

Tempo libero

VINI

Ma il metodo champenois non è ancora tutelato da una legge

La rivincita spumeggiante sul «nemico» champagne

di Davide Paolini

Voglio una bottiglia di spumante: devo festeggiare il compleanno. Questa la richiesta del consumatore tipo in enoteca, fino a qualche anno fa. Pochi eletti infatti aggiungevano: «desidero uno spumante con metodo champenois (o charmat)». Oggi la situazione si è completamente capovolta: il consumatore non solo specifica il metodo: champenois (o charmat), ma addirittura aggiunge: brut, o pas dosè, o nature, o brut de brut per aperitivo o per tutto pasto».

In poco meno di tre anni il mercato ha subito un'interessante rivoluzione: gli italiani di colpo hanno spostato la domanda dallo champagne (ovviamente francese) ad alcuni interessanti spumanti italiani. E le cifre, a questo proposito parlano chiaro: nell'82 le importazioni di champagne sono scese a 4.525.000 bottiglie, rispetto alle 8.635.000 dell'80.

Lo spumante prodotto in Italia con il metodo champenois è salito dai circa 8 milioni dell'80 ai circa 13 milioni dell'83.

Certo non è corretto fare confronti qualitativi fra lo spumante e lo champagne: l'unico punto in comune infatti è il metodo di produzione, ma i dati di mercato indicano chiaramente che, pur nella diversità, i consumatori hanno cominciato a preferire il prodotto made in Italy. Queste nuove tendenze, di colpo, hanno aperto un mercato davvero interessante per le industrie italiane.

Tutto, dunque, farebbe pensare che i produttori italiani hanno sconfitto duramente il «nemico» francese che per anni ed anni ha imperato sulle tavole degli italiani per compleanni, matrimoni e cenone di mezzanotte a fine d'anno.

Ma il futuro per lo spumante champenois è proprio così roseo? Non è forse troppo pericoloso che, sulle ali del successo di vendita, in pochissimo tempo circa 200 produttori, molti dei quali senza alcuna esperienza, abbiano immesso sul mercato «spumante con metodo champenois?». Un calo della qualità media e un aumento del prezzo non rischiano, forse, di rilanciare lo champagne?

Questi interrogativi sorgono da due considerazioni:

a) nessuna norma legislativa impone il rispetto di regole definite per la produzione di spumanti con il metodo champenois. Di conseguenza non esistono controlli né sul tipo di lavorazione, né sulla durata della fermentazione e della permanenza del vino sulla feccia. E' evidente che tempi più corti di lavorazione incidono sulla qualità e sul prezzo;

b) i produttori francesi, grazie alla loro efficiente organizzazione in sede Cee forse, riusciranno ad equiparare l'aliquota Iva pagata dallo champagne a quella imposta sullo spumante italiano.

Veniamo al primo elemento: la carenza di una legislazione italiana. Un tentativo di mettere ordine, a dir il vero, c'è stato ed ha avuto come protagonista Giovanni Gorla, attuale ministro del Tesoro, piemontese di Asti, zona di spumanti. Purtroppo la proposta di legge Gorla (che indicava un limite per la durata del processo di lavorazione, non inferiore a 24 mesi a partire dalla vendemmia e la durata della fermentazione e permanenza del vino sulla feccia non inferiore a 12 mesi) è rimasta nel cassetto. Anche le trattative in sede Cee per armonizzare le varie legislature vanno avanti a rilento: gli interessi in gioco sono tanti. I francesi non approvano che lo spumante italiano, pur fatto con tutti i crismi del metodo possa

chiamarsi «champenois». In Italia finirà per chiamarsi «metodo classico», come già lo definisce l'Istituto dello spumante italiano, associazione volontaria che riunisce attualmente 13 equipe di produttori (Antinori, Bisol, Carpenè Malvolti, Cinzano, Contratto, Ferrari, Fontanafredda, Gancia, La Versa, Martini e Rossi, Monte Rosa, Riccadonna). E proprio questo gruppo ha messo infatti a punto l'unico tentativo di controllo (dal 1975): si è impegnato a rispettare una normativa che garantisca un invecchiamento minimo di 24 mesi dalla vendemmia, 18 dei quali a contatto con la feccia. Inoltre questi 13 produttori si sono imposti le pratiche del metodo classico champenois, tra cui la fase dello scuotimento (*Remuage*) e sboccatura (*Dégorgement*).

In Italia oltre agli aderenti all'Istituto dello spumante (guidato prima da Antonio Carpenè Malvolti e ora da Antonio Denari) ci sono certamente tanti altri spumanti (per

esempio Ca' del Bosco, Rotari, etc.) che rispettano i tempi minimi e le operazioni dello champagne classico, ma chi garantisce che tutte le marche con etichetta «champenois» rispettino i principi e l'invecchiamento minimo sulla feccia? Un minor invecchiamento significa meno bottiglie ferme in cantina, e, in tempi di alto costo del denaro, ciò significa un discreto risparmio. La mancanza di regolamentazione (che dovrebbe interessare i tipi di vitigno, le zone, i tempi e i metodi) può nuocere seriamente ai produttori seri. La regola del monetarista Grasham potrebbe benissimo essere mutuata nel settore del vino: «lo spumante cattivo caccia quello buono!» Ed il pericolo proviene proprio dagli spumantisti dell'ultima ora che, a frotte, stanno entrando nel mercato. L'unica arma dunque per le aziende serie è la esasperata ricerca della qualità con limitate e selezionate produzioni.

In questa direzione per

esempio, sembrano indirizzate anche le grandi aziende come la Cinzano che, nelle settimane scorse, ha presentato un nuovo prodotto: cuvé speciale Amaron pas dosè (senza aggiunta di liqueur d'expédition, cioè senza correttivi), 50 mila bottiglie, frutto di una rigorosa selezione di vini d'annata '80.

Le insidie per i produttori italiani stanno per arrivare, comunque, dalla Francia: i burocrati comunitari infatti stanno esaminando il ricorso francese tendente a far diminuire l'Iva sullo champagne (che è del 38%) a livello dello spumante (che è del 18%), o a far aumentare l'Iva del prodotto italiano a livello del noto vino francese. La tesi francese è che spumante e champagne sono prodotti con lo stesso metodo (!).

Se ciò avverrà (come sembra), o di colpo, il prezzo dello champagne diminuirà o quello dello spumante crescerà: così la concorrenza si giocherà sempre di più sulla qualità.

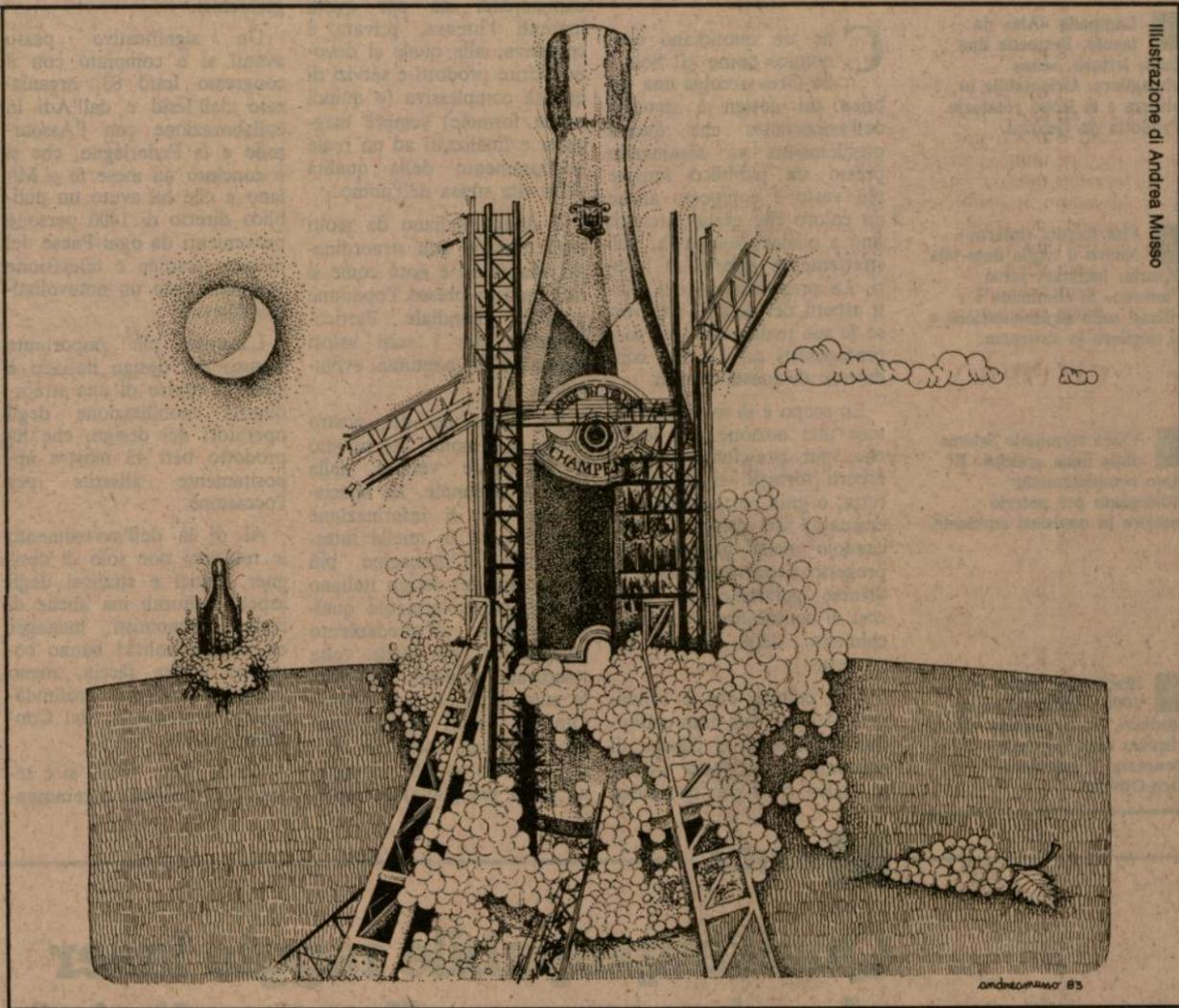


Illustrazione di Andrea Musso