

di TULLIO ACQUISTI

**S**ono come due belle donne, una bionda di tipo scandinavo, e una mora, di stile latino. Come si fa a dire qual è da preferire? Sono due belle donne, ecco tutto: dipenderà dal gusto di ognuno esprimere un parere. Champagne e spumante sono così: a chi, innamorato del prodotto francese, fa orrore il prodotto italiano, si contrappone quello che beve solo ed esclusivamente le bollicine classiche made in Italy. «Le ragioni di questa differenza», spiega Angelo Solci (titolare con i fratelli Piero e Felice di una celebre enoteca a Milano in via Morosini 19), «sono ampelografiche e microclimatiche. Cioè, per i non addetti ai lavori, ci sono differenze nel ter-

**Signori, champagne!**

**O spumante?**

Francese o italiano? A voi l'ardua sentenza...

no e nel clima tra la regione francese dello champagne e le zone italiane di coltivazione del pinot, il vitigno base per la produzione dello spumante». Infatti lo stesso ceppo di pinot nero dà un vino in Francia e un altro, tutto differente, in Italia. Quindi non si può dire: meglio lo champagne o viceversa. Si può preferire l'uno all'altro, per un insieme di ragioni che vanno dallo snobismo (in favore dello spumante) al desiderio di esibizione (in favore dello champagne), passando per l'infinita varietà dei gusti e dei casi personali. Ciò che invece accomuna i due prodotti è il metodo di produzione, che in Italia viene proprio chiamato champenois, o metodo classico.

Vediamo di descriverlo per sommi capi. Dopo la vendemmia in autunno, si procede alla vinificazione normale ottenendo per primavera un vino cosiddetto base: non differisce dai vini bianchi da mettere in bottiglia se non per una serie di cure molto tecniche e particolari che subisce. In primavera mediante il liqueur de tirage (una sorta di miccia per innescare l'esplosione) che è composto di zucchero e lieviti selezionati, il vino base viene messo in condizione di fare la cosiddetta presa di spuma, cioè di rifermentare nelle bottiglie (quelle definitive che



troveremo in commercio) tappate però con il tappo a corona delle bottigliette di soda. Così il vino starà per mesi e mesi, da 14 a 36 secondo i produttori, nelle posizioni più varie: da prima reclinato sul piano (si dice «sur lattes»), poi nei pupitres (sono degli archi ad apertura variabile dove le bottiglie vengono infilate a testa in giù: allargando l'arco assumono una posizione sempre più verticale), infine in punta per il trattamento finale. Che avviene a freddo: le bottiglie, a testa in giù, vengono congelate all'altezza del collo, stappate e liberate dal ghiaccio formatosi che contiene tutti i sedimenti della rifermentazione. Poi vengono tappate, dopo aver eventualmente aggiunto un poco di liqueur d'expédition, una sorta di sciroppo che addolcisce eventuali asprezze del vino.

Un procedimento che qui abbiamo descritto assolutamente per sommi capi, ma ognuno può capire quale impegno richieda: sia per la cura tecnica, sia per l'investimento di denaro (immobilizzato circa per tre anni), sia per il personale specializzato e costoso che richiede. Un procedimento che viene dalla Francia e perfeziona e razionalizza quello inventato dal monaco Dom Pérignon cantiniere di un'abbazia di Epernay, cui la tradizione riserva il rango di scopritore dello champagne.

Dunque lo spumante italiano e lo champagne francese nascono identici come metodo, diversi come uve (nel senso geografico del termine), diversi come prezzo. Uno spumante italiano prodotto con il metodo classico o champenois parte dalle 6 mila lire per arrivare alle 15 delle riserve migliori. Lo champagne prende avvio sui banconi del supermarket a 18 mila lire per toccare punte di 40 o 50 mila lire in enoteca dove si conservano bottiglie prestigiose.

Una cosa, nazionalismo a parte, va detta: lo champagne richiede meno dello spumante di prestare attenzione ai produttori. Questo perché in Francia le cantine che lo producono si sono date regole severissime e chi sgarrà viene emarginato. In Italia esiste l'istituto dello spumante classico che raduna una decina di produttori, ci sono stupendi esempi di spumante che viene degustato con piacere anche nelle occasioni più impegnative, ma purtroppo ci sono anche tanti produttori di bassa qualità che sull'onda del successo del prodotto italiano si sono inventati spumantizzatori. «È una cosa impossibile, disgustosa e purtroppo non possiamo farci niente», dice Maurizio Zanella, titolare della Cà del Bosco di Erbusco in provincia di

Brescia, acclamato dalla maggior parte dei tecnici come il miglior produttore italiano di spumante classico. «Dieci anni fa qualche produttore cominciò timidamente in Italia a fare il primo spumante di classe, poi negli scorsi anni io ed altri pochi vi abbiamo investito risorse e passione; adesso che finalmente la gente ci apprezza e ci beve, ecco che siamo arrivati a quota 200 produttori: dopo di che uno sbaglia bottiglia nell'acquisto, resta schifato e dice peste e corna dello spumante ritornando a cantare le lodi dello champagne. Ma ripeto, in Italia così vanno le cose». Un consumatore attento comunque sa anche come difendersi: se è un grosso esperto va alla ricerca di quei piccoli produttori che lavorano in assoluta qualità e non hanno bisogno del mercato perché la loro clientela assorbe più della produzione. A Bergamo per esempio c'è un certo Meucci che fa meno di mille bottiglie di spumante: l'unico ad averle è il ristorante Gualtiero Marchesi di Milano, Gotha della cucina italiana, e per quelle poche rimaste amici ed estimatori inoltrano annualmente suppliche a Meucci perché conceda loro, a 20 mila lire l'una, un cartone da 12 bottiglie. Maurizio Zanella della Cà del Bosco dà il suo vino solo alle enoteche e ai ristoranti di sua scelta.

A parte questi e pochi altri superproduttori, ci sono anche vinificatori dalla dimensione industriale ma che curano attentamente la qualità: la cantina sociale di Santa Maria La Versa nell'Oltrepò fa 300 mila bottiglie di un brut davvero classico; Berlucchi, nel bresciano, festeggerà nel 1983 i due milioni di bottiglie eppure cura la qualità; i produttori aderenti all'istituto dello spumante classico (Cinzano, Gancia, Riccadonna, Carpené, Contratto, Equipe 5, tanto per fare nomi) stanno bene attenti a quello che producono e riescono a soddisfare i palati anche esigenti.

Certo il consumatore sprovveduto che dal droghiere o al supermarket sceglie in base al prezzo senza sapere cosa compera, rischia grosso a causa di una pletera di produttori dai pochi scrupoli e dalle molte bottiglie. Un discorso invece che ai francesi non si applica grazie alla maggior serietà che mettono in campo, ma questo non solo nello spumante, in tutto il mondo del vino. «È un discorso ozioso ed odioso quello della rivalità», dice Alberto Brovelli, vinalo di Francia in Milano (come ama definirsi lui), grande conoscitore ed onesto consigliere per i suoi clienti, «perché in realtà la qualità ce l'hanno sia gli champagne che gli spumanti».