

A RIVANAZZANO UNA SERATA DI DEGUSTAZIONE CHE È SERVITA AD ACCANTONARE I CAMPANILISMI

Champagnes e spumanti: c'è posto per tutti

Un confronto serio e scrupoloso tra due realtà ben distinte, senza voler individuare a tutti i costi vincitori e vinti. Questo è stato il succo della degustazione comparata tra "Champagnes" e "Spumanti" tenutasi sabato 18 alla biblioteca civica di Rivanazzano, con la partecipazione di un pubblico vivace e attento, comprendente alcuni tra i principali esponenti del mondo enologico dell'Oltrepò Pavese.

Adriano Ravegnani, scrittore e giornalista, direttore de "Le pagine del vino", conduttore della serata, ha sottolineato la presenza di personaggi di primo piano a livello nazionale come il duca Antonio Denari, presidente dell'Istituto dello Spumante Classico Italiano (e citiamo solo la carica più prestigiosa tra quelle che ricopre); Maurizio Zanella, manager di Ca del Bosco, azienda all'avanguardia in Italia nella vinificazione secondo metodo Champenois, ed Ercole Brovelli, uno dei maggiori importatori di vini francesi in Italia e portavoce documentatissimo dei meriti degli champagnes in una situazione di mercato particolarmente complessa come quella attuale.

Il palato sensibilissimo di

Mario Maffi ha guidato gli assaggi proponendo tre spumanti in rappresentanza delle tre zone italiane dove si producono le sole uve opportunamente destinate a questo tipo di prodotto: pinot e chardonnay. Per il Trentino è stato servito un "Ferrari" qualitativamente in

grado di competere sia con il "Franciacorta Pinot" di Ca del Bosco, nato sui colli bresciani, sia con il "La Versa Brut", che, giocando in casa, godeva delle maggiori simpatie tra i presenti.

Tra gli champagnes ha aperto un "Filipponnat" segnalatosi per la sua particolare finezza,

seguito da un "Irroy" e da un "Bollinger", casa che ha rappresentato per lungo tempo i francesi in tutta Europa e che di recente ha studiato un prodotto su misura dei gusti anglosassoni al punto di comparire al banchetto del matrimonio reale tra il Principe Carlo e Lady Diana.

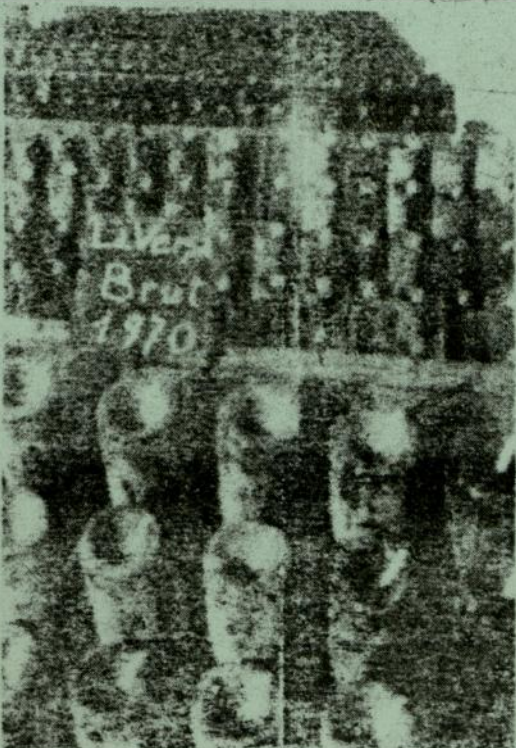
È bastato condurre la serata con competenza e serietà perché campanilismi o atteggiamenti estero-fili venissero accantonati e così alla ribalta sono venuti i dati e i problemi della situazione presente. Non si possono, infatti, ignorare la carenza di norme legislative precise di cui soffrono i produttori di spumanti in Italia e si deve ringraziare la serietà di alcuni tra questi, in grado di autodisciplinarsi, se il prodotto italiano ha fatto progressi sia di qualità che di vendite. Invece i francesi hanno risolto questo problema da decenni, dandosi una base solida che non teme le manovre di chi farebbe lo champagne con uve indegne: con tali presupposti, ha sottolineato Ercole Brovelli, i contadini della Champagne si vedono pagare l'uva a oltre 350.000 lire al quintale, mentre i nostri sognano ancora le centomila.

Un'attenta analisi di mercato mostra come questi due prodot-

ti possano trovare spazio vitale sufficiente ad entrambi, visto che quando non ci sono dubbi sulla qualità di Rivanazzano non ce ne sono stati, si può impostare una convivenza che può dare ottimi risultati per ciò che riguarda la reazione del consumatore. Oppure si andrà avanti con le "sfide all'ultimo botto", che anche la televisione ci ha proposto ultimamente, sulla cui proponibilità potranno sempre sorgere legittimi dubbi: ma dall'incontro... famiglia, così è

Stato il risultato di Rivanazzano e c'è una tendenza opposta e, inoltre, consiglio: d'accordo che le importazioni incidono sulla bilancia dei pagamenti con l'estero, però, invece di limitarci all'accantonamento contro chi sa offrire un esempio ancora valido di prodotto ad altissimo livello, proviamo ad aumentare le nostre esportazioni, con uno sforzo nel campo della commercializzazione. Non si sa mai.

Enrico Grazioli



Il Brut, La Versa, va sempre più imponendosi e acquistando prestigio. E dei giorni scorsi il suo piazzamento al primo posto in una degustazione organizzata dalla trasmissione televisiva "Spazio sette". Sotto la guida dinamica del duca Denari la Cantina Sociale di Santa Maria della Versa sta toccando primati anche nella qualità di prodotto.

Lanzarotti
Renzo MACELLERIA

Via De Pretis, 33 -

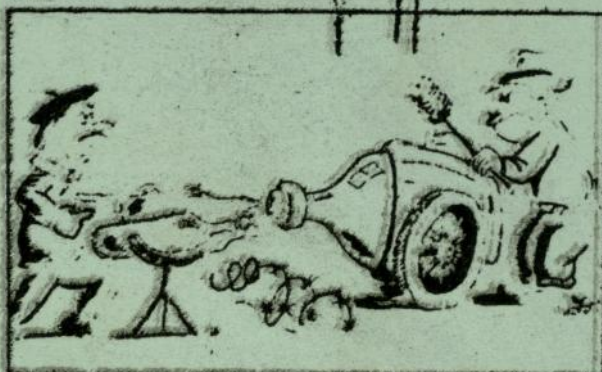
VOGHERA

SUCCESSO DEI NOSTRI VINI NASCE IN OLTREPO' L'ANTI CHAMPAGNE

RIVANAZZANO
Sull'onda del clamoroso responso dato in TV dagli «assaggiatori» dell'ONAV al confronto anonimo diretto fra undici champagne francesi e tredici spumanti italiani (La Versa, Contratto, Baccadonna e Gancia davanti al primo «brut» transalpino, il Piper-Heidsieck) l'altra sera, per iniziativa della Biblioteca di Rivanazzano, si è tenuto un interessante dibattito-degustazione sul tema.

Ospiti della serata tre prodotti italiani: il Ferrari di Trento, il Ca del Bosco di Franciacorta (Brescia) e, naturalmente, il «La Versa», che giocava in casa; tre francesi: il Bollinger Gran Cru, il Philipponnat blanc de blanc e l'Irroy Brut selezionati da Brovelli, il vignaiolo francese di Milano.

Adriano Ravegnani, moderatore dell'incontro, ha fatto il punto della situazione richiamando le asse ragionali del boom



dello spumante nazionale che coincide con il calo delle importazioni dello champagne (dagli 8 milioni di bottiglie dell'81 ai 4 dell'82) respingendo, peraltro, molto giustamente l'ipotesi di una polemica. Champagne e spumante sono fratelli di diversa estrazione, se vogliamo, ma i loro interessi coincidono in termini qualitativi. Nel senso che i francesi non andranno certamente in crisi se in Italia si beve meno champagne, mentre gli italiani sono favoriti

dalla fama e dalla serietà di un prodotto nella cui seta hanno la possibilità di inserirsi benissimo, non solo sul mercato nazionale ma anche su quello estero, favoriti dal prezzo.

Questo tema della inesistente concorrenza fra spumanti italiani e francesi è stato sviluppato anche con notevole e documentata proprietà da Alberto Brovelli, mentre Mario Maffi ha diligentemente condotto la degustazione nella quale si sono alternati i

sei «fratelli», tutti deliziosi, tutti apprezzatissimi nelle rispettive caratteristiche sulle quali hanno dissertato gli «addetti ai lavori».

Ha chiuso l'intervento del duca Antonio Denari, «patron» del «La Versa» e dei vitivinicoltori lombardi nonché presidente dell'Istituto Spumante Classico Italiano. Non ha potuto che prendere atto, confermando le delle positive conclusioni dell'interessantissimo confronto, invitando soprattutto i produttori dell'Oltrepò a proseguire per una strada che deve e può preludere ad ulteriori successi.

Meritano un plauso, per la riuscita della manifestazione il direttore della Biblioteca Bertone, il presidente dott. Leidi e il sindaco di Rivanazzano, Giancarlo Pioggi, che non ha esitato a dare una mano agli improvvisati «sommeliers», dimostrando di saper fare.

De Nade - 24/12/82