

L'OCCHIO

SPUMANTE E' BELLO, ANCHE IN PENTOLA

Servizio di
PAOLA GIUS

«NELLA CLASSIFICA dei paesi consumatori di champagne l'Italia è al secondo posto, a ridosso dei francesi, e prima di Inghilterra, Stati Uniti, Belgio, Germania e Svizzera. Un bel successo.

Ma archiviamo questa medaglia d'argento e pensiamoci un po' su. Davvero ci possiamo permettere 8,6 milioni di bottiglie di champagne all'anno, gravate dal 35% di Iva, con i rischi di una bilancia dei pagamenti sgangheratissima?

Quanti sanno che, ad una degustazione di bottiglie anonime, in Francia, lo champagne senti, uno giudicato brut trentino, per incanto il Ferrari, e gli stessi assaggiatori erano fior di intenditori di ogni paese? Ne abbiamo tanti, di questi ottimi vini da festa, ma li sottovalutiamo, per via del solito snobismo italiano: tutto quello che viene dall'estero è grande, fa bella figura. Però lo champagne è unico, lo sanno fare solo i francesi! E' vero, ed è giusto,

visto che lo champagne è nato in Francia, nel 1670, nella regione Champagne appunto, per merito di un abate benedettino, Dom Perignon, e che viene prodotto solo nelle zone di Epernay e di Reims.

Quello italiano non si può chiamare champagne, si chiama spumante, e c'è una legge che ne regola la tutela. In Italia viene prodotto soprattutto in Piemonte, Lombardia, Veneto e Trentino. Il Trentino, in particolare, è la zona che più si avvicina allo Champagne sia come composizione del terreno sia come situazione climatica. Lo spumante italiano si ricava esclusivamente dalle seguenti uve: Pinot bianco, Pinot nero, Chardonnay e Meunier.

I metodi di spumantizzazione sono due: Champenois e Charmat. Il più usato è il primo e consiste in sei operazioni e tecniche di altissima specializzazione. Allora, come dicono i ministri, «auspichiamo» che la qualità dei nostri prodotti, per ora così buona, riesca a mantenersi costante: vengano in una cantina venga in mente di favorire la quantità di bottiglie a scapito della classe dello spumante. Ma non tutti resistono a questa tentazione.

Il «brut» aggiunto a freddo esalta i sapori di molti piatti

Quando si beve lo spumante brut o nature? E' stato uno degli argomenti trattati al recente convegno di Madonna di Campiglio. I sacerdoti della gastronomia hanno concluso: sempre, o quasi, tranne che sui dolci. Splendido come aperitivo, lo spumante si sposa benissimo sia con i primi piatti sia con le pietanze di pesce e di carne (soprattutto bianca), mentre sui formaggi non va bene, a meno che non siano quelli freschi, a pasta molle. Sulla frutta, poi, è il trionfo. Se alla fine del pasto non sapete rinunciare alla torta, qui aprite un bell'Asti spumante o un passito, insomma un vino da dessert.

E nella cucina, si può usare lo spumante? La risposta è sì, la raccomandazione è di aggiungerlo sempre a freddo. Lo spumante brut agisce con gli stessi principi attivi dei vini rossi (ma rispettando i sapori di base della carne, a differenza del vino).

Le ricette a base di spumante brut sono molte. Di seguito ne riportiamo alcune tratte dal libro «Spumanti trentini», di Augusto Giovannini, edizioni Reverdito.

ANTIPASTO

Trota fredda

Ingredienti per 4 persone
1 trota lessata fredda da 1 chilo, 10 filetti di acciuga,

alcuni cetriolini sottaceto, 1 tazza di brodo, 5 fogli di colla di pesce, un quarto di bottiglia di spumante brut.

Ammollare la colla di pesce in acqua fredda. Bagnare la trota bollita con il brodo e scaldare lentamente aggiungendo lo spumante. Unire al fondo di cottura la colla di pesce precedentemente sciolta a bagnomaria. Versare la gelatina così

ottenuta sopra la trota, dopo averla guarnita con i filetti d'acciuga e i cetriolini. Coprire la trota con la gelatina rimasta e riportare in frigo per un paio d'ore.

PRIMO

Zuppa di cipolle

Ingredienti per 4 persone:
400 grammi di cipolla affettata, 250 grammi di gruviera grattugiato, 3 tuorli d'uovo, burro, pepe, sale, 1 bicchiere di porto, 1 bottiglia di spumante secco.

Rosolare la cipolla affettata, aggiungere mezzo litro d'acqua, sale e pepe. A freddo versare lo spumante e cuocere per un'ora. Aggiungere il gruviera e i tuorli sbattuti con il porto, servire subito in ciotole con crostini di pane.

SECONDO

Pollo allo spumante

Ingredienti per 4 persone:
1 pollo giovane di circa mezzo chilo, 80 grammi di burro, 1 cipolla tritata, 1 cucchiaino di farina, 2 uova, 2 bicchieri di panna, mezza bottiglia di spumante brut.

Mettere al forno il pollo tagliato a pezzi con burro e cipolla. Dopo 10 minuti inumidire con lo spumante e spruzzare con la farina. Raccogliete la salsa che si sarà formata e unite ai tuorli d'uovo e alla panna e scaldare il tutto a bagnomaria. Aggiungete sale e pepe, passate al setaccio e versate sopra il pollo.

DESSERT

Gelato allo spumante

Ingredienti per 4 persone:
mezzo chilo di gelato al limone, un quarto di bottiglia di spumante secco.

Mettete il gelato nelle coppe ben ghiacciate e versateci lo spumante ben freddo (5-6 gradi).

Infine qualche consiglio del presidente dei cuochi italiani, Pino Capogna.

● Se una delle vostre ricette prevede la marinatura della carne, provate per una volta ad usare lo spumante brut al posto del vino.

● Una spruzzata sulla carne cruda all'albese ne arricchirà e ne esalterà il sapore.

I PREZZI

All'enoteca milanese Solci, gran salotto di vini, si possono trovare quasi tutti gli spumanti italiani, e naturalmente champagne. I prezzi degli champagne variano dalle 13.500 alle 40.000 lire.

Gli spumanti italiani hanno prezzo più modesto. Eccone alcuni:

Ferrari Brut de Brut	10.150
Gran Cavit	5.800
Equipe 5	8.400
Rotari	7.200
Cinzano Brut	7.000
Berlucchi	8.200
La Versa	7.600
Ca' del Bosco	10.000
Cristal Pinot	7.900
Contratto Brut	7.000

I consigli dell'enotecnico

Per l'acquisto, rivolgersi a negozi specializzati o ad enoteche che diano garanzia di serietà. Ricordarsi che lo spumante, come lo champagne, non regge l'invecchiamento, e che andrebbe consumato entro un anno da quando la cantina produttrice lo mette in commercio.

- Conservare le bottiglie in luogo fresco, asciutto e a temperatura costante, adagiate orizzontalmente.
- Collocare in frigorifero 3-4 ore prima del consumo.
- Il raffreddamento deve essere graduale: mai mettere la bottiglia nel freezer per guadagnare tempo. Lo spumante va servito freddo ma non ghiacciato, cioè ad una temperatura intorno ai 6-7 gradi.
- L'ideale sarebbe raffreddarlo immergendolo in un secchiello riempito di acqua e ghiaccio.
- Una volta aperta la bottiglia è meglio berla tutta, tuttavia, se ne rimanesse un po', ci sono in commercio i tappi a chiusura ermetica che garantiscono la buona conservazione per alcune ore.
- Quale bicchiere usare? Non la coppa. Meglio di tutto il bicchiere classico da champagne, sottile ed elegante, oppure il bicchiere a forma di tulipano.

● Lo spumante può entrare con onore nella preparazione di dolci a base di noci, mandorle, castagne.