

Parigi vittoriosa contro il nostro «abuso» della denominazione

Lo spumante cambia etichetta Metodo champenois fuorilegge

Rassegniamoci con un po' di grinta: resteremo orfani dello champagne italiano. Niente paura: le bollicine Doc scorreranno sempre nei bicchieri degli italiani, ma non potranno più chiamarsi così. Tutta colpa degli amici nemici cugini francesi. Parigi, sotto la vecchia e gloriosa bandiera della grandeur, ha vinto per ora la sua battaglia campale, condotta a suon di carte bollate: dal 1992 la denominazione «metodo champenois» non esisterà più. Da quelle bottiglie che custodiscono gelosamente quel fiume d'oro che è lo spumante italiano non ci sarà più questo nome, immolato sull'altare dello sciovinismo d'oltralpe.

Rincorso, incalzato dai francesi, che si sentono a loro volta inseguiti dagli italiani, il nostro spumante rischia così la retrocessione per decreto: vincente sul mercato, è battuto dal cavillo burocratico. Sì, perché probabilmente il contenzioso va visto nella cornice del galoppo dello spumante «nobile» italiano, della concorrenza che ha saputo sostenere, imponendocela a sua volta: Franciacorta, Trentino e Oltrepò pavese sono ormai serbatoi di classe per i piani nobili della produzione di champenois. Concorrenti temibili, che si rifanno oggi con l'arma del vino quel che hanno subito nei secoli della cappa e della spada.

Qualche dato chiarisce la posta in palio e dà la misura dello spessore, anche economico della battaglia: dieci anni fa importavano dieci milioni di bottiglie di champagne e si vendevano quattro milioni di champenois italiani. Oggi lo champagne è sceso a 7,2 milioni e il nostro prodotto è salito a 15 milioni di bottiglie. Il protezionismo lessicale ha creato un altro problema: quale nome dare allo champenois, rimasto senza padre anagrafico? La ricerca del nome d'autore,



Una carta del 1701 raffigurante la zona del Franciacorta

per un prodotto d'autore, non è certo facile. Ci hanno provato in ventimila, che hanno partecipato a un concorso dell'Istituto italiano dello spumante classico. Risultato: tutte bocciate queste proposte a raffica.

E allora che fare? Risponde Tino Lunelli, presidente dell'Istituto: «Il repertorio di etichette è vasto e stiamo lavorando per fare chiarezza, in modo da garantire al consumatore un prodotto d'élite di qualità».

Punteggi Usa per le bollicine tricolori

Gli americani giudicano i nostri spumanti. Questi i punteggi assegnati da James Suckling sulla prestigiosa rivista «Wine Spectator» quest'anno: 1° il Ferrari Brut & Brut 1981 con 98 su 100; 2° con 95 su 100 il Cà del Bosco cremant; 3° ex equo il Monte Rosso non Docato e Cà del Bosco Dosage Zéro con 92 punti; 4° ancora il Ferrari Brut e il Cà del Bosco Brut (90); seguono con 88 il Villa Banfi di Montalcino '82 e il Conte Balduino Brut '81 della Riccadonna.

Quel che finora non si è potuto ottenere.

Si affacciano alcune ipotesi: qualcuno ha proposto la direzione «metodo classico» per lo champenois, ma altri hanno osservato che ci sono in circolazione già tipi di vino con questa etichetta, staremo a vedere, ma il tempo lavora contro la chiarezza, perché la concorrenza alle tre zone italiane ricche di vitigni nobili (Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero) è su più fronti.

Non c'è solo la controffensiva dello champagne, ma in Italia perdura un vuoto legislativo che lascia le briglie sciolte a tutti per cui lo Chardonnay lo si sta producendo anche in Toscana e in Puglia.

Sul pianeta delle bollicine si addensano così alcune nubi, proprio nel momento in cui questo mondo tira le somme di una vendemmia a quattro stelle. Erano anni che non si vedeva una qualità di questa caratura: uva buona anche se la produzione è stata inferiore del 20 per cento.

n.mont.

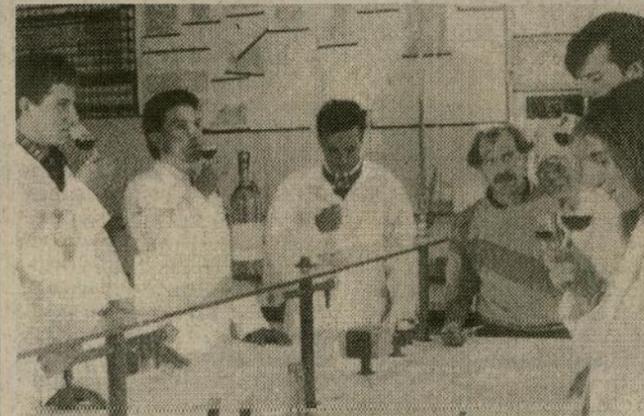
Le tecniche di vinificazione devono rispettare le proprietà specifiche

Non tradire il gusto

I sistemi per il controllo della temperatura durante la fermentazione - L'impiego dei lieviti

La vinificazione e l'affinamento dei vini stanno entrando, dopo un periodo tumultuoso di rincorsa al nuovo, in una fase di riflessione. «La tecnica di vinificazione - asserisce Cesare Pillon, esperto di vini - non può sostituire la qualità della materia prima ed insieme non deve prevaricare il vino. L'affinamento del prodotto non deve condurre ad un generale appiattimento dei gusti indirizzando vini completamente diversi fra loro verso ipotetici gusti moda».

«L'esistenza di sistemi diversi di vinificazione - osserva Livio Testa, direttore tecnico di Fontanafredda - deve avere come obiettivo primario il rispetto delle proprietà specifiche, dei connotati di identità dell'origine del vitigno. Un barolo, una barbera sono tali se restano fedeli a se stessi, se la loro personalità trova conferma nel bicchiere». L'accorgimento tecnologico più importante, che ha consentito di migliorare nettamente la qualità del prodotto finale è il sistema che determina il controllo del grado di temperatura in cui avviene la



Enotecnici durante la fase di assaggio del vino

fase più delicata di trasformazione: la fermentazione del mosto in vino.

«Ciò esalta - riprende Testa - tutte le sfumature presenti nel vino. Una temperatura troppo alta provoca un deterioramento irrimediabile della qualità, fino all'arresto della fermentazione. Scompaiono le note aromatiche tipiche, il vino ammutolisce. Con il controllo termico della fermentazione si può con più facilità ottenere un processo

completo, ovvero la totale trasformazione degli zuccheri presenti nel mosto in alcol. Inoltre si manterranno nel vino tutti i suoi profumi, la sua fragranza rimarrà inalterata». Altre due caratteristiche essenziali di una corretta vinificazione riguardano il contenimento della solfitazione e la non aggiunta dei lieviti selezionati esterni. «In fermentazione - precisa Testa - la solfitazione si deve limitare a quella minima necessaria per contribuire alla selezione natura-

le dei lieviti al fine di non intaccare i batteri malolattici che, a dosi superiori di solfiti, verrebbero inibiti. Infatti è proprio la presenza dei batteri malolattici che consente di iniziare subito, appena conclusa la fermentazione primaria, quella alcolica, la trasformazione dell'acido malico in acido lattico».

In particolare per i vini rossi questo processo è decisivo per conseguire il risultato di un vino aromatico ed aperto, pienamente espresso. Altrimenti si avrà, a causa del maggior grado di acidità dell'acido malico in rapporto all'acido lattico, un vino non equilibrato, chiuso, immaturo per sempre. Per questo è necessario che la fermentazione malolattica nei vini rossi avvenga al più presto. Però solo pigiando uva sana e ben matura è possibile attenersi a questi criteri.

«L'altra caratteristica della vinificazione - spiegano i tecnici della azienda di Serralunga d'Alba - è l'assenza di impiego di lieviti selezionati esterni i quali vengono immessi per garantire una fermentazione completa. non vale per gli spumanti che rifermentano proprio per effetto di lieviti. Ogni uva in natura è dotata di una carica di lieviti specifici che hanno la funzione primaria, mediante secrezione di enzimi, di trasformare lo zucchero dell'uva in alcol oltre che ad incidere sulla composizione del bouquet. L'immissione di lieviti esterni può attutire la tipicità aromatica del vino». Dopo la fermentazione il vino ha bisogno di un periodo più o meno lungo di affinamento nel quale la sua personalità si dispiega completamente. I vini rossi freschi come il Dolcetto, il Grignolino, il Roero, la Freisa, la Bonarda che vengono immessi sul mercato nella primavera successiva la vendemmia, devono conservare tutta la loro gloriosa freschezza e mantenere i delicati sentori che ricordano il gusto dell'uva di settembre.

Francarlo Negro

In molte cantine l'acciaio ha sostituito i recipienti in legno Bacco trasferito in una botte inox

«Siamo in una botte di ferro». Il proverbio la fa da padrone anche in enologia, dove l'inossidabile in ogni cantina. Ma la veneranda botte di legno, che discende dal *dolium* dei Romani, serve ancora o è destinata al museo? Sentiamo cosa dice Gianni Zonin, presidente di varie cantine in Veneto, Friuli, Toscana, Piemonte e Oltrepò Pavese: «Il buon vino rosso, per attingere il massimo, deve stare in botti di legno, più o meno a lungo, secondo necessità. Solo per i bianchi il legno

è stato abbandonato. Del resto, i disciplinari dei maggiori vini rossi italiani parlano chiaro: prescrivono, obbligatoriamente, per circa 200 vini Doc, un periodo di invecchiamento in botti di rovere o di castagno, per un periodo che può variare da pochi mesi a 5 anni (Barolo e Brunello riserva). Io credo fermamente in questo tipo di affinamento. Il tipo di botti da noi adoperate è quello in rovere di Slavonia, costruite a Conegliano Veneto». Il ruolo della botte di legno è dunque importante: non è solo una stanza di soggiorno

per il vino ma è in grado di fornire un ulteriore contributo di tannini in aggiunta a quelli ricavati dalla buccia dell'uva con la vinificazione. Sono importanti per fissare il colore, per conservare meglio il vino e influire sul sapore. Per l'affinamento di taluni vini, adesso sono diventate di gran moda anche in Italia le *barriques*. Il termine francese indica un contenitore in quercia del Limousin, con capacità che varia da 225 a 232 litri.

La loro influenza nella modifica del gusto di taluni vini è notevole. Bisogna però stare

attenti e non farne un uso indiscriminato. Afferma Jacopo Biondi Santi: «Per la maturazione del Brunello abbiamo sempre adoperato a Montalcino il rovere di Slavonia con botti che vanno da 30 a 100 ettolitri. Con la *barrique*, troppo odorosa, c'è il rischio di modificare la fisionomia originale del Brunello». «Anche noi non passiamo alle *barrique* - sostiene Antonio Mastroberardino di Atripalda - perché il tocco rifinitore non deve prevalere sul carattere etereo del Taurasi».

L.imb.

Un percorso fra le vigne valtelinesi

Una strada di vini, ma anche di bellezze naturali, reperti storici e specialità culinarie, quella inaugurata alcuni mesi fa dalla Nino Negri, il magliore complesso vitivinicolo valtelinesi. Il percorso consta di quattro circuiti che interessano Sassella, Grumello, Inferno, Fraccia e Valgella.

Il percorso principale segue la statale n. 38, parte dalle vigne del Sassella, passa per la cantina di Chiuro e termina dove finiscono le vigne del Valgella. Percorrerlo vuol dire rivivere nella mente i duemila anni dei vini della Valtellina.

Calo produttivo con punte di oltre il 40 per cento Dall'avara vendemmia '88 grappoli a cinque stelle

Un'annata memorabile in quasi tutte le regioni - Per la siccità un po' sottotono alcune aree del Mezzogiorno

Anche se l'ultimo raccolto dell'uva, tanto in Italia quanto negli altri Paesi vinicoli della Cee, è stato notevolmente inferiore al passato, con punte negative di oltre il 40 per cento, i produttori sono tutti concordi nell'affermare: l'88-89 sarà una grande annata per il vino. Sì, purtroppo la vendemmia è stata fra le più avarie fra quelle del dopoguerra ma l'uva, tutta di qualità eccellente, sta esprimendo vini memorabili, degni del Gotha enologico.

In Piemonte si è registrata una diminuzione produttiva del 20 per cento ma il vino è già giudicato da cinque stelle. I bianchi sono molto profumati, di armoniosa composizione, con un equilibrio acido perfetto.

Molto aristocratico e attraente il colore dei rossi, alla Bubka o alla Carl Lewis la loro atletica struttura, rara delicatezza dei profumi, si riassumono il misticismo poetico e la celata sensualità della Langa.

Gli esperti stanno adesso discutendo l'evoluzione del Barolo e del Barbaresco mentre comincia a manifestarsi un fruttato al diapason in un caleidoscopio di sensazioni pre e post-aromatiche.

Calma, bisognerà aspettare dai due ai quattro anni prima che questi vini possano broneggiare sulla tavola del gourmet raffinato, che inseguirà l'ecologia nel lucore dei nettari più aristocratici.

Anche la Lombardia, signori, quest'anno è a cinque stelle, assieme al Veneto, al Trentino, al Friuli-Venezia Giulia e alla Toscana.

Un po' sottotono Puglia, Sicilia e Sardegna colpite da inusuali avversità atmosferiche. Però in talune cantine se la quantità è stata un vero disastro, sono in vista sublimi bottiglie.

Dei 154,5 milioni di ettolitri di vino realizzati quest'anno nella Cee, ben 64 milioni

di nazionale si aggira fra i 70 e i 72 milioni di ettolitri, ricavati da una superficie vitata che raggiunge 1.400.000 ettari.

Solo la Spagna ci batte come estensione di vigna ma il rendimento dei ceppi lusitani è circa un terzo rispetto ai nostri, a causa di condizioni ambientali troppo siccitose o per altre difficoltà ambientali.

Tutto sommato, la bassa produzione non è uno svantaggio. Contribuirà prima di tutto ad alleggerire le giacenze e impegnerà i produttori a realizzare una lavorazione più accurata.

La decisione, un po' cervelotica, della Cee di avviare alla distillazione obbligatoria 9 milioni di ettolitri di vino, di cui 6,39 milioni per l'Italia, 2,47 per la Francia e 200 mila ettolitri per la Grecia, ha irritato i francesi e destato non poche perplessità in casa nostra.

Convertire in brandy tutto quel vino è un azzardo, le vendite dei superalcolici sono in regresso.

Recentemente il ministro dell'Agricoltura, Calogero Mannino, ha presentato a Roma il Piano vitivinicolo,

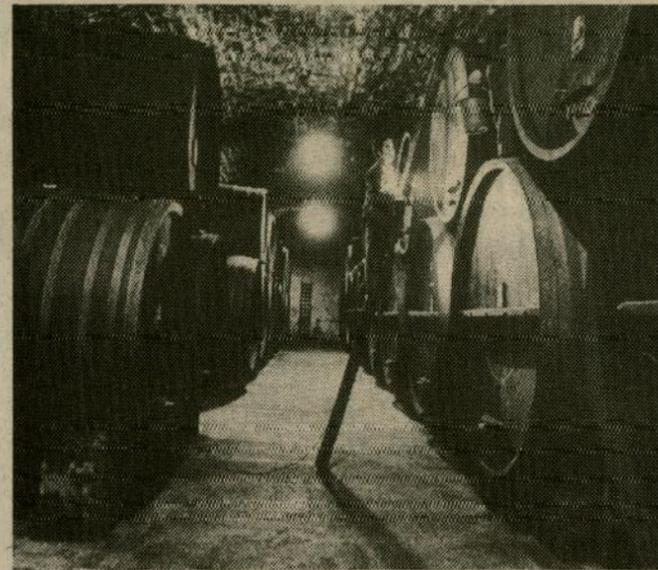
concepito come uno strumento per definire obiettivi e criteri di intervento nel comparto. Naturalmente il progetto prevede il potenziamento e la razionalizzazione delle strutture esistenti, nonché una speciale azione promozionale sui mercati esteri.

Se non vogliamo restare eternamente secondi, dobbiamo convincere gli importatori di tutto il mondo, compresa la catena di distribuzione ad essi collegata, delle effettive risorse offerte dalle nostre bottiglie, mandando in trasferta le più pregiate e non ignobili ronzini, nemmeno degni di osterie del suburbio. Intanto anche la Cee, ogni tanto, qualcuna ne imbrocca. Difatti, in deroga alle severe norme che vietano nuovi impianti fino all'agosto del 1990, l'Italia ha ottenuto 14 aumenti di zone vitate Doc per circa mille ettari. Ne sono interessati i Colli piacentini, i Colli bolognesi, il Friuli (che non riesce a soddisfare la domanda per i suoi vini), l'Abruzzo per il Trebbiano e l'Umbria per l'Orvieto. Il discorso è sempre lo stesso: per i vini validi c'è ancora spazio.

Luciano Imbriani

Altissimi livelli qualitativi per la terza volta in dieci anni - I coltivatori puntano su rese limitate dei terreni Buon andamento dei prezzi delle uve Le strategie per i mercati internazionali

Annata eccezionale per i vini rossi delle Langhe. Nella foto, una cantina di Barolo



Piemonte da record

«Anche quest'anno per la terza volta in dieci anni il livello qualitativo del vino è altissimo, la riduzione della quantità di uva vendemmiata lo scorso autunno, accompagnata da una perfetta maturazione ha favorito questo eccezionale risultato». Con queste parole Alessandro Abbruzzese, direttore dei Tenimenti di Barolo e Fontanafredda sintetizza un giudizio unanimemente condiviso.

La bontà dei vini della vendemmia '88 non è relativa al solo Piemonte: è una realtà più generale. «A livello nazionale - osserva Cesare Pillon, autorevole esperto di vini - alla scarsità è corrisposta una grande qualità. La riduzione della quantità di uva è mediamente del 15-20 per cento nei confronti del 1987. Occorre tenere presente che nel 1987 si registrò un decremento del 5 per cento sul 1986. La causa principale è un andamento climatico del tutto particolare, addirittura anomalo che ha limitato la fruttificazione senza intaccare, anzi favorendo la piena maturazione dei grappoli; questo tanto in Friuli quanto in Sicilia, tanto in Toscana quanto in Piemonte».

«Questa situazione - osserva Teresio Ercole, direttore commerciale di Fontanafredda - dovrebbe far riflettere i produttori. Per competere sul mercato internazionale la strada da percorrere

spondenti all'ottenimento del massimo livello ed insieme bisogna favorire le zone ad alta vocazione viticola». Il buon andamento dei prezzi delle uve ha compensato ampiamente la scarsità del raccolto.

L'analisi dettagliata dei vini dell'ultima vendemmia presenta un quadro di eccezionalità sia per i bianchi sia per i rossi, sia per quelli che fra pochi giorni saranno messi in vendita nelle enoteche e sia per quelli che hanno bisogno di anni di maturazione nelle botti di rovere. «I vini bianchi piemontesi - asserisce Livio Testa, enologo di Fontanafredda - presentano

un quadro aromatico eccelso per la fragranza dei profumi. Fra poco esprimeranno tutto il loro fascino che deriva da un perfetto equilibrio di pienezza al gusto e di delicatezza al sentore». Il moscato, base per la produzione dell'Asti spumante, è incredibilmente armonioso. Infatti si ritiene che, a memoria d'uomo, il moscato di quest'anno sia il migliore.

L'altro vitigno bianco, lo Chardonnay (introdotto nella Langa più di dieci anni fa da Fontanafredda che ha distribuito ai contadini più di 50.000 barbatelle da piantare) è ben strutturato e fa pensare ad una longevità straor-

dinaria. La gradazione alcolica naturale media è di 11,5 gradi. Il Gavi, coltivato principalmente nell'Ovadese, in provincia di Alessandria, ha segnato una riduzione quantitativa del 30 per cento. La siccità dei mesi estivi ha provocato qualche scompenso nell'equilibrio delle sostanze presenti nell'acino. Ciò ha indotto delle difficoltà nel processo di fermentazione sfavorendo le cantine meno attrezzate, che non utilizzano il controllo della temperatura per ottenere, appunto, una fermentazione armoniosa e completa.

Ma la Langa, cuore dell'enologia italiana, è soprattutto terra di grandi vini rossi. «In generale - ci dice Livio Testa - tutti i nostri vini rossi di quest'anno sono migliori di quelli dell'87. Dobbiamo retrocedere al 1985 ed al 1982 per incontrare annate di questo livello. Può anche darsi che per i vini di lungo affinamento, per il Barolo e per il Barbaresco, avremo delle sorprese incredibili. I vini freschi che ci apprestiamo ad imbottigliare sono suadenti. Il dolcetto, sia d'Alba sia di Diano, è gustosissimo, di buon corpo ed ha la caratteristica di essere già gradevolissimo, pressoché pronto per essere assaporato nel nostro pasto quotidiano. La Barbera d'Alba è così completa - prosegue Testa - ed armoniosa da non avere confronti con le ultime annate. Per la Barbera si può già de-

In Toscana la metà delle Docg Siena leader Doc

Non si hanno ancora i dati ufficiali, ma l'88 sembra annunciarsi come un anno memorabile per il vino toscano: produzione qualitativamente eccellente ed un calo quantitativo di circa il 20 per cento (dal 4 milioni di quintali dell'87 si prevede di scendere a 3,2) hanno infatti provocato un deciso aumento dei prezzi (per il Chianti classico sfuso, quindi meno «promosso», si parla di una crescita rispetto al 1986 del 160-180 per cento, pari a 180.000-200.000 lire al quintale) in un settore tradizionalmente alle prese con problemi di bilancio. Pare inoltre essersi stabilizzata la tendenza dei consumatori, in atto da qualche anno, a privilegiare i vini di pregio e di marca, che costituiscono il vero fiore all'occhiello della produzione vinicola toscana: ben tre della sei Docg riconosciute in Italia sono comprese nel territorio regionale. Chianti, Brunello di Montalcino (da molti definito il miglior vino italiano) e Nobile di Montepulciano stanno conoscendo momenti di grande successo di mercato, soprattutto all'estero, e fungono da battistrada per gli altri Doc toscani. Nel campo dei vini «di origine» controllata o garantita, leader indiscussa è la provincia di Siena con ben 567.464 quintali prodotti nell'87, seguita da quella di Firenze con 354.125 (su un totale di 1.294.235 quintali).

Il barometro enologico toscano, insomma, pare tendere decisamente al bello. In primo luogo prosegue la tendenza a differenziare la produzione vinicola, sempre mantenendosi sui vini di alta qualità: significativa in tal senso è la massa di proposte per l'istituzione di nuove Doc, tra le quali una per il vinsanto tipico toscano e un'altra che separi il Chianti classico dagli altri Chianti. Infine, tutti gli occhi sono puntati sulla grande operazione di rinnovo dei vigneti chiantigiani.

L'estensione dei vigneti supera i 67 mila ettari

La produzione di vino derivante dalla vendemmia dello scorso anno è valutata circa 65 milioni di ettolitri. E' una produzione mediamente inferiore di poco meno del 20 per cento rispetto alle punte massime nazionali, che hanno raggiunto gli 80 milioni di ettolitri.

In particolare la contrazione più pesante si è avuta nel Sud, in Puglia ed in Sicilia, per la gelate primaverili che hanno ostacolato la piena flo-

tro i 5.758.792 del 1987. Nell'ambito della regione la provincia di Cuneo ha subito la contrazione più grande, stimata in 306 mila quintali di mancata produzione e si è attestata su 1.097.200 quintali. Gli ettari coltivati a vite in Piemonte sono 67.392.

Nella Langa gli ettari vitati sono 17.920 di cui 11.563, ovvero oltre il 60 per cento, producono vini a Denominazione d'origine controllata o garantita.

Produzione di vino negli stati membri della Cee per categoria di prodotti

(media 1982-1985 - migliaia di ettolitri)

	Vini da tavola	V.q.p.r.d. (1)	Altri vini (2)	Totale
Francia	40.399	19.359	10.357	70.115
Grecia	4.465	326	94	4.885
Italia	59.966	8.132	3.288	71.386
Lussemburgo	56	119		175
Portogallo	5.244	3.700	300	9.224
RF di Germania	1.263	9.862		11.125
Spagna	22.561	7.302	3.777	33.640
Altri	15			15
EUR 12	133.969	48.800	17.816	200.585