

VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

PERCHÉ È MEGLIO
SENZA BOTTO

■ **Un dubbio: meglio stappare champagne e spumante col botto o senza?** (Giulia Pedretti, Fidenza)

Una lunga tradizione di immagini cinematografiche e di spot televisivi, fatta di tappi che saltano, di scoppi e colate di spuma, ci ha abituati a considerare lo champagne e lo spumante vini festosi per eccellenza.

Anche se coreografico, divertente per certi versi, questo modo di servire lo champagne è non solo sbagliato, poco elegante, ma può persino pregiudicare la qualità. Per il vino con bollicine la stappatura è infatti un momento traumatico e stappando con il botto, senza le dovute attenzioni, si può finire con l'abbassare troppo bruscamente la pressione, compromettendo il momento - importantissimo - in cui gli occhi vengono attratti dalla valutazione della spuma, dal gioco prezioso e come imazzito delle bollicine, di cui va apprezzata la finezza, l'intensità, la traiettoria.

Una stappatura corretta prevede quindi che, tolta gabbietta metallica e capsula, si facciano ruotare lentamente tappo e bottiglia in senso inverso, tenendoli saldamente con le mani e che il tappo venga come trattenuto, lasciato emergere dal collo piano piano, così da permettere una fuoriuscita silenziosa e discreta - appena un sospiro, non un'esplosione - di gran parte dell'anidride car-

bonica libera, presente nella bottiglia.

Fa meno effetto, è più faticosa questa procedura di servizio, ma consente di poter cogliere e degustare uno champagne, uno spumante metodo classico, al meglio delle sue possibilità, delle sue sottili, inebrianti sfumature.

LO CHAMPAGNE
MILLESIMATO

■ **Cos'ha di particolare uno champagne millesimato rispetto a uno normale?** (Alessia Ippoliti, Teramo)

Millesimato, ovvero contrassegnato dalla indicazione della annata in etichetta o contro-etichetta, è lo champagne (o lo spumante metodo classico) realizzato con uve esclusivamente vendemmiate in quella particolare annata e non risultante, come accade per l'80 per cento della produzione,

dalla cuvée o assemblaggio di vini di annate diverse, calibrato ogni volta con infinita attenzione per cercare di ottenere uno standard costante, un gusto (variante da azienda ad azienda) caratteristico e riconoscibile nel tempo.

Prodotti in occasione di vendemmie particolarmente fortunate, che presentano tutti gli elementi necessari (acidità, grado di maturazione, tenore zuccherino, sanità delle uve, eccetera) per arrivare a un vino di eccellenza, i millesimati (che in Francia sono posti in commercio dopo un minimo di tre anni dalla vendemmia indicata e costituiscono un 15 per cento circa della produzione) sono champagnes e spumanti da conoscitori, dagli aromi intensi e complessi, particolarmente strutturati al gusto, e formano l'orgoglio, il biglietto da



Uno spumante millesimato.

visita di una cantina.

In Italia, dove l'uso di realizzare spumanti classici millesimati con lunga permanenza sui lieviti non è molto diffuso, i prodotti più importanti mi sembrano essere, in Trentino, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 1979 e 1980, in Piemonte il Gattinara 1982 dei Tenimenti Fontanafredda, in Franciacorta la Gran Cuvée Pas Opéré 1983 di Bellavista e il Millesimato 1981 e 1982 della Ca' del Bosco.

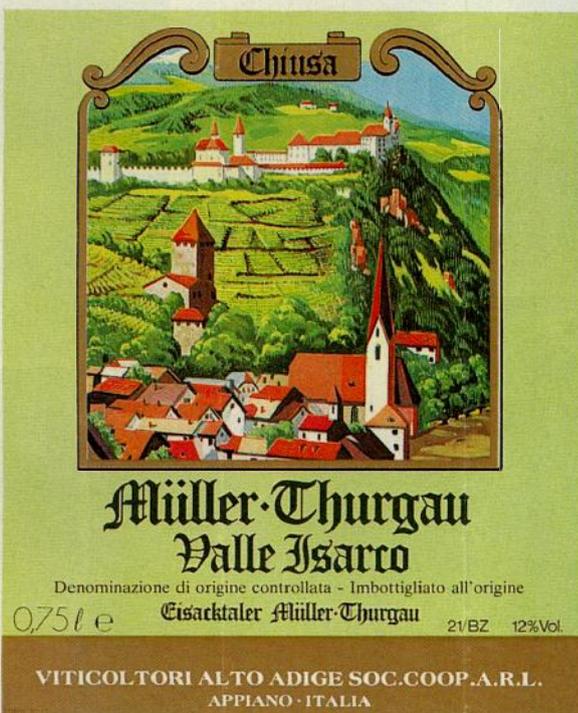
SE LA CANTINA
DIVENTA SOCIALE

■ **Mi servo da una qualificata Cantina sociale, ma alcuni miei amici si mostrano scettici sulla decantata qualità del prodotto. Gradirei un suo parere.** (Massimo Chiesa, Cremona)

Al termine Cantina sociale è legata l'immagine di vini prodotti in quantità immessi nei grandi canali commer-

ciali di vendita. Notevoli i risultati, specie sul piano delle esportazioni, tuttavia si sa che non sempre la quantità è sinonimo di qualità. In ogni caso, le due zone dove maggiormente la tradizione cooperativa è radicata sono Emilia Romagna e Oltrepò Pavese, dove si distingue la Cantina di S. Maria della Versa (PV). Un discorso a parte va fatto per il Trentino dove realtà come le Cantine Mezzacorona, la stessa popolarissima Cavit, le Cantine sociali di Mori e Isera (zona Marzemino) e di Lavis danno ottime prove, e soprattutto per l'Alto Adige. Qui l'istituto della Cantina Sociale (o Kellereigenossenschaft) è così perfezionato da fornire, in molti casi, i prodotti migliori della provincia. Selezioni rigorose, scelte delle uve, vinificazioni accurate sono all'ordine del giorno.

Nel sud Tirolo vi sono qualificate cantine dove la degustazione a bicchiere e la vendita diretta al pubblico sono prassi quotidiana. Eccone alcune: Cantina Sociale Valle Isarco di Chiusa (Sylvaner, Müller Thurgau, Rüländer, Veltliner), Cantina Sociale di Terlano (Terlano classico e Pinot bianco e Sauvignon), Cantina Sociale di S. Paolo (Pinot nero, Pinot bianco, Rüländer), Cantina Sociale di Cornaiano (Pinot nero), Cantina Sociale di Termeno (Pinot bianco, Gewürtztraminer), Cantina Sociale S. Maddalena/Bolzano (S. Maddalena).



Etichetta di un vino prodotto in una cantina sociale del sud Tirolo.