

era tra produttori su etichetta e vinificazione

Non tutto ciò che frizza è vero «champenoise»

Ma c'è chi vuol continuare a fare spumanti senza regole

di FELICE CAMPANELLO

MILANO - E' scoppiata la guerra dello spumante. Sulla linea del fuoco ci sono 220 milioni di bottiglie e una gran confusione come succede sempre nei conflitti armati, tra sparatorie e cannoneggiamenti. Le ostilità sono cominciate in questi giorni e coinvolgono produttori che hanno interessi contrapposti, ma che sono tutti sotto la stessa bandiera, lo spumante appunto, che in Italia significa un giro d'affari di 1300 miliardi. Gli scontri hanno una ragione molto semplice: c'è chi vuole difendere a tutti i costi il metodo «champenoise», tipico della Champagne, per ottenere questo vino e vincolarlo a zone storiche, tradizionali di produzione, e chi invece vorrebbe continuare a vendere sotto l'etichetta di spumante vini prodotti in maniera molto più sbrigativa e in qualunque punto della penisola, dal Nord al Sud, isole comprese.

Tra i generali che guidano l'offensiva alla tutela del metodo classico c'è Gino Lunelli, titolare di una delle più vecchie aziende di spumante, la Ferrari di Trento, che ha prodotto nell'89 due milioni e mezzo di bottiglie. «Noi - dice Lunelli - tanto per cominciare abbiamo cancellato dall'etichetta la parola "spumante", che è una definizione ridicola, mortificante, e che va bene per tutto ciò che spumeggia, che fa effervescenza, a cominciare dalle gazzose. E non va assolutamente bene per un vino che richiede 24 mesi di complessa lavorazione. Fatto questo, e in attesa di un nuovo e più calzante nome di battesimo, c'è da dire che i francesi hanno inventato lo champagne, e noi per fare qualcosa di analogo non possiamo che imitarli in tutto e per tutto: nella scelta delle uve, che devono essere pinot nero, pinot bianco e chardonnay, e nella fermentazione in bottiglia, sulle fecce. Sono cose che non si discutono, e che l'Istituto dello spumante classico ha ratificato fin dalla sua nascita, nel 1975».

L'Istituto dello spumante classico riunisce quindici agguerritissimi soci (Antinori, Bisol, Carpené, Cinzano, Contratto, Equipe

5, Ferrari, Fontanafredda, Gancia, La Verza, Martini, Cantina Mezzocorona, Montessoro, Riccadonna, Villa Banfi), tutti piazzati con le armi e concordi a non mollare di un centimetro sulle direttive formulate a suo tempo, di fare cioè lo spumante secondo gli usi e i costumi della Champagne.

Ma secondo Maurizio Zanella, forse il più grande artigiano dello spumante, titolare della «Ca' del Bosco» di Erbusco, in Franciacorta (produce da 150 a 200.000 bottiglie l'anno), «fin che non si limita a un'area geografica la produzione dello spumante classico, fin che non si ferma l'impianto dei vitigni pinot e chardonnay in terre inadatte a dare vini di qualità, non qualificheremo lo spumante. Anche con la fermentazione in bottiglia e la tecnologia francese, sarà sempre un vino di fantasia».

Anche Zanella ha tolto l'aggettivo «spumante» dalla sua etichetta: «E anche la dicitura "méthode champenoise" che altri sbandierano sulle bottiglie ha i giorni contati, perché i francesi la ritengono una pubblicità impropria, e hanno sancito che non sia più usata fuori dal loro territorio».

Attualmente, a caratterizzare lo spumante italiano c'è soltanto il nome e il cognome del produttore. E' un po' poco, ma per Vittorio Vallarino Gancia, titolare delle Cantine Gancia, che producono ogni anno la bellezza di 18 milioni di bottiglie di spumante, nessuno è riuscito finora a ribattezzare questo vino con un altro nome. «Ci abbiamo provato con un concorso, ma sono venuti fuori nomi strampalati. Forse solo D'Annunzio sarebbe riuscito a trovare il nome giusto».

Aspettando un nuovo Vate per le bollicine, i generali dello spumante vogliono liberarsi di un'altra insidia: che anche sotto la denominazione di «classico» vengano spacciati spumanti prodotti alla veloce in autoclavi, anziché in bottiglia. La battaglia è in corso, e dipenderà dall'esito dei combattimenti se lo spumante salverà la sua reputazione o se un bel giorno verrà servito alla spina al bar, come la birra.