





Le particolari condizioni microclimatiche della Franciacorta ne fanno una delle zone principe della spumantistica italiana: è quanto ha voluto ribadire il Consorzio con questa repentina decisione

I CONSUMATORI SONO CONFUSI: TROPPO DIVERSI GLI SPUMANTI IN ITALIA

te negli Stati Uniti, risente di quella cattiva fama di cui parlavamo. In effetti, pur escludendo i vini acidificati di anidride carbonica, il termine spumante designa una quantità infinita di prodotti, diversi tra loro per metodo di spumantizzazione, vitigno adottato, zona d'origine, e poi ancora tenore zuccherino, annata, riserva. Ma soprattutto diversi tra loro per livello qualitativo.

Nel variegato mondo della spumantistica

italiana operano aziende vitivinicole che vinificano uve dei propri vigneti, che esprimono pertanto una tradizione territoriale (aziende presenti in Franciacorta, Trentino Alto Adige, Oltrepò pavese); grandi società «storiche», soprattutto piemontesi, che realizzano spumanti acquistando uve dalle zone

più vocate (quelle appunto sopraindicate); aziende situate in zone non storicamente vocate che stanno scoprendo una via «alternativa» allo spumante classico individuando uve diverse da quelle storicamente delegate (ad esempio riesling, cortese, vernaccia, ecc.). Per non parlare poi di quelle aziende, e sono più di quante si creda, dislocate nelle zone più disparate che spumantizzano (e male) vini base di cattiva qualità, con i risultati facilmente immaginabili. Tutto questo è «spumante».

Nessun consumatore si chiede che tipo di vino sia lo Champagne: così dovrà accadere d'ora in poi anche con il Franciacorta

di promuovere l'immagine di qualità dello spumante italiano differenziandone i diversi tipi.

In Francia il problema era stato storicamente e genialmente risolto con il nome Champagne, che identifica allo stesso tempo la zona di produzione e il tipo di vino. Nessuno si sognerebbe di

definirlo *mousseux*, come sono chiamati invece tutti gli spumanti francesi che non vengono prodotti nella regione della Champagne. Anche gli spagnoli hanno un nome proprio per indicare il proprio spumante: è *Cava*, termine che indica lo spumante esclusivamente spagnolo, prodotto con il metodo della rifermentazione in bottiglia.

In Italia, l'Istituto per lo Spumante Classico pensò, mobilitando un'agenzia pubblicitaria ed organizzando un concorso, di individuare un nome di fantasia efficace per

Cosa dice la D.O.C.

Franciacorta Spumante

Zona di produzione: il territorio collinare che si trova a sud del lago di Iseo, nel Bresciano (limitatamente ad alcuni comuni).

Vitigni: pinot d'arco e/o chardonnay con eventuale aggiunta di pinot grigio e/o pinot nero fino ad un massimo del 15% (l'aggiunta di queste uve è obbligatoria nel caso dello spumante rosato).

Resa massima per ettaro: 125 q.li.

Resa massima di uva in vino: 68%.

Colore: paglierino con riflessi verdolini. Il rosé dovrà essere di colore rosato più o meno intenso.

Odore: caratteristico con delicato profumo di lieviti e talvolta fruttato.

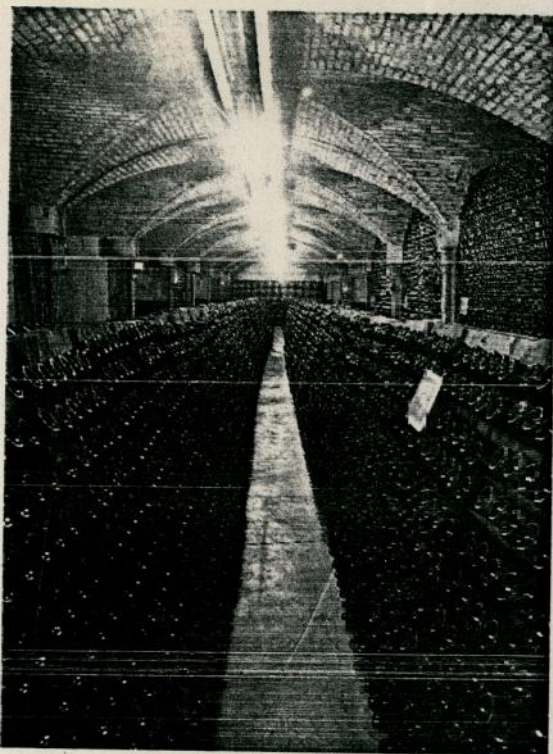
Sapore: sapido, fresco, fine ed armonico.

Residuo zuccherino massimo: 20 gr/l.

Gradazione alcolica minima: 11,5%.

Acidità totale minima: 6 per mille.

In Franciacorta si produce
spumante solo con il metodo
classico, cioè quello della
rifermentazione in bottiglia.
Qui a lato vediamo una
cantina di invecchiamento
con le bottiglie collocate
sulle pupitre



le bollicine nostrane «classiche». Tutto inutile: un nome di fantasia davvero convincente non è ancora saltato fuori e le grandi bottiglie prodotte finiscono pertanto con l'avere lo stesso equivoco nominativo «spumante» presente anche sulle bottiglie di bassa lega svendute a quattro lire nei supermercati. Così la questione è ancora aperta, la differenza non è ancora stata marcata ed ancora si sente l'esigenza di affermare che alcune zone, e non tutte, sono le più idonee ad esprimere una produzione spumantistica in grado di misurarsi veramente alla pari, in un'economia aperta all'Europa, con i più prestigiosi prodotti stranieri, per tradizione, qualità delle uve, loro acidità e grado zuccherino, microclima dei terreni vitati.

A fronte di una situazione così complessa, di una così ampia possibilità di confusione per il consumatore, di spreco di un enorme potenziale offerto dalla qualità di molti nostri prodotti, la decisione di rompere gli indugi presa dalla più qualificata realtà produttiva della Franciacorta (qualche nome: Cà del Bosco, Monte Rossa, Bellavista, Cavalleri, Uberti, Cornaleto, Catturich Duco) è polemicamente rivoluzionaria, dirompente.

Al consumatore viene lan-

ciato un messaggio chiaro: in mezzo al caos che domina nella realtà spumantistica italiana il Franciacorta doc è uno spumante di qualità sicura perché la zona è una di quelle storicamente considerate più adatte alla produzione di spumante, perché le uve sono spumantizzate in loco con il metodo della rifermentazione in bottiglia, perché il Consorzio ne tutela la qualità. In breve, questa denominazione ambisce ad imporsi come emblematica, univoca, immediata, così come avviene in Francia, ed in tutto il mondo, con lo Champagne.

Non ci si chiede infatti che tipo di vino sia lo Champagne, da che uve provenga e con quale metodo sia spumantizzato: in enoteca, al ristorante, si ordina dello Champagne e basta, e così d'ora in avanti dovrà accadere con il Franciacorta.

Naturalmente questa affermazione della centralità produttiva del Franciacorta spumante comporterà che i due ottimi vini tranquilli prodotti accanto alle «bollicine», il Franciacorta bianco (pinot bianco e/o chardonnay) e il Franciacorta rosso (un avvigio di cabernet franc, barbera, netbiok e merlot) abbia-

no a subire una leggera modificazione nominale, non un declassamento. Si chiameranno rispettivamente Bianco e Rosso di Franciacorta.

Cosa accadrà ora? Sono da prevedersi reazioni, proteste, sollevazioni, accuse di egoismo e di campanilismo mosse dalle grandi case piemontesi, già messe alle corde, qualche mese fa, da un precedente protocollo d'intesa tra le Province e Camere di Commercio di Brescia, Pavia, Trento e Bolzano che sollecitavano una legge precisa che definisse non solo le zone d'origine dello spumante classico, ma stabilisse essere proprio queste quattro province le più vocate e meritevoli di una speciale doc.

È da prevedere inoltre la sorpresa, il disagio dei produttori trentini e dell'Oltrepò pavese presi in contropiede dal pronunciamento dei colleghi della Franciacorta.

Si rivelerà produttore, valida, la decisione adottata dai viticoltori della Franciacorta? Sarà il mercato a stabilirlo, ma sicuramente questa scelta si pone come la più chiara, precisa, lungimirante ai fini dell'affermazione

**Come reagiranno
gli altri produttori
di spumante italiano
di fronte alla
presa di posizione
dei colleghi
franciacortini?**



dello spumante italiano di qualità, perché d'ora in poi potrebbe venire quasi spontaneo chiamarlo semplicemente Franciacorta. Spetta ora agli altri produttori pronunciarsi in modo altrettanto chiaro, visto che il Legislatore, anche in questo caso, arriverà a sancire un dato di fatto.

I membri del
«Consorzio Tutela
Vini di
Franciacorta
doc», che riunisce
27 produttori
(quasi la totalità)

IL PIACERE NEL BICCHIERE

FRANCIACORTA COME CHAMPAGNE

Con una decisione un po' a sorpresa il «Consorzio Tutela Vini di Franciacorta doc» ha annunciato che tutti i produttori aderenti hanno deliberato di abbandonare, sulle proprie bottiglie, ogni riferimento al metodo di produzione ed alla parola «spumante» riportando in etichetta solo il nome «Franciacorta», che diventa così sinonimo di «Spumante realizzato con il metodo classico, con uve pinot e chardonnay provenienti dai vigneti doc della Franciacorta»

STEFANIA VINCIGUERRA E FRANCO ZILIANI

Significativa novità dal mondo della spumantistica italiana. Con una decisione per molti versi coraggiosa e innovativa, i 27 produttori aderenti al Consorzio Volontario per la Tutela dei Vini di Franciacorta doc hanno stabilito, con un protocollo d'intesa siglato il 3 luglio, di eliminare dalle etichette delle proprie bottiglie la parola «spumante» nonché qualsiasi riferimento al metodo di spumantizzazione («metodo classico», «metodo tradizionale», «metodo champenois») entro il 30 giugno 1991. Le «bollicine» prodotte nell'importante zona vini-

cola bresciana verranno pertanto chiamate più semplicemente Franciacorta - Denominazione di Origine Controllata - V.S.Q.P.R.D. (questa sigla significa «Vino di superiore qualità prodotto in regione determinata» ed è la sigla con cui la CEE designa e permette di commercializzare tutti i vini a denominazione di origine controllata provenienti da ciascuno dei paesi membri). Prima di commentare e

**I produttori
bresciani si sono
pronunciati:
«Franciacorta»
e basta, un nome
come garanzia
di qualità**

spiegare la portata rivoluzionaria di questa scelta, facciamo un passo indietro.

Su pressione di ambienti vitivinicoli francesi, qualche tempo fa la CEE aveva deliberato che dal gennaio 1994 venisse proibita la dicitura «metodo champenois» presente sugli spumanti italiani prodotti con il metodo della rifermentazione in bottiglia, quello per intenderci storicamente adottato per lo Champagne.

Persa la dicitura «metodo champenois», che valeva la pena abbandonare subito senza attendere il '94 per abituare il consumatore, questa è stata sostituita con quella equivalente italiana di «metodo classico». Purtroppo ci si è resi presto conto che questa non bastava a caratterizzare il prodotto. Innanzitutto l'aggettivo «classico» veniva impiegato anche per designare le zone di maggiore tradizione di svariate doc, come il Chianti, il Bardolino, l'Orvieto, il Recioto ecc. — che nulla hanno a che fare con lo spumante — con la confusione che è facile immaginare. In secondo luogo il termine «spumante» rimaneva troppo generico per non essere equivoco.

Nell'uso comune «spumante» può indicare qualsiasi vino con le bollicine. Per legge (e per fortuna) non rientrano in questa categoria i vini gassati artificialmente, cioè quelli addizionati di anidride carbonica. Ma fino ad una ventina di anni fa questi prodotti circolavano normalmente ad un costo bassissimo e la loro cattiva qualità ha nociuto non poco all'immagine dello spumante italiano, soprattutto all'estero. Nonostante gli sforzi fatti negli anni dall'Istituto dello Spumante Classico, diretto da Anna Pesenti, per qualificare l'immagine dello spumante italiano, la parola «spumante» di per sé non è ancora esente da macchia e, particolarmente