

dal 1901

N° 66

L'ECO DELLA STAMPA®

RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 742.33.33
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7490625
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

03-3087613PQ T 60F 20S200L 1
LA REPUBBLICA
P.ZZA INDIPENDENZA 11/B
00185 ROMA RM
Dir. Resp. EUGENIO SCALFARI
Data: 12 MARZO 1989

RICERCA
24
CA' DEL BOSCO

Ed. MILANO

Champagne o spumante: un problema di metodo

di PAOLA GIUS

A Bruxelles, l'apposita commissione comunitaria ha approvato l'uso della dicitura "metodo classico" sulle etichette dei vini spumanti a fermentazione in bottiglia prodotti nell'ambito della Cee. Méthode Champenoise sarà quindi scritto tanto sulle bottiglie di Champagne. Ma non è finita: i nostri spumantisti, e in testa l'Istituto italiano spumante classico che ne raggruppa 15, rivendicano l'uso del nome "Spumante classico".

Non è scontato? No. Dice Anna Pesenti, combattiva presidente dell'Istituto: "È un nome al quale l'Istituto non intende rinunciare né sul piano interno né su quello comunitario". E continua: "Ma perché dobbiamo sempre piegare la testa di fronte ai francesi? D'accordo, lo champagne è loro, l'hanno inventato e imposto, come vino e come terminologia. Nel cam-

po della musica tutte le parole sono italiane e sono usate in tutto il mondo. Forse che ci siamo mai messi in testa di proibire l'impiego, invocandone la paternità?".

Mauro Lunelli, della Ferrari, commenta: "Secondo me, Méthode Champenoise è ormai identificabile come una tecnologia enologica, più che come nome geografico". E Mattia Vezzola, della Bellavista in Franciacorta: "Tutti questi cavilli in sede comunitaria possono far confusione. Diciamo alla gente da quale zona di produzione il vino proviene, da quali uve, e con quali metodi di lavorazione: questo è importante, il nome è un'appendice".

Vedremo cosa succederà, da qui al '93 forse il famoso "Spumante classico" sarà nei fatti superato da altre denominazioni: Franciacorta, Classese (già esiste, in Oltrepò), Trento Clas-

sico (anche questo è già una realtà). Quanto a Ca' del Bosco, che ha sempre fatto corsa a sé con serena coscienza che la qualità premia, Maurizio Zanello ha deciso: l'etichetta dirà soltanto: "Ca' del Bosco".

Intanto, poiché le etichette europee non prevedono i rafforzativi, cominciano a cambiare con largo anticipo. Proprio in casa Ferrari, il fiore all'occhiello dell'azienda, il Brut de Brut, diventa Brut Perlé, dopo un rapido passaggio attraverso "Brut de Brut Perlé". "Nome già utilizzato da Giulio Ferrari prima della guerra, l'abbiamo rispolverato", dice Mauro Lunelli, responsabile enologico. Il vino, naturalmente, è sempre lo stesso: Blanc de Blancs, da sole uve Chardonnay, prodotto solo nelle annate favorevoli (quindi sempre millesimato). Attualmente è in vendita l'annata '84. Costa sulle 25.000 lire la bottiglia.

IL CAPRICCIO

