

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ



**Spumanti classici**

**L'export 1981**

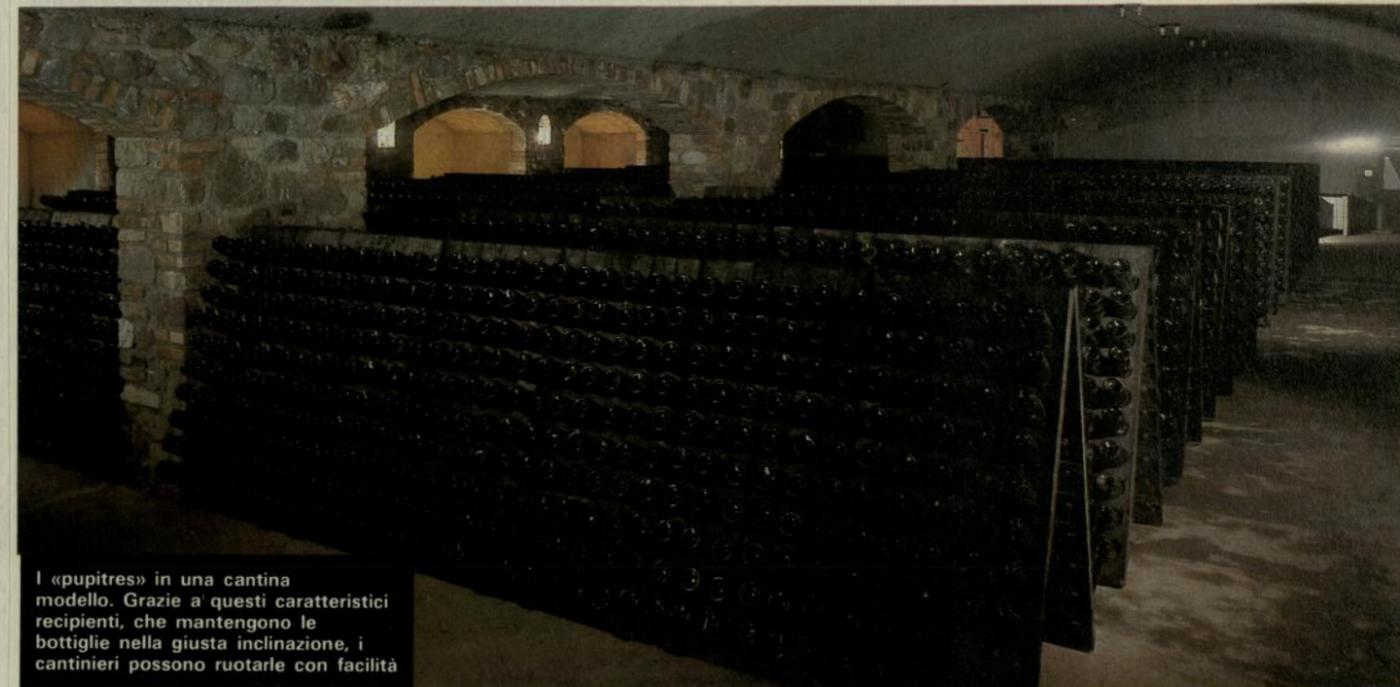
**Guerra dei tappi**

Anno IX N° 2 - FEBBRAIO 1982  
Sped. Abb. Post. Gr. III/70 - L. 2.300

Marche, etichette, produttori, caratteristiche, abbinamenti...

## Piccola guida ragionata allo spumante champenois

Otto quesiti, otto risposte per molti modi diversi di bere il «metodo classico»: scegliamo insieme le bollicine giuste per il momento giusto ● Un'indagine di «Civiltà del bere» fra nomi conosciuti e meno, ma sempre reperibili ed eccellenti: un'occasione gioiosa per mettere alla prova, magari cambiare, le nostre abitudini in fatto di «flûte»



I «pupitres» in una cantina modello. Grazie a questi caratteristici recipienti, che mantengono le bottiglie nella giusta inclinazione, i cantinieri possono ruotarle con facilità

**A**umenta il consumo di spumante, aumentano quindi i suoi estimatori. Da «vino della festa» è diventato il «vino per ogni occasione»; e se l'occasione non c'è, la si inventa. Negli ultimi anni sono nate nuove etichette: non c'è azienda che non si butti nella spumantizzazione. Il motivo è semplice, addirittura banale, ed è concentrato proprio in queste prime righe: il mercato chiede spumante, i produttori — grandi, piccoli, medi, conosciuti, ignoti, onesti, lestofanti — lo pongono in vendita. L'idea di compilare una guida pratica per il consumatore di spumante si è quindi scontrata subito con il numero immenso di etichette, molte delle quali non varcano i confini della provincia o della regione.

Che fare, allora? Abbiamo dovuto restringere il campo al solo spumante prodotto con metodo champenois, il più prestigioso, certamente, anche se sarebbe ingiusto ed errato considerare il metodo charmat (quello «lungo» in particolare) come il parente povero della situazione. Ma era una restrizione necessaria, anche se dolorosa.

Poi, come procedere nella selezione delle marche? Siamo partiti, evidentemente, dalla qualità del prodotto, dalla sua facilità di reperimento, dalla sua stabilità e continuità nel tempo. Ma



# Care, care bollicine

Uno dei produttori di spumante metodo champenois che ha gentilmente collaborato con noi nella compilazione di queste schede, l'Azienda agricola Bellavista di Erbusco (Brescia), ci ha inviato questa analisi dei costi (al primo gennaio 1982) di due bottiglie di spumante, una di qualità particolare e una «standard», se questa parola può essere usata per un prodotto che è sempre un gioiello, frutto di uve scelte e di lungo lavoro. La pubblichiamo perché ci sembra interessante vedere quali costi gravano su ciascuna bottiglia e capire che cosa c'è dietro queste deliziose bollicine e perché sono tanto care.

Due modi di allevare la vite: a sinistra (impianto alto) all'italiana, a destra (impianto basso) come si usa nella Champagne



questa selezione, per quanto attenta e onesta, lascia certamente fuori più di un nome che avrebbe meritato almeno il riconoscimento di apparire su queste pagine.

Noi abbiamo pensato che, tutto sommato, è meglio una «guida» necessariamente incompleta che niente di niente. Nulla ci vieta di tornare sull'argomento con una seconda puntata in cui possano trovare posto ottime bottiglie oggi per forza di cose trascurate senza alcuna malizia.

A questo punto dobbiamo accennare al metodo che abbiamo usato per la compilazione della «guida pratica del consumatore». Abbiamo cercato le informazioni che solitamente chi beve spumante non conosce e che invece possono aiutarlo nella scelta di un prodotto piuttosto che di un altro. Che uve ci sono nella nostra bottiglia? E in che proporzione? Perché lo spumante X è diverso da quello Y? Quali sono le caratteristiche organolettiche del primo, che lo rendono differente dal secondo? E poi: quanto dovrebbe costare la bottiglia al dettaglio? L'abbiamo pagata al giusto prezzo o di più?

Se, con queste informazioni, riusciremo a dare al consumatore un «identikit» dello spumante, avremo ampiamente raggiunto lo scopo. Non facciamo quindi la classifica dei più buoni e dei meno meritevoli: quelli che abbiamo deciso di «intervistare» sono già una selezione dei migliori, fatta da diversi «giudici», che sono l'Istituto spumante classico italiano metodo champenois, i sommelier riuniti in degustazione, gli enotecnici che ci hanno prestato la loro collaborazione e, perché no?, noi stessi della redazione di «Civiltà del bere», che abbiamo potuto compiere la selezione senza alcuna influenza esterna, rispondendo soltanto alla nostra coscienza professionale.

Il lettore troverà «schede» più lunghe e più brevi: è probabilmente superfluo spiegare che nel primo caso il produttore pone in vendita diversi tipi di champenois, per cui lo spazio si allunga materialmente. Lo stesso ordine di pubblicazione non vuole essere una classifica: non teniamo conto né della qualità (ma i nomi che pubblichiamo, abbiamo già detto, sono tutti di ottimo livello), né dell'ordine alfabetico, né della provenienza regionale. Più semplicemente, ci hanno guidato i problemi d'impaginazione, che hanno fatto decidere ai nostri grafici l'ordine d'entrata.

Un'ultima considerazione. Fra le domande abbiamo chiesto «abbinamenti particolari e insoliti». Pochi produttori ci hanno risposto in questo senso, ed è un peccato. Gli spumanti classici, splendidi aperitivi e vini per tutto pasto, possono essere gustati perfettamente anche su piatti sui quali, tradizionalmente, si berebbe un rosso robusto. Alcuni trentini ci hanno parlato di crauti e carré: l'acidità dello spumante «pulisce» certi gusti un po' troppo grassi. Questo vuol dire che le vie per stappare una di queste bottiglie sono infinite, quasi come quelle del Signore.

A cura di  
Bruno Donati

## Otto domande ai produttori

- 1) Tipi prodotti dalla sua azienda con metodo champenois.
- 2) Uve usate in ogni tipo e loro percentuale.
- 3) Quantità media di bottiglie prodotte per tipo.
- 4) Nome del tecnico della spumantizzazione.
- 5) Caratteristiche organolettiche per ciascun tipo.
- 6) Prezzo indicativo al dettaglio per tipo.
- 7) Eventuali abbinamenti particolari e insoliti.
- 8) Eventuale percentuale di bottiglie esportate.

- 1) **Cesarini Sforza Brut**  
Cesarini Sforza, Trento.
- 2) Chardonnay e Pinot nero in pari proporzioni.
- 3) Circa 50 mila bottiglie l'anno.
- 4) L'enotecnico Bruno Trentini.
- 5) Paglierino chiaro, luce dai riflessi verdolini, profumo tipico, soavemente fruttato, ricorda il lievito. Sapore dal nerbo vivo, franco, di grande finezza e razza. Nessuna aggiunta di liqueur per esaltare i vini base, dei quali lo Chardonnay è particolarmente fruttato.
- 6) Sulle 6.700 lire.
- 7) Aperitivo e tutto pasto.
- 8) Non ancora.

- 1) **La Versa Brut**  
Cantina sociale S. Maria della Versa Spa (Pavia).
- 2) Pinot nero (80%), bianco e grigio (20%).
- 3) Media annua di 300 mila bottiglie. Fra quattro o cinque anni la produzione salirà ad un milione di bottiglie grazie ad un nuovo fabbricato ed al potenziamento della linea.
- 4) Riccardo Ottino.
- 5) Colore paglierino, vivo e gioioso, lucido. Bouquet etereo, fine e persistente, molto delicato. Perlage brioso, minuto e continuo. Sapore secco, vivo e nervino, su fondo gradevolmente amaro, pieno carattere. Stoffa setosa e sapida, ma soave. Tenore zuccherino 0,03-0,04%.
- 6) 6.000 lire.
- 7) Aperitivo, accompagna tutto il pasto ad eccezione dei dolci.
- 8) Nessuna esportazione, per il momento.

- 1) **Riccadonna President Brut**  
Riserva Privata A.R.;  
**President extra brut nature de pupitre**  
(millesimato, non subisce aggiunta di liqueur);  
**Conte Balduino extra brut**  
Pinot Oltrepò pavese Doc, millesimato (le prime bottiglie saranno poste in commercio a marzo).  
Riccadonna, Canelli.
- 2) Pinot nero dell'Oltrepò.
- 3) Nelle venti cantine Riccadonna destinate allo champenois riposano due milioni e mezzo di bottiglie dei vari tipi.
- 4) Gli enotecnici Francesco Marengo, Ugo Conti, Stefano Casazza.
- 5) e President brut riserva privata A.R.: colore bianco paglierino, riflessi verdolini; spuma persistente, perlage a grana molto fine, profumo intenso, delicato, etereo con lieve sentore di lievito; sapore fragrante e vivace, piacevolmente acidulo ed elegante. Accompagna una vasta gamma di portate con esclusione dei dolci.
- 7) President brut nature de pupitre '77: colore giallo paglierino chiaro, lucido; spuma persistente con perlage minuto e continuo; profumo elegante, sottile, spiccato di lievito. Sapore eccezionalmente secco, nervino, stoffa buona ed elegante. Ideale come aperitivo, è adatto ad una vastissima gamma di cibi con esclusione naturalmente dei dolci.  
Conte Balduino extra brut '78 Oltrepò Pavese Doc: colore oro pallido, brillante, spuma molto fine e persistente, profumo fruttato, bouquet intenso ma delicato. Abbinamenti gastronomici: come il precedente.
- 6) President brut: 7.500 lire; Nature de pupitre: 8.500.
- 8) Per ora tutti i quantitativi sono riservati al mercato nazionale.

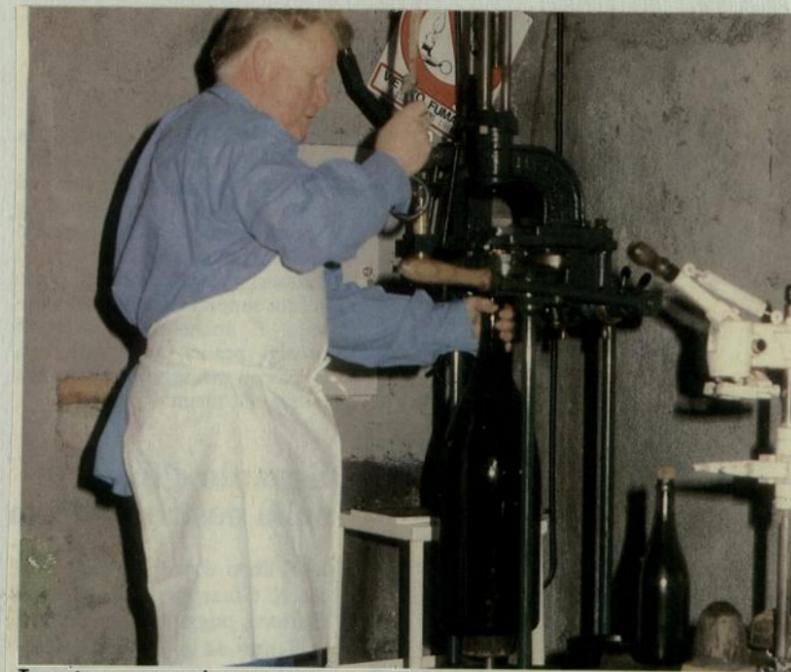
- 1) **Bellavista Grand-Cuvée e Cuvée**  
Azienda agricola Bellavista, Erbusco (Brescia).
- 2) Pinot bianco (40%), Pinot nero (40%) e Chardonnay (20%).
- 3) Trentamila bottiglie per il primo tipo, 50 mila per il secondo.
- 4) Cesare Ferrari e Mattia Bezzola.
- 5) Il Brut bianco ha colore giallo paglierino, leggermente carico brillante, perlage finissimo e molto persistente, bouquet delicato, gradevole e intenso, classico nella sua tipicità, gusto pieno, particolarmente armonico, sapido.
- 6) I due tipi costano, rispettivamente, 13.000 e 8.000 lire.
- 7) Aperitivo, con scaglie di grana o qualche noce, con ostriche e crostacei, tutto pasto.
- 8) Nessuna esportazione, per il momento.

	Gran Cuvée Pinot Franciacorta (bottiglia speciale)	Cuvée Metodo Champenois
Vino	1300	1000
Bottiglia	600	300
Tappo bidule	10	10
Tappo corona	10	10
Tappo sughero	200	155
Gabbietta litografata	45	25
Capsulone	260	40
Etichette	200	150
Veline	25	25
Contenitori polist.	50	50
Cartone	200	150
Manodopera imbottigliamento	60	60
Colpo di pugno	85	40
Remuage	80	80
Degorgement	150	120
Caps. etic.	75	75
Etichet. retro	30	==
Velina incart. e inscat.	50	50
Costo carico e consegna	300	300
Spese generali	300	300
Pubblicità	200	200
Costo capitale	1100	600
Ammortamento	300	300
Provvigioni	1615	986
<b>TOTALE</b>	<b>7245</b>	<b>5026</b>

## Spumanti champenois



Il controllo delle fecce: basta la fiamma della candela



Tappatura, necessariamente a mano, di una bottiglia da nove litri, la «Salmanazar»

## Spumanti champenois

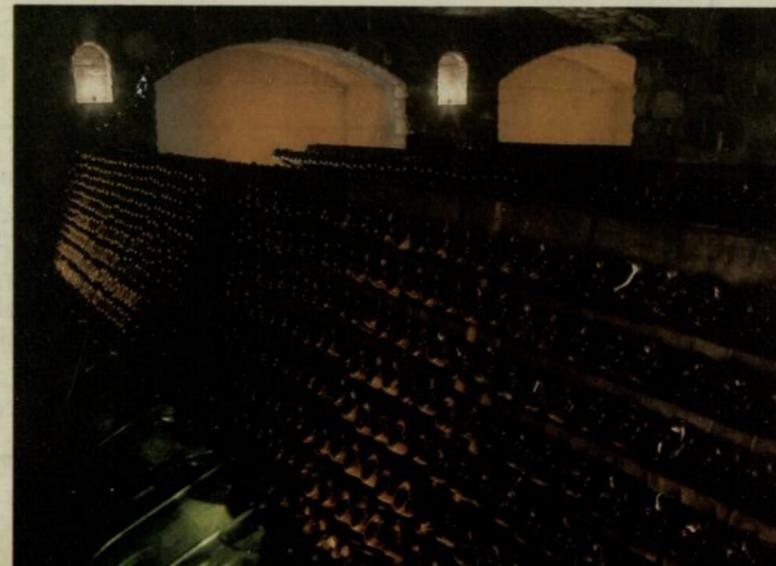
Interno di cantina: le bottiglie riposano in attesa delle ultime operazioni



- 1) **Carlo Gancia 1976**  
Canelli. È il primo spumante champenois prodotto in Italia sin dal 1865 dal cav. Carlo Gancia, fondatore della Casa.
- 2) Pinot nero (50%) e Chardonnay (50%).
- 3) Centomila bottiglie.
- 4) Dott. Giancarlo Scaglione.
- 5) Profumo intenso, fragrante e sottilmente fruttato. Gusto elegante e morbido, molto equilibrato con classe.
- 6) Dalle 8.000 alle 9.000 lire.
- 7) Aperitivo, tutto pasto e con piatti delicati.
- 8) Minima percentuale esportata.

- 1) **Equipe 5 Brut - Riserva:** Pinot nero e
- e 2) Chardonnay (in proporzione varia secondo le annate);  
**Brut:**  
Chardonnay, Pinot nero e bianco;  
**Rosé:**  
Pinot nero, Chardonnay;  
**Extra dry e Sec:**  
come il Brut, con aggiunta di liqueur.  
Prodotti da Equipe Trentina Spumanti Sas, Mezzolombardo (Trento).
- 3) Circa 200.000 bottiglie l'anno.
- 4) Pietro Turra.
- 5) Riserva: brillante, spuma briosa, molto abbondante, perlage finissimo, continuo, persistente. Colore paglierino, profumo netto di grande finezza, molto sottile, sapore armonioso, secco, pieno, elegante, fruttato, con buon nerbo.  
Brut: brillante, spuma bianca abbondante, perlage fine e continuo, colore paglierino leggero, profumo fragrante e lungo, sapore secco, armonico, netto, pulito.  
Rosé: come il brut. Sapore secco, elegante, corposo, armonico.  
Extra dry e sec: come il brut.
- 6) Brut riserva: 13.000-14.000 lire. Gli altri: 8.000-10.000 lire.
- 7) Aperitivi, tutto pasto.
- 8) L'esportazione riguarda il 10% delle bottiglie prodotte.

Nella suggestione di questa immagine c'è tutto il mondo dello spumante



- 1) **Ca' del Bosco Brut e Dosage zero:**  
Chardonnay, Pinot bianco e nero;  
**Rosé:**  
Pinot bianco e nero;  
**Crémant:**  
Chardonnay e Pinot bianco.  
Azienda Ca' del Bosco, Erbusco (Brescia).
- 3) Vendemmia '81: Brut 85 mila bottiglie, dosage zero 50 mila, rosé 25 mila, cremant 12.350.
- 4) André Dubois.
- 5) Brut: Colore bianco paglierino, con riflessi verdognoli, lucido e limpido; profumo fine, persistente, molto delicato. Sapore secco, con piacevolissima vena acidula e stoffa di straordinaria eleganza; spuma fine e persistente, perlage minuto e prolungato.  
Dosage zero: colore bianco paglierino, riflessi verdognoli, lucido e limpido; profumo intenso, persistente, caratteristico. Sapore molto secco, con piacevolissima vena acidula, nerbo viperino, spuma fine e persistente, perlage minuto e prolungato.  
Rosé: colore rosa vivace e brillante. Profumo sottile, molto gradevole e di grande insistenza. Sapore secco, netto e gradevole, con nerbo e stoffa decisi. Spuma fine e persistente, perlage minuto e prolungato.  
Crémant: colore bianco paglierino, riflessi verdognoli, lucido e limpido, profumo tenue, fine, molto delicato. Sapore secco, pieno e delicato, nerbo fine e stoffa elegante, spuma finissima, perlage minuto e prolungato. (Quantità zuccheri: brut: 10 grammi/litro; dosage zero: 1 g.l.; rosé 13 g.l.; cremant 5 g.l.).
- 6) Impossibile dare un'indicazione uniforme ed esatta dei prezzi di vendita al dettaglio. Angelo Solci di Milano vende il Brut ed il Dosage zero a 10.650; il Rosé a 11 mila; il Crémant a 12.350.
- 7) Dosage zero: maggior parte dei piatti (non dolci), crostacei e frutti di mare. Brut: tutto pasto (non dolci), antipasti, manzo all'olio. Crémant: grazie alla minor pressione in bottiglia, particolarmente indicato per tutto pasto. Rosé: secondi piatti leggeri, senza salse, «puliti», non dolci.
- 8) In piccola percentuale.

- 1) **Valdo Brut, Valdo Corban**  
prodotti da Valdo Spa, Verona.
- 2) Il Brut è prodotto con Pinot bianco e Prosecco; il Corban, in più ha il Pinot nero.
- 3) Valdo brut: 60 mila bottiglie; Valdo Corban: 13 mila.
- 4) L'enotecnico Piero Berton.
- 5) Il Brut: chiaro, elegante, perfetto equilibrio di alcolicità, freschezza, sapidità. Il Corban: ricco, completo, più longevo.
- 6) Il Brut: 6.000; il Corban: 7.000 lire.
- 7) Brut: vino poligamo, eccellente con la polenta taragna, l'anatra con le rape ed il gorgonzola piccante. Corban: si sposa in particolare con il branzino al cartoccio con tartufi bianchi.
- 8) Nessuna esportazione.