

Capital



**Riserva '72 brut
Ferrari**

Vitigno: chardonnay 100%.
Provenienza: colline a nord di Trento sulla riva sinistra del fiume Adige.
Alcolicità: 12%.
Produttore: spumante Ferrari srl, F.lli Lunelli, via Ponte di Ravina 15, Trento, tel. 0461/922500.
Prezzo: 19.900 lire.
Note: è una partita di 4.800 bottiglie, selezionata nel 1972 e rimasta sino allo scorso anno sulle fecce nella cantina. In commercio dall'inizio di quest'anno, si trova solo presso rivenditori specializzati. La riserva è intitolata a Giulio Ferrari, pioniere dello spumante classico.



**Équipe 5 brut riserva
Equipe trentina sas**

Vitigno: pinot nero per la massima parte e chardonnay (il produttore mantiene il segreto sulle percentuali).
Provenienza: riva sinistra dell'Adige.
Alcolicità: 12,2%.
Produttore: Equipe trentina spumanti sas, di Letrari & c., Mezzolombardo (Tn), tel. 0461/601512.
Prezzo: 12 mila lire.
Note: si tratta di cinque produttori del Trentino che hanno deciso di fare assieme uno spumante di altissima qualità. Il deus ex machina è Letrari, già direttore tecnico dei conti Bossi Fedrigotti, famosi per il loro foianeghe, un grande rosso del Trentino.



**Asti spumante
Contratto**

Vitigno: moscato 100%.
Provenienza: colline dell'Astigiano.
Alcolicità: minima svolta 7,5%.
Produttore: Giuseppe Contratto, via G. B. Giuliani 18, Canelli (At), tel. 0141/81349.
Prezzo: 7.500 lire.
Aspetto visivo: colore giallo oro tenue.
Aspetto olfattivo: molto intenso, aromatico, avvolgente, ricorda la frutta matura, la confettura con spiccato aroma di moscato (sentori di banana e ananas).
Aspetto gustativo: amabile, rotondo, armonico, con un piacevole ritorno aromatico dei profumi tipici.
Note: è uno dei rarissimi Asti spumantizzati con il metodo champenois, che per un vino dolce è particolarmente impegnativo. Va bevuto in coppa e sposa i dolci in genere.



**Rosé
Ca' del bosco**

Vitigno: pinot bianco 75%, pinot nero 25%.
Provenienza: Franciacorta, nel comune di Erbusco.
Alcolicità: 12%.
Produttore: azienda agricola Ca' del bosco, di Zanella Annamaria Clementi, Erbusco (Franciacorta, Bs), tel. 030/726196.
Prezzo: 12.500 lire.
Aspetto visivo: colore rosato tenue (cosiddetto sangue di rana).
Aspetto olfattivo: come per la vinificazione in bianco, con in più una componente vinoso ben marcata.
Aspetto gustativo: anche in questo caso la differenza con gli spumanti bianchi sta in pratica solo nella maggiore corposità.
Note: sono pochi i produttori in Italia che fanno un rosé champenois valido. Si ottiene con una vinificazione a metà tra quelle in bianco e in rosso.



**Vernaccia
Pian delle Mura**

Vitigno: vernaccia rosa 100%.
Provenienza: comune di Serrapetrona (Mc).
Alcolicità: 11,5%.
Produttore: azienda agricola Attilio Fabriani, Serrapetrona (Mc), tel. 0733/90031.
Prezzo: 7.500 lire.
Aspetto visivo: colore rosso rubino intenso, spuma persistente con nuance violacee.
Aspetto olfattivo: persistente, leggermente aromatico, ricorda la marmellata di piccoli frutti (more, lamponi) e la prugna cotta.
Aspetto gustativo: delicatamente amabile, dà una sensazione di corposità e tannicità (lega cioè un po' in bocca).
Note: è l'unico spumante champenois italiano rosso. È piuttosto raro, ma nella zona c'è un'antica tradizione di spumantizzare la vernaccia, tanto che ha avuto la Doc.

Foto di Marcello Arfini



**Franciacorta cremant
Ca' del bosco**

Vitigno: pinot bianco 50%, chardonnay 50%.
Provenienza: Franciacorta (Bs), nel comune di Erbusco.
Alcolicità: 12%.
Produttore: azienda agricola Ca' del bosco, di Zanella Annamaria Clementi, Erbusco (Franciacorta, Bs), tel. 030/726196.
Prezzo: 12.500 lire.
Note: è una selezione speciale di 4 mila bottiglie l'anno e si trova solo dai rivenditori specializzati. Il termine cremant indica una pressione in bottiglia leggermente inferiore al solito, che rende questo spumante un po' cremoso all'analisi gustativa, e con profumi delicati.



**Brut
Meucci**

Vitigno: chardonnay 50%, pinot bianco 25%, pinot grigio 25%.
Provenienza: provincia di Bergamo.
Alcolicità: 12%.
Produttore: Enzo Meucci, località Caselle Alte, Villa di Serio (prov. di Bergamo), tel. 035/661162.
Prezzo: fuori commercio (ma qualche bottiglia viene venduta a 16 mila lire).
Note: scoperto da Veronelli, Meucci (ex uomo d'affari) produce solo per gli amici meno di 400 bottiglie che vende in casi eccezionali. Gualtiero Marchesi è l'unico ristorante che ne ha qualcuna.



**Brut
Carlo Zadra**

Vitigno: pinot bianco 50%, pinot nero 50%.
Provenienza: Trentino-Alto Adige e, parzialmente, provincia di Bergamo.
Alcolicità: 11,5%.
Produttore: Perlage snc, Grumello del Monte (Bergamo), tel. 035/830244.
Prezzo: 9.500 lire.
Note: più che un vero produttore, Carlo Zadra è un appassionato enologo di Bergamo che con la moglie si diletta a fare uno spumante con il massimo rigore. Le uve trentine le va a scegliere in località particolarmente favorevoli, mentre qualche vigneto lo possiede anche nella Bergamasca.



**Gran spumante brut
La Versa**

Vitigno: pinot grigio 30%, pinot nero 70%.
Provenienza: colline dell'Oltrepò pavese (valle Versa).
Alcolicità: 12%.
Produttore: cantina sociale Santa Maria della Versa spa, Santa Maria della Versa (Pv), tel. 0385/79061.
Prezzo: 8.000 lire.
Note: essendo una cantina sociale, le uve vengono conferite dai 730 soci con vigne in loco. Tra i magnifici 10 scelti da Capital è il più diffuso con le 300 mila bottiglie annue prodotte. Ma il rigore messo nella produzione è quello della produzione artigianale. Tra qualche anno è attesa una riserva.



**Cristal pinot brut
Fontanachiara**

Vitigno: pinot nero, 75%, pinot grigio 25%.
Provenienza: colline dell'Oltrepò pavese.
Alcolicità: 12,3%.
Produttore: azienda agricola Fontanachiara, via 1° maggio 21, Stradella (Pv), tel. 0385/2400.
Prezzo: 7.900 lire.
Note: chi ha voluto questo spumante sono Giuseppe Bassi, tecnico che lavora in Oltrepò, e Marco Maggi, uno dei titolari della Fontanachiara. È uno dei pochi spumanti classici che porta in etichetta la data, precisa al mese, della ultima operazione di sboccatura, cioè il dégorgement.

Profumi e aromi nel bicchiere

Per tutti gli spumanti classici brut l'esame organolettico dà praticamente gli stessi risultati. O almeno dovrebbe darli, a patto naturalmente che si tratti di bottiglie perfettamente conservate. L'aspetto visivo è caratterizzato da un colore

giallo paglierino tendente al citrino con eventuali riflessi verdognoli. Perlage molto fine e continuo, spuma mediamente consistente, comunque vivace e abbondante. Aspetto olfattivo: profumo intenso e persistente, piacevolmente fresco, ri-

Vini

giori spumanti italiani, anche se ormai da un paio di anni la tendenza era questa».

Un boom che nasconde anche un grosso business, destinato a diventare colossale se continua questo trend ascendente nella vendita del prodotto. Nell'Oltrepò pavese, zona elettiva per l'uva pinot (cui attingono anche pro-

duttori francesi), il duca Antonio Denari, presidente della cantina sociale di Santa Maria La Versa, cui contribuiscono con le loro uve oltre 700 produttori, si accinge a investire miliardi per ampliare la cantina destinata agli spumanti e giungere a una produzione di un milione di bottiglie l'anno contro le 300 mila attuali. E in Franciacorta, nel Bresciano, Maurizio Zanella, titolare della Ca' del bosco (tra i suoi clienti, oltre a Pertini, anche il maestro Clau-

dio Abbado, l'industriale monzese Danilo Fossati, l'attore Vittorio Gassman e l'allenatore della nazionale di calcio Enzo Bearzot) si può permettere di andare in giro a ricomperare quelle tra le 100 mila bottiglie annue prodotte che sono finite in ristoranti o centri distributivi che non sono di suo gusto.

Ma oltre ai magnifici 10 che Capital ha illustrato nelle schede, praticamente tutti gli spumanti classici prodotti in