponsabile di una delle tre catene di dégorgement, un tecnico di grande valore, André Dubois (un cognome che per singolare coincidenza è la traduzione francese di Del Bosco...). La produzione di spumanti Ca' del Bosco, di straordinaria accuratezza, è molto limitata: 20 mila bottiglie di Dosage Zero, 30 mila di Brut, 10 mila di Rosé Ca' del Bosco (L. 7.500) e 3 mila di Cremant (L. 8.000). Ma ognuna di esse è un piccolo gioiello, e tale resterà anche quando sarà pronta (nell'82) la vendemmia '79, che porterà la produzione a 120 mila bottiglie.

### GRAN SPUMANTE LA VERSA BRUT

**Qualificazione:** bianco spumante secco.

**Vitigni:** pinot nero e pinot grigio, vinificati in bianco. Uve dell'Oltrepò Pavese, dei comuni di Santa Maria della Versa, Montecalvo Versiggia e Canevino.

**Spumantizzazione:** metodo champenois.

**Colore:** giallo paglierino, vivo e gioioso, lucido.