

PAGINA 20 — Domenica, 16 Dicembre 1984 - N. 297 — IL SOLE-24 ORE

Tempo libero

— SPUMANTE ITALIANO —

Cosa ha insegnato un anno di boom (senza regole nè controlli)

Due campioni e una squadra

di Davide Paolini

Per una volta non siamo felici di essere stati cattivi «profeti». Ci riferiamo alle previsioni non proprio ottimistiche che abbiamo fatto nel primo articolo di questa rubrica (4 dicembre 1983) sul futuro dello spumante champenois italiano. Allora lo spumante, made in Italy, marciava con il vento in poppa: le vendite erano raddoppiate mentre le importazioni di champagne erano dimezzate. Tutti (giornalisti di settore o di costume, opinion leader) osannavano al trionfo dello spumante rispetto al giurato nemico d'Oltralpe. Ebbene, tra i pochi che gioivano di ciò, pur avanzando mille interrogativi, c'era il sottoscritto (alla luce del poi me ne vanto!). In più articoli ho avanzato alcuni dubbi sul futuro del cammino: innanzitutto non esistono norme che impongono il rispetto di regole definite per la produzione di spumante con il metodo champenois. Di conseguenza non esistono controlli nè sul tipo di uve impiegate nè sul tipo di lavorazione nè sulla durata della fermentazione e della permanenza del vino sulla feccia. E' evidente che tempi più corti di lavorazione incidono sulla qualità e



L'etichetta di un classico spumante italiano: il Giulio Ferrari

sul prezzo. Qualcosa è stato fatto, non c'è dubbio: per esempio l'associazione volontaria dei 13 produttori aderenti all'Istituto dello spumante, il neoconsorzio di Trento Classico, di cui è presidente Gino Lunelli della Ferrari Spumante, e il Classico (riunisce produttori dell'Oltrepò). Purtroppo siamo sempre in presenza di coraggiosi tentativi volontari: ma chi controlla il resto dei produttori di champenois sparsi dal Piemonte alla Sicilia?

Dunque siamo in presenza di un esercito di produttori

di champenois, dove chi rischia di più sono le bottiglie buone e ottime perchè l'abbassamento medio della qualità e dell'immagine colpisce anche e soprattutto i migliori. Insomma (come ho già scritto) c'è sempre più il rischio che venga mutuata la regola del monetarista Gresham: come la moneta, lo spumante cattivo scaccia quello buono.

Ebbene i nostri timori sul futuro dello spumante sono, in un certo senso, confermati da alcuni elementi. Mastro

Gino Veronelli, da sempre difensore dello champenois nostrano, nel suo volume «Catalogo spumanti & champagne» (Giorgio Mondadori Editore, L. 95.000), ha riservato quasi tutto lo spazio al prodotto francese lasciando solo 25 schede su 330 allo spumante made in Italy. Ciò sembra abbia sollevato grandi critiche al Veronelli nazionale, ma la chiave delle sue scelte deve essere colta nelle prime righe del volume: «Avevo promesso all'editore — ha scritto Veronelli — con una selezione secondo costume feroce, 350 schede. Duecento, avevo ipotizzato, francesi; le altre, quasi tutte, italiane. Le 350 schede sono qui...». La scelta invece di sole 25 etichette italiane di

champenois italiano? No nella maniera più decisa; un ridimensionamento forse è necessario per far cessare l'attività a chi non deve produrre spumante di pessima qualità e far migliorare chi si trova a mezza via. Lo spumante italiano, per fortuna, è ancora in grado di esprimere cose eccelse. Quali: Cà del Bosco 1979 (Blanc des Blancs pas dosé millesimato) e Giulio Ferrari, riserva del fondatore (Blanc des Blancs riserva, millesimato). Questi due produttori, fuoriclasse della spumantistica italiana, sono validi in tutta la loro gamma. Ma per fare una squadra, oltre ai fuoriclasse ci vogliono anche ottimi giocatori. Quindi: Equipe V, Cristal Pinot Brut, Frescobaldi Brut, Antinori Nature, Cesarini Sforza Champenois, Contratto Brut, Pinot Franciacorta Berlucchi, Gran Le Brut, Laversa Brut. Quindi due solisti di gran razza: Carlo Zadra e Meucci Brut. E infine quattro centrocampisti selezionati nel vivaio della grande industria: Marone Cinzano Pas Dosé, Conte Balduino (Riccadonna), Montelera (Martini & Rossi), Gran Cremant Riserva Vallarino Gancia.

cui ben nove appartenenti ai due più prestigiosi produttori (Cà del Bosco e Ferrari) rivelano tutto sugli assaggi di Veronelli. Per una volta sono

completamente d'accordo con il Gino nazionale, anche se forse tra gli italiani sicuramente manca qualcuno degno di apparire (per esempio Contratto, e certamente a una seconda lettura mi verranno in mente anche altri produttori...). Allora de profundis per lo