dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugieue

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

036133278 T 42F 125 64L33
GAZZETTA DI PARMA
VIA EMILIO CASA 5
43100 PARMA PR
Dir. Resp. BALDASSARRE MOLOSSI
Data: 24 MARZO 1990

Singolare iniziativa di Brescia, Pavia, Trento e Bolzano

Guerra delle bollicine intorno allo spumante

Veneti e piemontesi presi in contropiede - Però questa è la via più seria per difendere una produzione ormai classica

Non una scelta di tempo non particolarmente felice, proprio nel periodo in cui, con la concomitanza delle feste, viene realizzato ben il 65% dell'intero fatturato del settore, è scoppiata in Italia la «guerra» dello spumante.

Motivo del contendere è causa detonante la firma di un protocollo d'intesa tra Province e Camere di Commercio di Brescia, Pavia, Trento, Bolzano — avvenuta a Milano verso metà novembre — con il quale si sollecita non solo una legge precisa che definisca le zone d'origine dello spumante classico, ma stabilisca essere proprio le quattro province sopra citate le più vocate e quindi meritevoli di una speciale Doc.

Iniziativa coraggiosa e meritoria questo «pronunciamento», che trova ampia giustificazione nelle caratteristiche comuni e complementari delle quattro aree, nel loro essere da sempre terra di coltivazione delle uve Pinot e Chardonnay, le più idonee per tradizione consolidata (anche nella Champagne) alla spumantizzazione col metodo classico della fermentazione in bottiglia, e campanello d'allarme ben preciso, quello suonato dai quattro congiurati, verso una tendenza diffusa, quasi una moda, a creare spumanti ad ogni latitudine e con qualsivoglia tipo di uva, eppure le reazioni sono state per molti versi sdegnate.

I primi a reagire, tagliati fuori come sono da questo progetto d'intenti di lombardi e trentini, sono stati ovviamente i piemontesi, le grandi case (Gancia, Cinzano, Martini & Rossi, Riccadonna, Contratto, Villa Banfi) molte delle quali hanno storicamente introdotto in Italia da oltre un secolo il metodo champenois (dicitura che dal 1993 non potrà più apparire, per disposizioni Cee, sulle bottiglie di spumante italiano). Grandi case che con i loro milioni di pezzi, prodotti da uve di provenienza lombardo-trentina, fanno il mercato dei grandi numeri, dei fatturati miliardari.

Nel caso di una ipotetica super-doc che riconoscesse e premiasse come le più vocate le produzioni spumantistiche delle province di Brescia, Pavia, Trento, Bolzano (province dove si svolge da quattro anni la Mostra nazionale spumante classico), i produttori piemontesi e i super-prosecchisti veneti (vedi Carpenè Malvolti) vedrebbero i loro prodotti sotto-

qualificarsi.

Che fare allora? Prima di procedere nel ragionamento, nel delineare come siano due diverse strategie e due differenti modus operandi a fronteggiarsi in questa querelle delle bollicine, apriamo una parentesi per parlare di un ente che in questa spinosa vicenda, se diversamente strutturato, avrebbe potuto giocare un decisivo ruolo arbitrale, ruolo che oggi, per i motivi che diremo, non può in alcun modo assumere.

Stiamo parlando dell'Istituto Italiano Spumante Classico, nato nel 1975 come associazione volontaria tra produttori vinicoli con lo scopo di valorizzare e far conoscere lo spumante italiano metodo champenois. Inizialmente composto da sei soci e giunto oggi a quindici, l'Istituto, costantemente presentato da una stampa compiacente come un organismo prestigioso, come il Gotha della spumantistica nazionale (lo dirige Anna Pesenti, consorte dell'onnipresente gastronomo Vincenzo Buonassisi...) si è in realtà limitato a rappresentare l'aspetto mondano, presenzialista, promozionale della grande produzione industriale.

Basterebbe citare anche solo un punto del regolamento dell'Istituto per nutrire dubbi sul suo effettivo operare in nome della qualità, e cioè dove si ammettono a far parte dell'Istituto spumanti che presentino una maturazione minima di 15 mesi, 24 mesi per i millesimati. Tolleranza di esigenze prettamente industriali (ridurre i tempi di stoccaggio) cui fa riscontro, ad esempio, la ben più severa regola di produzione del Consorzio Spumante Trento Classico, che prevede, all'articolo 8, un minimo di 24 mesi per gli spumanti normali e di 36 mesi per i millesimati.

Fa poi davvero parte dell'Istituto tutto il meglio della spumantistica italiana oggi? E' davvero l'Istituto lo specchio fedele di quanto di meglio in assoluto si realizza nel campo della spumantistica? Onestà porta piuttosto ad affermare rappresentare l'Istituto, con la valida eccezione della franciacortina Monte Rossa, (proprietà a maggioranza della Ruffino-Folonari) di Antinori e dei potenti Tenimenti di Fontanafredda, lo stato maggiore della grande produzione piemontese-veneto-trentina, con l'aggiunta della più grossa Cantina Sociale dell'Oltrepò pavese.

Se analizziamo poi con attenzione quante di queste 15

aziende lavorino esclusivamente con una raccolta nella zona ove hanno sede, il numero cala a sei sole, Ferrari, Cantina Mezzocorona, Equipe Trentina Spumanti in Trentino, Cantina Sociale La Versa in Oltrepò, Monte Rossa in Franciacorta, Tenimenti di Fontanafredda a Serralunga d'Alba. Stiamo parlando di spumanti prodotti con metodo di fermentazione in bottiglia e non di charmat più o meno lungo o adattato, e quindi appare il dato che rappresenta il vero discrimine della querelle, la differenza sostanziale tra chi opera con uve coltivate in zona di produzione, tra chi è espressione di una tradizione vinicola del territorio, e chi invece, con rispettabile logica industriale, produce spumanti con uve acquistate o coltivate in zone diverse.

Come potrebbe quindi l'Istituto dello spumante assumere un ruolo arbitrale — da più parti auspicato — in questa vicenda quando la sua logica, la sua stessa composizione, testimoniano il suo naturale schierarsi con le ragioni di chi spumante voglia comunque produrre con libertà di attingere uve ove meglio creda?

Buone cose, alcune ottime come i prodotti della Monte Rossa, il Gattinera, il Contessa Rosa di Fontanafredda, i Ferrari dei Fratelli Lunelli, il Marone Cinzano Pas Dosé, l'Extra Brut di Antinori, il Millesimato della Versa, troviamo nella gamma merceologica di queste quindici aziende presenti nell'Istituto, ma per quale curioso motivo — se non per una tacita rinuncia al ruolo di punta di diamante della spumantistica italiana tutta operata dall'Istituto — non figurano in questo presunto Gotha le migliori case della Franciacorta, Cà del Bosco, Bellavista, Cavalleri, rinomate in tutta Italia?

Non ne fanno parte perché non producono milioni di bottiglie — condizione importante per far parte dell'Istituto — e perché l'Istituto evidentemente non deve avere offerto loro sufficienti garanzie di voler operare davvero, super partes, per il prestigio e l'immagine dello spumante classico italiano.

Da queste considerazioni svolte, il lettore avvertito si sarà ormai fatto un'idea di quale sia il termine esatto del problema, scegliere cioè tra l'affermare lo spumante italiano come un prodotto di tradizione di precise e ben determinate aree a grande vocazione vitivinicola, zone

che sappiano fornire alle aziende, perché aziende agricole, tutte le uve necessarie alla produzione, oppure lasciare che le bollicine restino terra di conquista di grandi aziende libere, secondo esigenze di mercato, di pescare uve oggi in Trentino, Alto Adige e Oltrepò, e domani, chissà, forse in Puglia, in Sicilia, nell'Alessandrino o nel Friuli.

Volendo perseguire la prima ipotesi, di forte connotazione e precisa qualificazione del vino spumante metodo classico, i soli a poterlo fare, perché hanno uve, tradizioni, nome, successo, uomini capaci, sono i produttori di Franciacorta, Oltrepò, Trentino e Alto Adige.

Certo, i viticoltori dell'Oltrepò dovranno riabituarsi a fare meglio, ad essere più intraprendenti e a non accontentarsi di essere la grande vigna cui tutti attingono uve, i franciacortini dovranno essere più uniti di quanto siano oggi, i trentini e altoatesini ancora più severi nella loro consolidata, valida tradizione cooperativistica, ma la logica della qualità è in negabilmente dalla loro parte.

La Champagne è divenuta la Champagne che tutto il mondo conosce e rispetta grazie alla coesione tra i produttori, alla loro capacità di utilizzare al meglio le uve che avevano da sempre coltivato. Non comprano uve qua e là i grandi produttori della Champagne, né tantomeno le vendono i viticoltori a produttori di altre zone per consentire loro di realizzare un prodotto che ricalchi caratteristiche e appellativo del loro splendido méthode champenois.

Pronunciamento o congiura, trovata campanilistico-regionalistica, poco importa: l'iniziativa delle Province e delle Camere di Commercio di Brescia, Pavia, Trento, Bolzano è la più seria, ragionevole, lungimirante mai presa a favore dello spumante italiano metodo classico. E' l'unica risposta possibile, è l'alternativa praticabile, commerciale e in termini di qualità e di immagine, allo strapotente prestigio dello Champagne.

E' l'idea di un prodotto preciso, realizzato con regole chiare in alcune e non in altre zone vinicole di grande tradizione. E' un progetto coraggioso e ambizioso: piaccia o non piaccia ai grandi industriali e al loro Istituto dello Spumante Classico.

Franco Ziliani