

dal 1901

N° 43

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Fruguele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale n° 2600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7383882
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

01-2389611PQ T00026F 10S 48L 3
LA TRIBUNA DI TREVISO
CORSO DEL POPOLO 42
31100 TREVISO TV
Dir. Resp. MAURIZIO DE LUCA
Data: 29 DICEMBRE 1988



Altro che champagne! Bevi bene, bevi italiano



E' troppo «cheap» lasciare in cantina lo Champagne e brindare veneto a Capodanno? No, se si seguono i consigli della guida «Vini d'Italia '89» (Arcigola, Gambero rosso editore).

Il volume, presentato ieri sera al ristorante Miron a Nervesa della Battaglia, si distingue dai «concorrenti» per l'assenza di pubblicità: i produttori citati non hanno pagato per essere nominati, né hanno dovuto acquistare, come si usa in molte iniziative editoriali, un certo numero di copie.

La guida, alla seconda edizione (la prima, nell'88, ha fatto registrare un boom editoriale clamoroso) è stata scritta da una trentina di esperti che hanno selezionato, regione per regione, 600 produttori e 2.200 vini.

Nonostante l'inizio dell'89 coincida con l'avvio delle celebrazioni per l'anniversario della Rivoluzione francese, vale la pena lasciare da parte per una volta i grandi vini d'Oltralpe e assaggiare ciò

che si produce nel Veneto, una delle regioni vitivinicole più vocate.

Da qualche anno si stanno affermando, soprattutto in alternativa agli Champagne di qualità media (quelli che si trovano anche in bar e supermercati come il Moët e Chandon), alcuni Champenois italiani: quelli di Franciacorta (Ca' del Bosco, Cavalleri, Bellevista), del Trentino (Cesarini Sforza e le riserve di Ferrari), del Piemonte (La Scolca), della Toscana (Antinori riserva). Ma anche in Veneto si sta affermando la linea della qualità.

Per ora c'è un solo Champenois (cioè un vino fatto diventare spumante con la fermentazione in bottiglia, mente col metodo Charmat la fermentazione avviene in contenitori d'acciaio a tenuta stagna, detti autoclave). E' il Durello, prodotto dall'azienda agricola Marchato di Roncà (Verona).

Così è descritto nel volume dell'Arcigola: «La specialità della casa è uno Champenois da uve Durello di

particolare finezza e spiccata personalità tipica del vitigno. Pur non trattandosi di un particolare vitigno con particolari caratteristiche per la spumantizzazione, il risultato è più che buono e il rapporto con il prezzo è ottimo». In enoteca una bottiglia non supera le 12 mila lire (per esportazione).

C'è poi il Prosecco di Conegliano della cantina di Pino Zardetto (8 mila al litro). «Solo un miracolo», scrivono entusiasti i redattori della guida, «può far avere ad un Prosecco di Conegliano un perlage degno di un grande Champagne».

Ad un livello leggermente inferiore sta il Prosecco dell'azienda vinicola Gregoletto, di Preamor di Miane (6 mila a bottiglia), così come il Prosecco Spumante dell'azienda agricola Abazia di Nervesa, di Nervesa della Battaglia (7 mila lire).

In enoteca, vale la pena di soffermarsi davanti alle bottiglie di Cartizze (14 mila lire) e Prosecco della Canevel. «Se questa azienda avesse

un motto», si legge nella scheda del volume, «probabilmente sarebbe «in difesa dello spirito del Prosecco». Infatti proprio su questo principio e contro i tentativi di rendere anonimo questo vino invidia la storia della Canevel che fin dall'inizio si caratterizzava per la serietà della qualità della produzione.

L'enotecnico Roberto De Lucchi sostiene, a ragione, che il Prosecco è un grande vino perché un piccolo vino. Ma è grande la sua versatilità che ben si adatta alla richiesta di vini più leggeri e morbidi, anche da parte di chi non è un consumatore abituale».

Meritano segnalazione, per un brindisi augurale tutto veneto, il Cartizze e il Brut di Nino Franco. L'azienda di Valdobbiadene, secondo l'Arcigola, «si rivela ai vertici assoluti per la produzione di Cartizze».

Il Prosecco (10 mila a bottiglia) è «elegante e fruttato nei profumi, morbido e di grande suadanza nel gu-

sto, il tutto unito ad una effervescenza persistente ma mai eccessiva».

Nel volume manca però un'azienda veneta che produce un ottimo Charmat: la Cardinal di Solighetto che imbottiglia il Brut Rosé. L'azienda — giovane — è condotta da Marco e Roberto Felluga, i friulani del Collio famosi nel mondo per i vini di Russiz superiore.

Con poche migliaia di lire, quindi, si possono degustare vini all'altezza della festa. Con una spesa leggermente superiore si acquista il (forse) migliore Champenois italiano, il Dosage Zero della Ca' del Bosco di Maurizio Zanella.

Inutile spendere 70-80 mila lire per uno Champagne mediocre.

Meglio risparmiare per poi acquistare uno Champagne ad altissimo livello, il Krug (dalle 120 mila in su), e berlo il 14 luglio prossimo, per i cent'anni della presa del carcere della Bastiglia.

Luciano Ferraro