

Dalla Francia importiamo il 50% in meno: eravamo i primi clienti nel mondo, oggi siamo terzi, dietro Inghilterra e Usa

## Che buon champagne, sembra spumante

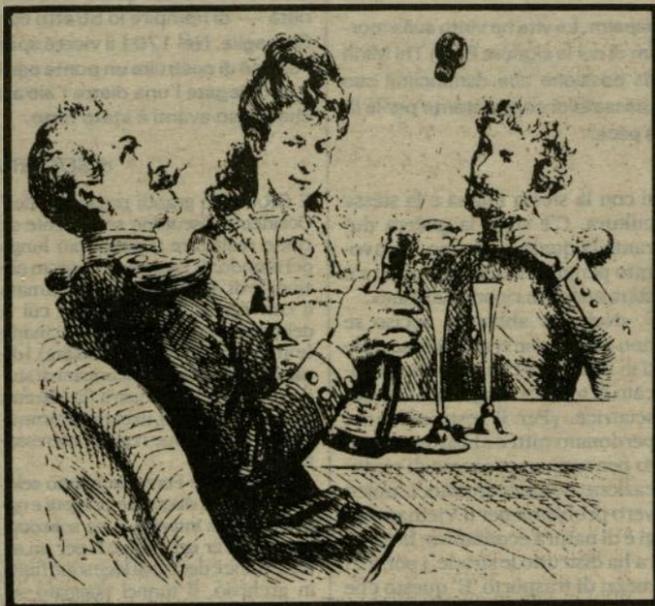
Lo champagne in una stampa dell'Ottocento e, sotto, in un disegno di Franco Testa tratto dal libro «I vini della gioia» di Gioacchino Forte («Idealibri»)

di GIANNI MURA

LO SPUMANTE italiano fa boom esattamente come il suo tappo, anche se gli esperti vi diranno che è meglio plop. E lo champagne è sicuramente in calo. Con la febbre del mundial non ancora passata, sarebbe fin troppo facile dire: Italia batte Francia. Attenzione, meglio non dirlo, vedremo perché. Resta il fatto che fino a due anni fa eravamo si campioni del mondo quanto a importazione di champagne: un dato che spesso forniva spunti ai commentatori di costume, non solo a quelli economici o del settore. Ora siamo terzi, scavalcati da Inghilterra e Usa, premuti strettamente da Germania e Belgio. Rispetto all'81 le importazioni sono scese del 50%: i conti si faranno nell'83' ovviamente dicembre, con Natale e san Silvestro, è il mese che «tira» di più, il più importante per gli spumanti.

Cos'è successo nel mondo delle bollicine? L'abbiamo chiesto a rappresentanti degli champagnisti, degli spumantisti e a titolari di enoteche, che hanno il polso del mercato.

GLI CHAMPAGNISTI. Gianni Mercatali, a Firenze, si occupa di p.r. per la Krug. Dice: «Prendiamo pure i dati ufficiali. Nel 1980, importati 8.634.000 di bottiglie; nel 1981, dati dei primi 9 mesi, 4.799.000; nel 1982, sempre per i primi 9 mesi, 2.638.000. Secondo me, la cifra record dell'80 era alla base di un grande rifornimento, certo il calo quantitativo è indiscutibile: motivi economici e polemici, tipo la guerra del vino, e mettiamoci anche il buon lavoro dell'Istituto spumante classico italiano. Però tengono bene le marche migliori, le cuvées speciali, i millesimés, come dimostrano le cifre: nell'80, erano 530.000 bottiglie (6,15%), nell'81 300.000 (6,28%), nell'82, primi 9 mesi, 192.000 (7,28%). Chi con-



sumava champagne come status symbol oggi beve spumante, ma chi ha palato da champagne non cambia. Chi viaggiava in Ferrari ci viaggia anche adesso, semmai è in crisi la Fiat».

Dice il conte Rosignano, della Claretta di Torino (che importa Moët & Chandon): «La crisi ha colpito tutti i prodotti costosi, nessuno si stupisce. Sono passati gli anni belli per il consumatore, non solo italiano. Gli spumanti italiani sono migliorati e sono meno cari, ma lo champagne non potrà mai essere imitato né confrontato: è unico per questioni di terra, di uve, di acidità talmente forte che poteva nascere solo nella Champagne. I conti veri li faremo fra un paio d'anni. Io son persuaso che molti consumatori di spumante torneranno allo champagne».

### Una disciplina rigorosissima

Dice Marina Deserti, della D & C di Bologna (che importa Veuve Clicquot): «Lo champagne ha aumentato il costo all'origine, è un prodotto su cui l'industrializzazione non interviene massiccia-

mente, è regolato da un disciplinare rigorosissimo e plurisecolare. Che in Italia non esiste, solo da qualche anno si sono messi d'accordo i produttori di Chianti, il resto è jungla. Se io dico che il cheddar australiano, su un piatto di maccheroni, val quasi il parmigiano, a Parma si risentono, giustamente, e difendono il loro prodotto. Lo stesso per gli spumanti: ammetto che alcuni sono bravi, in Italia, ma lo champagne è un'altra cosa è comunque io parlerei di mercato dei frizzantini, più che degli spumanti. Sa che nessuna legge qui vieta di fare un metodo champenois a Sassari col vermentino o a Fabriano col verdicchio? Son cambiati i dogmi dietetici, lo stile di vita, si riceve molto e in modo più informale, si riducono le spese, e poi è roba facile da conservare, il frizzantino: in frigo, più ci sta e meglio è, mentre tenendo una bottiglia di Veuve Clicquot due settimane in frigo non le si rende un buon servizio. Se qualcuno, con due-tremila lire, compra un frizzantino, compra anche l'illusione di bere champagne: contento lui... Come italiana, a me dispiace che lo champagne sia calato: è un grande misuratore economico, dove

## E poi fa tanto Mundial alzare un calice italiano

va bene lo champagne va bene il paese. Non credo agli effetti della guerra del vino, spesso presentata in modo fuorviante: se l'Italia mette i bastoni tra le ruote agli altri per qualche decina di miliardi che va all'estero, può aspettarsi lo stesso trattamento e ci rimetterà qualche centinaio di miliardi. Sullo champagne grava un'Iva del 38%, mentre in Francia i nostri vini hanno un 18%, come i loro. Non mi pare che si adotti una politica molto allineata alla filosofia comunitaria. In Italia c'è una spumantizzazione selvaggia, ecco perché non mi preoccupa per lo champagne. Ma quale terremoto? Giusto qualche scossa d'assestamento. E se nel settore ci fosse davvero un terremoto, cadrebbero prima le villette tirate su dai palazzinari, non la cattedrale di san Pietro».

GLI SPUMANTISTI. L'Istituto dello spumante classico italiano, sede a Milano, raggruppa 11 produttori, che nell'81 hanno messo sul mercato 3.700.000 bottiglie di spumante metodo champenois. Dice Anna Pesenti: «La richiesta è in continuo aumento e non può che inorgolirci. Ferrari quest'anno è arrivato al milione di bottiglie, oltre non vuole andare, nel '75 erano 200.000. Cinzano e Fontanafredda, che nel '76 avevano prodotto rispettivamente 150.000 e 60.000 bottiglie, l'anno scorso hanno raggiunto quota 386.000 e 191.000. Carpené sta sempre sulle 300.000, insomma il lavoro fatto bene viene recepito dal consumatore. A noi preme la nostra ascesa, non il calo dello champagne, lasciamo stare i confronti: è assurdo, direi, stabilire chi è meglio fra Catherine De-neuve e Claudia Cardinale».

Il lavoro fatto bene, nel caso, significa che l'Istituto ha un suo regolamento, che fissa le uve da usare (come in Champagne:

chardonnay, pinot bianco, pinot nero, meunier), il tempo di permanenza delle bottiglie in cantina (28 mesi dalla vendemmia per i millesimati) e sottopone i suoi aderenti a controlli qualitativi senza preavviso da parte di esperti dell'università Cattolica di Piacenza. Continua Anna Pesenti: «Chiaro che siamo i primi a volere una benedetta legge che faccia chiarezza, ma appena si è quasi arrivati a convincere un ministro, salta tutto e ne arriva un altro». Ancora, lavoro ben fatto significa che ditte come Contratto, Ferrari, La Versa, Antinori e Fontanafredda a fine novembre hanno chiuso le vendite e non accettano altre comande: il loro spumante, sempre per il rispetto di quei tempi di riposo in cantina, uscirà a primavera.

### Né sopra, né sotto solo diversi

Tra gli spumantisti che lavorano seriamente (non sono pochi, ma nemmeno tanti) sono andati a sentire Gino Lunelli e Maurizio Zanella, uno della vecchia guardia e uno della forza nuova. Gino Lunelli, con due fratelli e una sorella, si occupa dell'azienda rilevata a Trento nel '53 da Giulio Ferrari, che con Carlo Gancia e Antonio Carpené è considerato tra i padri della spumantistica italiana. Maurizio Zanella ha un'azienda modello a Erbusco, sui colli bresciani della Franciacorta. Il suo Ca' del Bosco, in pochi anni ha conquistato una posizione d'altissimo prestigio.

Dice Gino Lunelli: «Non ci sentiamo né sopra né sotto allo champagne, ma diversi. Si sta andando avanti bene, ma francamente il calo dello champagne non mi riempie di gioia: i maestri

sono loro, lo champagne è un nostro compagno di strada, altra sarebbe la mia reazione se calasse, mettiamo, il consumo della birra. Sento parlare di boom, ma dai miei dati risulta che in Italia siamo ancora indietro come consumi annui di spumante: 2 bottiglie scarse a testa, contro le 3 degli spagnoli, le 4 dei belgi, le 4,5 dei francesi, le 5 dei lussemburghesi, le 6 dei tedeschi».

Dice Maurizio Zanella: «Spumante italiano più qualificato, congiuntura economica, un po' d'odio secondo me ingiusto per tutto quello che è francese, ecco i motivi del calo dello champagne. Ma noi ora dobbiamo stare attenti: nel '77 eravamo in 15 produttori di champenois, adesso siamo 200 e sul tram in corsa continua a salire gente. Il consumatore rischia di essere frastornato (il 95% dei produttori produce mediocrementemente) e deluso, anche perché molti negozianti spingono i prodotti meno cari per avere maggiore ricarica. Dopo 2-3 fregature, c'è il pericolo che il consumatore dica: ma allora spendo di più e vado sul sicuro con lo champagne».

LE ENOTECHICHE. Dice Mauro Trimani, vinaio in Roma: «Il dato degli 8 milioni di bottiglie secondo me è "drogato", molto di quello champagne potrebbe essere finito in Svizzera. Visto che lo champagne è prodotto d'élite, il livello italiano vero è tra i 5 e i 6 milioni di bottiglie. Il boom attuale è nelle diecimila lire di differenza media fra bottiglia italiana e francese, e in un certo patriottismo che è nell'aria: oggi beve italiano anche chi guida una Bmw e ha una Parker nel taschino. Anche perché lo spumante italiano s'è tolto il brutto alone da surrogato, com'era la cicoria per il caffè».