

EUROPEO

Settimanale/n. 52/24 dicembre 1983/lire 1200



VINI PREGIATI/I PRODUTTORI FRANCESI VICINI ALL'ACCORDO CON GLI ITALIANI

Cin cin, pace fatta. Ma non chiamatelo champagne

Dopo anni di tensione, la guerra delle bollicine è a una svolta. Cosa induce i contendenti a deporre le armi? Un po' l'equilibrio delle forze e un po' la minaccia di un nemico comune

gne e spumante non si pone: «La sola cosa che avvicina i due prodotti è il metodo di lavorazione, ma esistono infinite altre differenze, di qualità di uve, caratteristiche di terreni e di clima. Il nostro spumante è ottimo ma non vuol far concorrenza a nessuno: ormai è il pubblico che decide, per gusto personale, e per livello di prezzo. Il nostro problema è piuttosto quello di tutelare una produzione qualificata e difenderla dalla pleora di spumantizzazioni selvagge. In questo senso, almeno per quanto riguarda l'Oltrepò pavese, abbiamo allo studio la costituzione di un consorzio in grado di garantire la qualità, come fanno i francesi».



a vocazione spumantistica. Il pubblico italiano ha subito apprezzato questi vini dalle caratteristiche simili a quelle dello champagne e ne ha rapidamente decretato il successo. Non c'è dubbio che questa preferenza, motivata da diverse cause (prezzo più basso e, in chiave emotiva, la reazione nazionalistica ai disordini provocati nel Midi dai viticoltori francesi contro le cisterne di vino italiano destinato alle grandi industrie francesi), ha inferto un colpo durissimo al consumo dello champagne in Italia. E altrettanto vero che il miglioramento e l'espansione della nostra produzione hanno creato un'immagine degli spumanti italiani «metodo champenois» che sta diffondendosi all'estero.

Così, alla fine del 1983, la «guerra dello champagne» ha cambiato armi e scenario. I primi a convenire che non si debbano fare raffronti sono oggi gli stessi produttori italia-

ni, infastiditi da una polemica che li coinvolge senza colpa e che porta acqua al mulino di molti profittatori, disposti a seguire la moda a qualunque costo spumantizzando qualsiasi cosa.

«Non si può, e non si deve», dice Ottavio Riccadonna, «parlare di competizione tra noi e i francesi. È possibilissimo convivere lealmente su un mercato che si dimostra disposto ad accettare un prodotto purché sia buono. L'Italia oggi esporta circa il dieci per cento della sua produzione vinicola, ma i mercati esteri ci offrono eccellenti prospettive. Sono convinto che nei prossimi dieci anni esporteremo più vino di quanto ne consumiamo oggi in patria».

Per il duca Antonio Denari, presidente della Cantina sociale di Santa Maria La Versa nell'Oltrepò pavese e dell'Istituto dello spumante classico italiano, il dualismo tra champ-



Anche in Trentino, l'altra importantissima zona di produzione di uve Pinot adatte alla preparazione dello spumante, si sta correndo ai ripari contro gli eccessi di un mercato invaso da troppi sottoprodotti. La struttura del consorzio è già a punto. «Avrà un nome inequivocabile, "Trento Spumante Classico", e riunirà la dozzina o poco più di spumantisti trentini», spiega Gino Lunelli, amministratore delegato della Ferrari, «e si opererà sulla base di una Carta che sancisce regole della coltivazione, qualità del terreno, resa in uva per ettaro, resa in litri alla spremitura eccetera. Arriveremo a redigere una carta catastale che indicherà la vocazione viticola di ogni singola particella di terreno. L'Istituto agrario di San Michele all'Adige è impegnato da oltre un anno ad analizzare i terreni. Nel 1984 saremo pronti».