

VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

LO CHAMPENOIS CAMBIA NOME

■ Ho letto, non ricordo più su quale pubblicazione, che nel 1994, per disposizione della CEE, gli spumanti italiani non potranno più portare la dicitura "metodo champenois" comunemente usata. Sono curiosa di sapere, se la notizia è vera, come chiameranno allora i produttori italiani i loro vini con le bollicine? (Giovanna Rigamonti, Brescia)

Mancano meno di cinque anni all'applicazione di questa normativa, che conferma lo strapotere della Francia in campo vinicolo (una ennesima dimostrazione: una Casa automobilistica tedesca ha chiamato "rosso Barolo", Barolo roth, uno dei colori disponibili per i propri modelli, traducendolo in Red Barolo, Barolo Rojo, a seconda dei mercati, ma in Francia quella particolare tinta si chiamerà Bordeaux Rouge e non Rouge Barolo...) e ho l'impressione che occorreranno notevole fantasia e raziocinio per trovare una soluzione valida a questo problema di nome e di immagine.

La tendenza, dopo

il tentativo andato a vuoto dell'Istituto Italiano Spumante Classico, che aveva indetto un concorso e messo in azione un'agenzia pubblicitaria per trovare un nome nuovo per lo spumante metodo champenois, è di indirizzarsi sulla dicitura "metodo classico". Una ipotesi che non convince molto e potrebbe generare qualche confusione, poiché l'aggettivo "classico" figura già in svariate denominazioni di origine controllata (DOC), a designare le zone di maggiore tradizione. Abbiamo così Bardolino classico, Chianti classico, classici Recioto e Orvieto. Chiamarlo spumante *tout court* è rischioso, vista la presenza sul mercato di prodotti molto correnti che portano questo nome, (ma la Ca' del Bosco, una delle aziende più prestigiose, porta già in etichetta, eliminato il "metodo champenois", la dicitura "spumante classico imbottigliato ed elaborato dall'Azienda Agricola Ca' del Bosco..."), un nome di fantasia, come il significativo "Cava" adottato dagli spagnoli, sarebbe l'ideale, ma tra il dire e il fare...

Qualcuno, salvo il caso di aziende che facendo affidamento sul proprio consolidato valore o producendo solo champenois non si porranno problemi di nome e di riconoscimento dei loro vini (l'esempio più tipico è Ferrari), ha già trovato una soluzione convincente. Parliamo dei produttori del Trentino, che raccolti in associazione nel 1984, designeranno con il nome della zona di produzione il loro spumante: Trento Classico, a indicare vini realizzati secondo le regole e la lunga tradizione del metodo champenois, creato in Francia, ma messo in pratica, con risultati importanti, anche nel nostro Paese.

SE SA DI TAPPO PAGO DUE VOLTE?

■ Sul numero precedente di *Casaviva*, in una risposta a un lettore, lei invitava a chiedere sempre al cameriere al ristorante il cambio della bottiglia, quando il vino sa "di tappo". Sono un po' perplessa: non mi troverò alla fine due bottiglie in conto? (Roberto Cardini, Pistoia)

Può stare tranquillo, signor Cardini, lei pagherà solo la bottiglia che avrà bevuto. L'altra, quella sostituita, non può esserle messa in conto dal ristorante, perché prodotto difettoso non consumato. Se cercassero però, ma la cosa è estremamente improbabile, di fargliela pagare, lei contesti con fermezza e faccia sentire le sue più che giustificate ragioni.



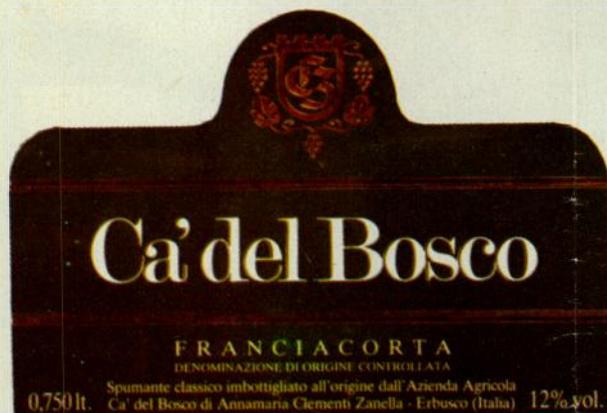
I NUOVI BIANCHI DI TOSCANA

■ Fino a qualche anno fa i vini bianchi in Toscana erano una rarità, oggi invece è tutta una corsa a impiantare chardonnay e altri nuovi vitigni. Lei cosa pensa di questa moda e come trova i vini bianchi toscani di nuova concezione? (Giuseppe Vannucchi - Firenze)

Al mercato non si comanda, signor Vannucchi, e se il mercato continua a registrare un maggior consumo di vini bianchi che di grandi rossi come un Brunello di Montalcino, bisogna pure tenerne conto. Nel generale rimescolamento di carte che da una quindicina d'anni investe la vitivinicoltura toscana, il cospicuo impianto di vitigni quale lo chardonnay ha avuto il suo spazio non indifferente. Si potrà discutere se impiantarli indiscriminatamente sia rispettoso o meno delle tradizioni locali, o se invece, con l'alibi della sperimentazione, della ricerca, i produttori non finiscano con l'obbedire alle leggi del gusto internazionale che lo chardonnay (come il cabernet: ora è lanciata la corsa al Pinot nero) privilegiano, ma la realtà, piaccia o meno, è questa.

La mia opinione sui nuovi bianchi toscani

è positiva, e posso considerare più che buoni, quando non eccellenti, vini come gli Chardonnay 1987 della Fattoria di Ama e degli Avignonesi, il Corvaro della Sala 1986 di Antinori, più che valido il Meriggio 1987 della Tenuta Agricola Fontodi, notevoli il Pinot grigio Vigna Bellaria della Fattoria di Ama 1986 e il Poggio alle Gaze 1987 (sauvignon al 95%) dell'Ornellaia di Ludovico Antinori. E potrei citarne altri ancora. L'ultimo vino bianco toscano che mi abbia favorevolmente impressionato è il nuovissimo Spartito 1988 della Tenuta Castellare di Castellina in Chianti, prodotto in sole 3750 bottiglie da uve sauvignon vinificate in purezza. Tredici gradi il tenore alcolico, un bel colore dorato scarico con riflessi verdognoli, una gamma di profumi molto ampia ed elegante che dal peperone verde e dall'erbaceo (tipico del sauvignon) si estende fino alla banana poco matura, alla resina, a sentori vegetali e floreali (narcisi e liliacee). Notevole personalità anche al gusto, con una acidità pronunciata e una vena persistente e vellutata da vino di carattere.



IL DIVANO RENDEZ-VOUS ESCE DALL'OMBRA

Nicoletti  Salotti

SESTA STRADA PAIP 4/12

75100 MATERA

TELEFONO 0835-261926

FAX 0835-222061

TELEX 812530 NICSAL I

