

Maggio 1987

L'Espresso

PIÙ

SETE

DI BOLLICINE

di Federico Bugno

Sarà un'estate all'insegna dello spumante? I suoi estimatori, sempre più numerosi, ne sono convinti. Anche perché questo prodotto è reduce da una stagione d'oro, ricca di riconoscimenti internazionali. A cominciare da quelli francesi

Come tutti gli anni, con i primi tepori, i calici hanno ripreso a riempirsi di bollicine. Ma, a differenza degli anni passati, dominati dalla moda dei vini frizzanti, ora si assiste a un ritorno prepotente degli spumanti; di quelli su cui piovono ormai da qualche tempo i riconoscimenti internazionali. Lo spumante secco, classico, quello fatto col metodo champenois, ché dell'altro, dolce, leggero, noto in tutto il mondo come Asti Spumante, già da tempo si conoscevano le intrinseche virtù. Non così i brut, fermentati in bottiglia, che per anni sono stati relegati da osti e cantinieri negli scaffali più alti delle loro botteghe, lontani dall'occhio del cliente che veniva tacitamente indirizzato verso i più blasonati champagne. Così come gli impresari relegavano in terza fila le ballerine di coscia troppo corta, a meno che non si fosse al Lido di Parigi dove tutte erano alte uguali ma tutti bevevano champagne, unicamente champagne.

Oggi, al Lido, le ballerine sono ancora tutte di coscia lunga, ma accanto agli champagne è spuntato da qualche tempo il Ferrari, ormai considerato dagli stessi francesi alla stregua dei suoi confrères d'oltr'Alpe. Ferrari, un italiano a Parigi. Ma non solo lì, e non più solo. Dall'America alla Germania all'Inghilterra alla Russia, altri nobili spumanti italiani hanno preso il largo: così che oggi possiamo immaginare con Paolo Rolli, settecentesco autore di canzonette, che tali erano i pur valenti poeti dell'Arcadia romana, che a Monaco come a New York, a Rio come a Londra, si possano ben apprezzare anche gli spumanti di casa nostra, «che dentro a limpidi tersi bicchieri/spiritosetti lievi zampillano/al gusto amabili sani e leggeri».

Il Lido fu certo un traguardo prestigioso. «Ma ora», dice Anna Pesenti, direttore dell'Istituto dello spu-

mante classico italiano, «gli spumanti italiani non hanno più frontiere. Presto saranno serviti anche sull'Orient Express, accanto ai Krug e ai Dom Perignon. La Klm, la compagnia di bandiera olandese, li ha introdotti sui propri aerei, e la Costa li proporrà sulle proprie navi da crociera. Lo spumante italiano è spesso il protagonista di occasioni mondane anche all'estero. Franco Maria Ricci

vole spumante, nella cerchia ristretta degli spumanti classici su cui vigila l'Istituto della Pesenti, l'Equipe 5, sembra essersi specializzato nella promozione di eventi musicali: come l'inaugurazione della stagione operistica di Bologna, quest'anno, o il solenne e festoso compleanno del maestro Giancarlo Menotti, un anno fa a Spoleto.

«Paglierino, buon perlage; di profumi di pane; secchi aromi fruttati

esperto, il naso allenato e lo sperimentato palato di James Suckling giudicano il Ferrari Brut de Brut 1981. 97 su cento punti. Fantastico. Ma anche altri prodotti della cantina italiana hanno avuto, da questo severissimo signore americano che gira il mondo ad assaggiare per il suo giornale vini, spiriti e liquori, giudizi più che eccellenti: 95 su cento, il Ca' del Bosco Cremant, 92 il Monte Rosà non Docato e il Ca' del Bosco Dosage Zéro. 90 ancora il Ferrari

Fiume». Ancora nel ricordo di molti è anche la colazione che la regina Elisabetta offrì ai suoi generali in occasione della presentazione del temibilissimo "Tornado" nella base della Raf di Cottesmore, in Inghilterra, nel giugno 1984: quella volta, e a tutto pasto, fu servito il Ca' de Bosco Brut, prestigioso spumante italiano nato dalle cure amorevoli di Maurizio Zanella. Mentre un altro autore-

giudizi più che eccellenti:

95 su cento, il Ca' del Bosco Cremant,

92 il Ca' del Bosco Dosage Zéro,

90 ancora il Ca' del Bosco Brut



Questa hit parade degli spumanti (accanto a ciascuna bottiglia il punteggio assegnato) è stata compilata dall'esperto americano James Suckling della rivista "The Wine Spectator". I voti da 90 a 100 rappresentano l'eccellenza.