

POM

Panorama mese



Il fascino
del rischio

Come cambia
il lavoro

Lo sceicco
diventa povero

Giapponesi
di Taranto

Viaggio
nel Bhutan

Arnoldo Mondadori
Editore
Settembre 1983
anno 2 n. 13 L. 4000

Spedizione
in abbonamento
postale gr. 370

La rivista delle idee e delle avventure

QUESTIO NE DI GUSTO

SPUMANTE D'ALLEGRIA

Alberto Bertuzzi, il cittadino scomodo, l'autore di *Disobbedisco*, era sceso in campo addirittura con una lettera di biasimo all'allora presidente del Consiglio Giovanni Spadolini, colpevole di aver brindato al trionfo della nazionale italiana di calcio al Mundial con champagne francese e non con l'ottimo spumante italiano «come è ormai consuetudine anche del nostro amato presidente Pertini».

Spadolini da allora, nelle occasioni ufficiali, brinda sempre con spumante italiano. Come tutti ormai. Si brinda con spumante italiano ai ricevimenti del Quirinale, ai successi della Juve, alle sfilate di Missoni, ai vertici politici, alle firme di importanti accordi commerciali. Da tempo bandito sulle grandi rotte Alitalia lo champagne, oggi viene servito spumante italiano sugli aerei della Twa e nei più eleganti ristoranti francesi di New York, come Le Cirque.

Bere spumante italiano è di moda. Ordinare un Giulio Ferrari del '75 o un Ca' del Bosco Nature qualifica un intenditore tanto quanto chiedere un Bollinger RD, un Krug o un Philipponnat, lo champagne preferito da Gianni Agnelli.

Le vendite lo dimostrano. Gli italiani, grandi consumatori di champagne francese negli anni Settanta e nei primi anni Ottanta (quasi nove milioni di bottiglie importate nel 1982, poco meno del cinque per cento della produzione totale) lo hanno abbandonato fino a provocare un vero e proprio crollo: l'ultimo anno non più di quattro milioni di bottiglie sono entrate in Italia e molte sono rimaste nei magazzini, sostengono gli esperti.

Perché? Lo spumante è più buono dello champagne, secondo alcuni nazionalisti a oltranza. Dicono un'eresia. Spumante e champagne non sono confronta-

Per non sbagliare questi gli champagne:

Bollinger RD
Krug
Mailly
Salon
Philipponnat

e questi gli spumanti:

Ferrari Riserva 75
Ca' del Bosco nature
Antinori nature riserva 79
La Versa brut
Contratto

bili. Li unisce solo il metodo, lo champenois, inventato dal famoso frate Dom Pérignon, fatto di sapienti e continui remuages (ogni giorno, per mesi e mesi, ogni bottiglia viene scossa e girata) e di abili dégorgements (si pone fine alla maturazione eliminando i sedimenti dei lieviti e tappando definitivamente la bottiglia). Ma il dosaggio delle uve, il clima delle zone di produzione, i terreni su cui crescono i vitigni sono diversi e portano a prodotti diversi. L'accurato dosaggio di Pinot nero, Pinot meunier e Chardonnay (alla base, secondo tradizione e leggi francesi, dello champagne) è spesso trascurato in Italia dove a volte prevale massicciamente il Pinot nero, altre lo Chardonnay. Dosaggi peggiori? Migliori? Comunque differenti. Il silenzio della legge italiana in merito consente perfino l'uso di vitigni del tutto diversi che portano alla creazione e all'immissione sul mercato di arditi spumanti di Soave, di Lambrusco, di Trebbiano, incredibili Corvo di Salaparuta "brut", insospettabili Verdicchio trattati col classico metodo champenois. Nulla di male, ma questa inflazione rischia di far perdere la persona-

lità dello spumante genuino.

Poi c'è la differenza di clima. La zona di produzione dello champagne, la valle di Reims, è fredda. La maturazione delle uve è ritardata. Le gelate vengono spesso combattute con milioni di stufette sistemate filare per filare. Le piante, per poter strappare il massimo calore alla terra, vengono coltivate a ceppi molto bassi. Un clima diverso dalla valle dell'Adige, dalla Franciacorta, dall'Oltrepò pavese, le tre zone da cui arrivano la grande maggioranza delle uve che producono i migliori spumanti d'Italia.

Infine i terreni, argillo-calcarei con sottosuolo cretoso, fanno il resto. Spiega Antonio Piccinardi, uno dei più noti enologi italiani: «Champagne e spumante raggiungono entrambi vette elevate ma non vanno confusi. Nello champagne si sente la crosta di pane, lo straccio bagnato. Ha eleganza e personalità. Gli spumanti sono freschi, gentili, immediati».

La polemica fra champagnisti e spumantisti, insomma, non ha ragion d'essere. Godiamoci il gusto di bere entrambi. Un Piper, un Veuve Clicquot, un Perrier-Jouet, un Moët-Chandon (lo champagne più venduto in Italia: un milione e seicento mila bottiglie l'anno) che costano diciotto-ventimila lire. Un Ferrari, un Berlucchi (il più venduto dalla zona di produzione, la Franciacorta, partono quest'anno due milioni di bottiglie), un Equipe 5, un Santa Maria La Versa, un Contratto, un Ca' del Bosco a dieci-dodici-mila lire la bottiglia.

Comprando di queste sei marche si è sicuri di non sbagliare. La qualità è assicurata e anche lo status symbol, componente in gioco nell'acquisto di una bottiglia di spumante, non corre rischi. Confondersi nella molteplicità delle marche oggi in commercio è facile. Le etichette sul mercato sono circa centocinquanta, molte nascono e muoiono in pochi anni

QUESTIO NE DI GUSTO

sfruttando la notorietà di altri vini della zona. Solo in Franciacorta il successo strepitoso di qualità (Ca' del Bosco) e commerciale (Berlucchi) delle due grandi aziende lombarde, ha stimolato la proliferazione di marche e sottomarche. Risultato: un invenduto, si dice, di circa otto milioni di bottiglie che prima o poi si riverseranno sul mercato a prezzi destabilizzanti: sulle quattro-cinquemila lire.

Una regola aurea per acquistare una buona bottiglia di spumante è quella di non lasciarsi abbagliare dal millesimé, cioè dalla bottiglia che porta impresso l'anno della vendemmia. È meglio andare a leggere l'anno del *dégorgement* che le marche più serie imprime sull'etichetta. Il *dégorgement* è l'operazione con la quale si pone fine alla maturazione in bottiglia. Usando complicati sistemi di congelamento i lieviti che hanno permesso al vino di diventare spumante vengono espulsi dalla bottiglia. Quattro o cinque mesi dopo il *dégorgement*, cui corrisponde la bruttissima parola italiana sboccatura, lo spumante è al punto giusto per essere bevuto. Un anno dopo comincia a peggiorare e ogni giorno di più è un giorno perso. Per questo è consigliabile non farsi venire mai in mente di ordinare con aria sicura, come James Bond: «Un Dom Perignon del 1961!». Faresti una brutta figura e, anche se qualcuno trovasse in un fondo di magazzino la bottiglia, berreste un vino insipido. Lo champagne è un prodotto effimero e va bevuto subito. A farlo invecchiare, semmai, ci hanno già pensato i produttori.

Uno champagne, per potersi chiamare così, deve per legge stare in bottiglia prima del *dégorgement*, almeno dodici mesi, il che vuol dire che può essere venduto dopo diciotto mesi. Gli italiani che aderiscono all'Istituto dello spumante classico, devono stare in bottiglia almeno venti mesi. Ma nessuno vieta ai produtto-



Giorgio Lotti

Alcune bottiglie di champagne e spumanti fra i più prestigiosi.

ri di farceli stare di più. Nascono così le riserve: il Dom Perignon, il Krug, il Bollinger RD, il Kristal. Tutte bottiglie da cinquanta-sessantamila lire, che è consigliabile andare a comprare nelle enoteche migliori, non nelle drogherie. Alcune enoteche fra le più sicure sono: Solci a Milano, Costantini e Trimani a Roma, Sola a Genova, Pinchiorri a Firenze.

Quest'anno nel settore delle riserve, c'è qualche novità anche in Italia. Dopo il fortunato esperimento del 1980, quando la Ferrari mise in commercio, dopo otto anni di invecchiamento, la riserva Giulio Ferrari vendemmia 1972, arriva la riserva 1975, novemila bottiglie invec-

chiate otto anni, unico esperimento del genere in Italia. Il prezzo, ventottomila lire, è contenuto. Altre riserve, ma non di otto anni, sono quelle di Ca' del Bosco, ventitremila lire, e, novità che gli esperti giudicano molto interessante, la riserva 1979 del Marchese Antinori, realizzata con uve del Trentino.

Ultimo consiglio: non sbagliate il bicchiere. Che sia un flut, non una coppa. Solo il flut, il calice alto, raccoglie e conserva il profumo e contemporaneamente favorisce la liberazione lenta e controllata del *perlage*, le deliziose bollicine di anidride carbonica. A otto gradi: né uno di più né uno di meno.