

CAVALLI &amp; CORSE DOMENICA 7 GENNAIO 1990

# G & G GENTLEMEN & GOURMETS

In gran parte è un vino dalle modeste qualità...

## Spumante in crisi d'identità

L'euforia per l'andamento delle vendite non soppesce le polemiche

La grande guerra è finita. I botti sono terminati. Si raccolgono da terra i tappi sparati dalle bottiglie di spumante. Si contano le vittime: gli accecati, i contusi, gli ammaccati, i fortunati: sembra che ricevere un tappo in testa porti fortuna. Si calcolano i danni: lampadari infranti, vetri polverizzati, soffitti intaccati, quadri sfregiati, giacche e abiti alluvionati inviati in tintoria. Come ogni anno in pochi giorni, a cavallo tra Natale e l'Epifania, si sono aperte milioni di bottiglie di spumante, il vino della festa per definizione. Una marea di vino delle qualità più disparate. Dallo spumante da poche lire, quasi un vin de pomm, allo straordinario spumante metodo classico in limitata edizione. Tuttavia molta parte dello spumante che si acquista è un vino dalle modeste qualità il cui maggiore pregio è proprio quello di frizzare, di fare schiuma e di fare il botto. Frizzante e dolce, o semi-dolce sono queste le caratteristiche preferite dal consumatore medio.

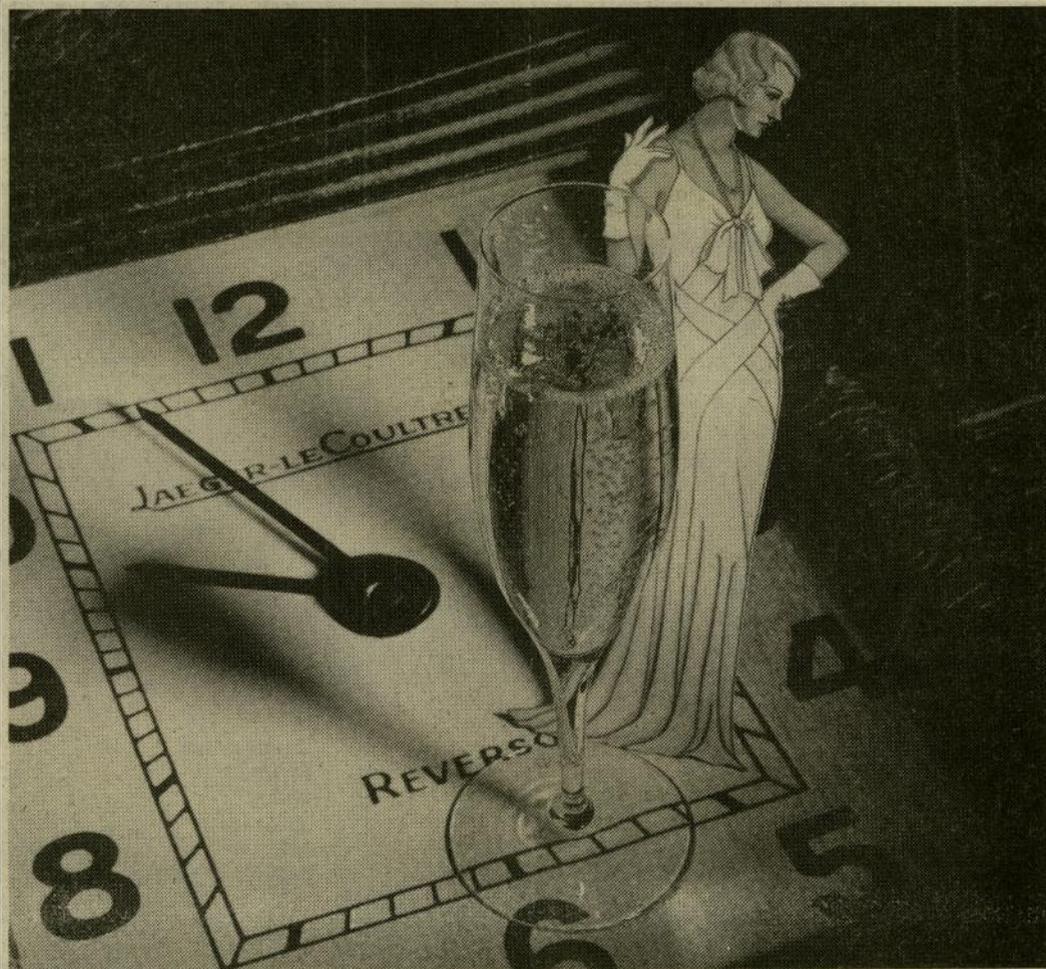
È il trionfo dell'Asti Spumante dove si possono trovare prodotti eccelsi, prodotti industriali dignitosi e corretti, ma anche molta mediocrità. Passi per il fratello minore che è il Moscato d'Asti - che non è uno spumante, ma tutt'al più un frizzante - ed è un vino prodotto generalmente da bravi viticoltori (le eccezioni ci sono anche qui), ma la situazione è abbastanza tragica per quanto riguarda il Moscato del Piemonte, parente imbastardito. Già è un vino minore poiché è prodotto con le eccedenze del moscato d'Asti, ma è ancor più grave se si pensa che la maggior parte di questo moscato di piemontese ha solo l'imbottigliamento. Quanto moscato di chissadove viene venduto a prezzi improbabili come Asti Spumante. O ancora è tutto Cartizze ciò che luce? Un vigneto di pochi ettari che produce centinaia di migliaia di bottiglie. Sul Prosecco ci sa-

rebbero troppe cose da dire e forse è meglio glissare. E quanti sono quei vini fatti con le mele o con l'uva da tavola che teoricamente non dovrebbe essere vinificata?

Come se non bastasse è anche una questione di metodo. Charmat o champenois con relativi derivati? Nel primo la seconda fermentazione (lo spumante, ricordiamolo, è un vino finito, generalmente bianco in cui viene provocata una seconda fermentazione mediante l'aggiunta di lieviti e zucchero che serve per alimentarli, con il risultato di produrre anidride carbonica) avviene in un grande contenitore della capacità di molti ettolitri, denominato autoclave. Il secondo metodo è cosiddetto perché è proprio della regione dello Champagne. L'invenzione è attribuibile all'abate Dom Perignon. La seconda fermentazione avviene direttamente nelle bottiglie in cui il vino verrà messo in commercio.

Nell'anno appena concluso nel nostro paese sono state vendute 18 milioni di bottiglie di spumante metodo champenois e 10 milioni di bottiglie di Champagne. Un risultato che conferma il buono stato di salute di questo vino che non rimane invischiato nei decreti di consumi che caratterizzano invece la globalità il settore vitivinicolo. Ma l'euforia per l'andamento delle vendite non ha sopito alcune polemiche che si sono scatenate prima delle feste di fine anno. Le camere di commercio e le amministrazioni provinciali di Pavia, Brescia, Trento e Bolzano hanno sottoscritto un patto di azione per quanto riguarda la produzione di spumante. Il patto prevede una serie di controlli sulle uve prodotte e sulla qualità del prodotto in modo

PAGINA A CURA DI FRANCESCO ARRIGONI



Particolare da una copertina della rivista «L'Etichetta»

da addivenire, in un futuro non troppo lontano, ad una definizione di una zona che dovrebbe essere l'equipollente della Champagne francese. A questo "pronunciamento" hanno fatto opposizione gli amministratori e i produttori di altre zone dotate comunque di una tradizione spumantisti-

ca come il Piemonte e il Veneto. La polemica si è sopita solo dopo una tempestosa riunione dell'Istituto per lo Spumante Classico, ente che raggruppa alcuni dei maggiori produttori italiani. Ciò che è criticabile di tutta questa faccenda è una mancanza di criteri oggettivi o scientifici per la delimitazione

delle cosiddette aree vocate. Quello che è stato fatto in pratica è una specie di autoconsacrazione: «Le nostre provincie hanno le zone migliori». Ma chi l'ha detto? E soprattutto chi ha detto che i confini provinciali coincidono perfettamente con quelli delle zone vocate? È risaputo che solo alcu-

ne zone ben delimitate hanno una vocazione vitivinicola.

Fino ad adesso esistevano le zone del Trentino, la Franciacorta e l'Oltrepò Pavese tre zone con caratteristiche ben diverse e diversi livelli qualitativi. Il Trentino ha il consorzio Trento Classico che ha affidato all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige l'incarico per la ricerca scientifica. Dopo attente ricerche sono state identificate le zone che meglio si prestano alla produzione delle uve per la spumantizzazione. Molte ricerche sono state compiute anche per quanto riguarda la metodologia. Il consorzio è anche molto attivo per quanto riguarda la promozione dell'immagine.

La Franciacorta deve la sua fortuna sia alla zona (un terreno morenico di origine glaciale) ma soprattutto alla volontà di una triade di produttori (facciamo i nomi: Ca' del Bosco, Bellavista e Cavalleri) che con notevoli investimenti di propria tasca hanno saputo produrre spumanti in grado di competere a livello internazionale. Il consorzio dei vini Bresciani che ha giurisdizione sulla Franciacorta sta cercando di attuare delle politiche promozionali, ma con qualche affanno.

Un discorso a sé merita l'Oltrepò dove opera il consorzio del Classese. La zona ha sempre avuto una grande vocazione per la produzione di vini rossi, ma in tempi recenti, sull'onda della moda per i vini bianchi e leggeri si è inventata una vocazione alla spumantizzazione. Con il risultato che per avere un'uva con acidità adatta alla presa di spuma bisogna raccogliere a metà agosto quando è praticamente immatura. Si può immaginare quali sono i risultati: vini monocorde e troppo acidi. A parte

naturalmente le debite e lodevoli eccezioni.

Perciò sembra abbastanza discutibile riunire sotto una sola egida zone che hanno caratteristiche molto differenti. Il consumatore non troverebbe né un'omogeneità di prodotto né di immagine e finirebbe per rimanere perplesso.

Invece è abbastanza preoccupante che i produttori si lancino in una polemica di paternità di zone vocate quando lo spumante di qualità non ha ancora risolto i pesanti problemi sul nome e sull'identità del prodotto. Come è noto alla fine del 1993 all'Italia sarà proibito l'utilizzo della parola "champenois". La Cee ha infatti dato ragione ai produttori francesi riconoscendo che questa parola identifica una metodologia e una ben determinata regione cioè la Champagne. L'Istituto dello Spumante Classico aveva indetto un concorso per la ricerca di una parola che si prestasse ad identificare lo spumante di qualità prodotto con metodo champenois altrimenti detto metodo classico. Tra le centinaia di nomi proposti nessuno è stato ritenuto idoneo a definire lo spumante italiano.

Io una mia proposta ce l'avrei. Perché non chiamarlo "schiumante" che è un participio presente che esprime meglio la natura del vino in questione, cioè quella di fare schiuma?

Ma intanto si brancola ancora nel buio. Probabilmente ci ritroveremo al 1993, quando all'ultimo momento si sceglierà il nome più ovvio, e bene o male già entrato nel linguaggio corrente: «metodo classico».

Ma al di là del nome che verrà scelto ci sono ancora molte questioni strategiche da definire. Oltre alle zone vocate, quali sono le uve che si possono utilizzare? Quanto tempo lo spumante deve stare a contatto con i lieviti prima del degorgement? Quando può essere messo in commercio? Quale la gradazione minima? Ai posteri l'ardua sentenza.

CAVALLI &amp; CORSE DOMENICA 7 GENNAIO 1990

## NON SOLO CORSE

# Teologia della liberazione: quando la Chiesa sta col più debole

## L'America Latina tra disperazione e speranza

Enzo Fontana

Un labirinto di guerre e di guerriglie è in molti paesi dell'America latina. Non è un Sendero Luminoso, ma un oscuro labirinto dove ogni uomo diventa un Minotauro che divora altri uomini. In molti di quei paesi una vita umana è stimata al prezzo di una cartuccia. La terra è quasi interamente nelle mani di un pugno di famiglie: alle altre è concesso lo spazio di una sepoltura, perché quelli che rivendicano anche un solo centimetro di latifondo sono considerati comunisti. Squadroni della morte fanno il loro servizio di beccai per mantenere in vita regimi che violano i più elementari diritti umani. E' uno scenario dove anche le pietre si ribellerebbero, se le pietre potessero parlare.

Certo è impossibile, umanamente, tirare una linea retta che separi i buoni dai cattivi, ma c'è in America Latina un tale stato di ingiustizia che anche i ciechi lo potrebbero vedere. E così si comprende la scelta delle armi, quando

ogni altra strada appare sbarata, anche se poi nelle armi finiscono per convergere uomini di ogni risma.

A questa chiamata alle armi non hanno saputo resistere anche molti sacerdoti, che sono entrati nei ranghi delle guerriglie popolari. E per quelli veramente puri di cuore deve essere stata una scelta drammatica: alla violenza si può anche scegliere di porgere l'altra guancia, quando è la propria. Ma quando la violenza di un regime flagella gli ebrei di sempre, allora anche il buon Dio non risparmia di inviare qualche piaga al farone. Eppure, non è certo il discorso della violenza come forma di liberazione e di emancipazione dei popoli quello che caratterizza la cosiddetta teologia della liberazione.

La teologia della liberazione è un movimento dai molti punti di vista, il cui scopo non è solo la prospettiva di dare ai diseredati dell'America Latina la salvezza del Regno dei Cieli, ma anche quello di rivendicare il diritto di tutti ad una vita decente qui sulla terra. Ma forse è meglio non eti-



chettare, al fine di considerare, semplicemente, come cosa buona il fatto che oggi gran parte della Chiesa latino-americana sia veramente schierata in difesa dei più deboli e de-

gli oppressi. E questo a prezzo delle molte vite di sacerdoti che sono state spezzate dagli squadroni della morte, dall'assassinio nella cattedrale dell'arcivescovo Romero a

quello dei padroni gesuiti nell'Università Cattolica del Salvador.

Non sempre è stato così, anche se sempre sono esistiti sacerdoti che non stavano certo

dalla parte dei potenti.

Non fu così ai tempi della Conquista, quando, al fianco dei vari capitani spagnoli, marciavano fanatici religiosi pronti a giustificare ogni atrocità. Ma in quello che resta il più vasto genocidio mai perpetrato nelle vicende del genere umano, il cristianesimo fu soltanto un pretesto.

Pare che i sacrifici umani non siano mai cessati in America Latina, dai tempi degli aztechi ai giorni nostri. Eppure esiste un mito che parla di un tempo nel quale ogni sacrificio cruento venne abolito. Ironia della storia, perché si tratta dello stesso mito che trasse in inganno Montezuma.

E' il mito di Quetzalcoatl, un sacerdote, un uomo o un dio che visse certamente al tempo dei toltechi. Egli insegnò al popolo le arti fondamentali e la coltivazione del mais, ma soprattutto insegnò che nei sacrifici umani gli unici dei felici era i vermi.

Ma la sua saggezza venne spodestata ed egli fu costretto a fuggire. Ma a quelli che lo fecero fuggire e ai loro discendenti, Quetzalcoatl seminò

nel cuore un dubbio circolare, poiché profetizzò che nell'Anno del Flauto sarebbe ritornato. In fondo, questo mito avrebbe come paralizzato il potere degli aztechi, anche se Fernando Cortés non era certo il buon Dio Quetzalcoatl.

Vogliamo attribuire a questo mito almeno un valore simbolico.

Nella speranza che Quetzalcoatl ritorni davvero per milioni di poveri Cristi dell'America Latina e che i sacrifici venagno aboliti per sempre.

Alcuni missionari videro nei lineamenti di questo Dio quasi i lineamenti del loro Dio, che non farà mai differenze di casta, di classe o di razza.

Queste differenze le hanno fatte gli uomini, o almeno una parte di loro. Quella parte tanto ricca da essere miserabile, tanto cieca da non vedere quello che ormai è sotto gli occhi di tutti: se in America non ci saranno riforme più radicali di una rivoluzione sue piaghe saranno sempre più numerose, più vaste e più devastanti. E questa non è una profezia, ma semplice buon senso.

## SCELTI PER VOI

## MUSICA CLASSICA

J. Brahms: le quattro sinfonie, Ouverture tragica, Variazioni su un tema di Haydn. Berliner Philharmoniker, direttore Herbert von Karajan 3 CD Deutsche Grammophon 427 602-2

Luigi Abbate

re - lo ripetiamo - a tutte le più recenti di Karajan, sia in campo sinfonico che operistico, una coerenza assoluta, molto suggestiva nelle scelte interpretative, un messaggio che a posteriori (ormai anche qui si può già parlare di incisioni storiche) suona come testamento musicale del grande direttore scomparso l'estate scorsa.

Dia retta a me, se la squadra del cuore ha vinto, come dicono a San Siro, si scateni con i Soundgarden. Se ha perso, sono ok lo stesso, una bella scarica di adrenalina tira su il morale. A proposito, buon anno!

## CINEMA

«UN INCENDIO VISTO DA LONTANO» di O. J.

## OFFSIDE

## Francesco Bellosi

Il Brasile è terra d'incontri, fertili come la foresta. Razze, etnie e popoli si mischiano in tourbillon raggiungendo risultati morfologici eccezionali. L'esogamia paga e le culture diverse possono anche trovarsi: il razzismo, ancor prima che rozzo, è miope.

E tuttavia il dobermann scemo continua a considerarsi il più forte.

Calciatori e viadot sono f...

di Julinho nella Fiorentina di Bernardini sia stato il punto di riferimento per la mossa brasiliana; in ogni caso Zagalo ha fatto scuola e i migliori allievi sono stati Domneghini e Donadoni. Come dire il Brasile trapiantato a Bergamo.

Nel '62 il Brasile rinvinceva il mondiale di rimessa, contro nessuno: la Cecoslovacchia incontrata in finale era niente più che una squadra discreta. Fu il mondiale di Garrincha, non di Pelé; Garrin-

agli anni '50: hanno sempre pensato che per vincere bastasse essere tecnicamente più bravi degli altri. E invece l'estetica senza organizzazione e grinta si riduce a spettacolo decadente. Visto Falcao mettersi le mani nei pochi capelli quando, di fronte all'Italia nell'82, i suoi compagni andavano spensieratamente all'attacco facendosi infilare in contropiede da Paolo Rossi. Falcao era l'unico dei suoi a saper stare in campo: giocava in Italia; Cerezo e