

dal 1901

N° 31

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

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 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7383882
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

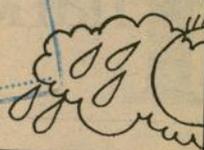
12-4528631PQ T00060F 40S245L24
LA REPUBBLICA
P.ZZA INDIPENDENZA 11/B
00185 ROMA RM
Dir. Resp. EUGENIO SCALFARI
Data: 31 DICEMBRE 1988

giorno & notte **M**ilano

RICEVUTA IL
3 MAR. 1989

CA' DEL BOSCO

il tem



il capriccio

Per i brindisi, voglia di qualità

di PACLA GIUS

Il brindisi al nuovo anno è un gesto simbolico. Almeno, così si usa dire. Invece (sorpresa?) a mezzanotte si stappano le migliori bottiglie, e forse il simbolico sta qui, nell'augurio che tutto, nell'anno nuovo, salga un gradino nella scala dei valori.

Champagne e spumante classici hanno come caratteristica principale di consumo la stagionalità, e questa è alta stagione: più del 60 per cento dell'intero lotto annuale. È stata fatta una stima di 25 milioni di tappi a fungo pronti a partire alla mezzanotte. Non saranno tutte bottiglie pregiate (nonostante le importazioni di champagne in Italia siano aumentate moltissimo, dopo l'adeguamento dell'Iva): teniamo presente che la produzione nostrana di spumante metodo champenois non supera i 12 milioni di bottiglie. I 25 milioni di botti (non sono chic, ma sembrano obbligatori) saranno quindi di bollicine assortite, dalle perle più esclusive giù giù fino al vino gassificato.

Ma la tendenza, ce lo confermano gli addetti alle vendite, è per la "grande" bottiglia. Italiana o francese, ma che sia millesimata, cuvée speciale, riserva numerata. I prezzi, naturalmente, sono conseguenti. Gli spumanti classici italiani "normali" partono dalle 15mila lire: gli champagne "normali", dalle 22-23mila. Da notare: nella grande distribuzione la stessa etichetta può costare anche 2-3mila lire in meno, e non ci sono misteri, la differenza la fanno i quantitativi.

I nomi di maggior successo sono più o meno gli stessi da anni: Ferrari, Ca' del Bosco, Bellavista, Giacosa, Carpenè Malvolti, Marone Cinzano, Cesarini Sforza,

Firmato Cavit, Vivaldi, Contessa Rosa, Montelera, Cavalleri, La Versa, Equipe 5. Da queste etichette, per la flûte del Capodanno, la gente si sposta su quelle "prestige" della stessa casa: chiede la Riserva del Fondatore, la versione Crémant, la Grande Cuvée. Non importa se il prezzo sfiora i 50mila lire.

Quanto agli champagne, stesso meccanismo, con il dettaglio che una bottiglia particolare può arrivare alle 300mila. Eppure, se di solito un cliente chiede un Veuve Clicquot, stavolta vuole un Grande Dame. Dal Philipponnat sale al Clos des Goisses. Dal Mumm al René Lalou. Moët & Chandon sì, ma che sia Dom Pérignon. Bollinger, sì ma Vieilles Vignes. Taittinger, ma Comtes de Champagne. Krug, solo Collection. Gosset, ma Grand millésime. Pirrier Jouët, che sia Belle Epoque. E così via, mediamente il cartellino va sulle 100mila, con vette molto più su. Snobismi? Chissà se poi finezza e sostanza di quelle bottiglie saranno onorate. Comunque, ci dice Giuseppe Meregalli, presidente delle enoteche Vinarius ma anche importatore di qualità: "Le etichette 'prestige' di Bara, Bonnaire, Bricout le ho esaurite da un pezzo".

L'alternativa possono essere nomi relativamente poco noti, con un ottimo rapporto qualità-prezzo. L'esperto Antonino Trimboli suggerisce: "Cercare le bottiglie dei piccoli récoltants: provengono dai grandi crus, danno garanzia di qualità". Qualche nome: Chiquet, Seloise, Gimmonnet, Gonet, Goutorbe, nelle bottiglie "Spécial Club" dalla forma particolare, affusolata, dette, in gergo, "siluro".