

EPOCA

...I MAGNIFICI CHAMPENOISE

Ed ecco una scelta di nove spumanti realizzati con il metodo «champenoise»: è il metodo classico di rifermentazione in bottiglia e richiede operazioni di cantina lunghe e costose.

EQUIPE 5 È un vino trentino di colore giallo paglierino intenso. Spuma compatta, perlage (bollicine) sottile. Il profumo è netto e propone al palato un ottimo equilibrio. Ottimo quale aperitivo e adatto con gli antipasti di pesce (non bollito) e per le carni bianche.

FERRARI BRUT Vino trentino giallo paglierino. Spuma intensa e perlage sottile. Molto fine, delicato, armonico. Il profumo mantiene la sua eleganza anche al palato. Aperitivo, antipasti, piatti delicati. Si può bere benissimo anche a fine pasto.

ANTINORI NATURE È prodotto in Toscana; colore paglierino scarico, perlage fine e persistente, spuma perfetta. Molto personale e deciso, profumo ottimo. Perfettamente secco. Ideale per frutti di mare, crostacei e carni impegnative.

PINOT FRANCIACORTA Giallo paglierino intenso, profumo delicato ma di notevole persistenza. Sapore vivace e fresco. Spuma molto buona e perlage persistente. Frutti di mare e carni delicate.

GANCIA BRUT Colore giallo paglierino scarico. Profumo immediato; notevole equilibrio in bocca. Perlage molto buono, come la spuma: un po' vivace. Antipasti di pesce, frutti di mare, paste asciutte leggere.

LA VERSA BRUT È prodotto dalla Cantina sociale Santa Maria della Versa nella zona dell'Oltrepò pavese. Di colore paglierino scarico, si offre con un profumo intenso e delicato. Spuma buona, perlage fine, è nervoso in bocca essendo leggermente acidulo. Vino di facile accompagnamento, appare indicato specialmente per i risotti.

CONTESSA ROSSA NATURE Prodotto nella zona di Fontanafredda in Piemonte, presenta un colore paglierino scarico. Il profumo è fine, molto gradevole. Il sapore è secco ma passante. Perlage molto buono, spuma ottima. Antipasti di carni fini e leggere, minestre, paste asciutte.

CA' DEL BOSCO DOSAGE 0 Vinificato in Franciacorta presenta colore paglierino scarico, perlage molto fine, spuma compatta, profumo deciso, aperto, persistente in bocca e di molto carattere. Adatto per piatti molto importanti di carne e pesce (brodetti, cefali, volpine alla griglia e aragoste alla brace).

CINZANO PRINCIPE DI PIEMONTE BRUT Di colore paglierino molto chiaro, e vino secco di profumo netto e elegante, di notevole freschezza. Spuma buona, perlage fine, è indicato per una vasta gamma di piatti che non siano carni impegnative e anche per i dolci.

che vi sono frizzantini e frizzantini. Non solo, ma che è ingiusto prima che sbagliato, catalogare tutti questi vini sotto un'unica, generica etichetta. In realtà esiste una graduatoria importante. Bisogna per prima cosa distinguere tra gli spumanti vinificati col sistema champenoise e quelli prodotti col sistema Charmat.

Lo champenoise (è tipico dello Champagne) prevede la fermentazione naturale del vino in bottiglia. Lo Charmat (è il nome del tecnico che l'ha messo a punto) prevede invece la fermentazione in grandi autoclavi. E non c'è dubbio che il primo sistema assicuri vini di maggiore pregio, tanto è vero che essi costano più degli altri. Quanto ai frizzantini veri e propri, si collocano in terza posizione, in coda a quelli prodotti a bassa atmosfera. Come orientarsi nelle scelte? Dipende dai gusti, ma soprattutto dalla spesa che si intende sostenere. Comunque, per dare una indicazione di massima, diciamo che alla categoria champenoise appartengono gli spumanti di grande nome: dal Ferrari all'Equipe 5, dal Cà del Bosco al Berlucchi, dall'Antinori al Gancia, al Riccadonna, al Carpené Malvolti. Essi si pongono in diretta concorrenza con lo champagne francese (negli ultimi tempi il suo consumo in Italia è diminuito di circa il 18 per cento) puntando anche sul prezzo, più contenuto. Quanto agli spumanti prodotti col sistema Charmat (sono nati praticamente a Valdobbiadene, nel Veneto) si possono segnalare il Bortolomoi, il Valdo, il Ruggeri, il Cartize, il Cardinal brut, il Col Sandago, il Cavit, il Grigio, l'Angoris e anche quelli di Gigi Valle e Livio Felluga, tanto per citarne alcuni.

Come si accennava, essi si collocano alle spalle degli champenoise rispetto ai quali infatti costano di meno (dalle 5.000 alle 6.000 lire in genere la bottiglia, contro le 10-12 e anche 18 mila lire degli spumanti classici) per la diversità della vinificazione. Ciò non toglie che si tratti di vini eccellenti.

Certo, gli spumanti fanno storia a sé. I gourmets, vale a dire i buongustai che ancora seguono le regole della tradizione, rimangono fedeli agli accoppiamenti tra vini e piatti serviti in tavola, che differiscono tra loro a seconda dei

(segue)

i suggerimenti utili
al vino delle feste.

Finalmente ci siamo convinti: questo prodotto di casa nostra non ha nulla da invidiare ai famosi champagne, gareggiando con essi in «mondanità». E allora ecco, uno per uno, gli spumanti più celebri, tradizionali e genuini; i loro metodi di produzione e le loro caratteristiche; i cocktails da preparare e i consigli di esperti per sceglierli e gustarli.

"Può apparire singolare, ma chi li predilige in particolare sono i francesi». Arrigo Cipriani, titolare dell'Harry's Bar di Venezia, uno dei locali più esclusivi d'Europa, indica le bottiglie degli spumanti italiani che i barman maneggiano con grande destrezza per confezionare i celebri aperitivi della «Casa». «Naturalmente», continua Arrigo Cipriani, «li serviamo anche a tavola e, come dicevo, sono proprio i francesi a gradirli così freschi e frizzanti dentro le caraffe».

Quali sono questi spumanti? Cipriani alza le spalle, non vuole fare torto a nessuno improvvisando delle classifiche. «Soprattutto quelli veneti», spiega. «E non potrebbe essere altrimenti dal momento che essendo noi veneziani, abbiamo anche dei doveri per così dire di bandiera».

L'Harry's Bar non è l'unico locale prestigioso ad avere lanciato su scala internazionale gli spumanti italiani. Altri l'hanno preceduto e seguito: basti pensare ai ristoranti Toulà di Cortina, Milano e Roma, per non parlare di quelli della «gioiosa marca trevigiana» che furono i primi a mandare in orbita, agli inizi degli anni Settanta, leggero e stimolante quel Fol il quale ebbe uno spettacolare successo e ora può essere «storicamente» considerato come il precursore della nuova moda enologica.

Che non si tratti di un evento effimero, lo sostengono gli esperti. Essi preconizzano, infatti, che per quanto riguarda il vino, questo degli anni Ottanta sarà il «de-

(segue)

LO SPUMANTE HA MESSO L'ABITO DA SERA

di Piero Fortuna
foto di Gik Piccardi

