

dal 1901

N° 15

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DAGGIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

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

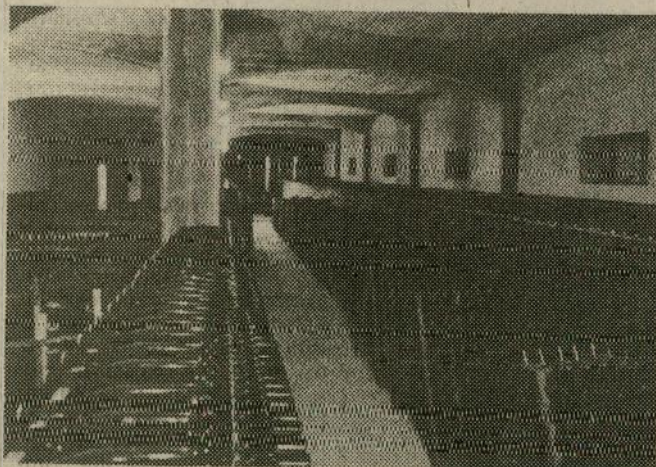
C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

12375919PQ T 18F OS 137L 2
IL GIORNALE
VIA GAETANO NEGRI 4
20123 MILANO MI
Dir. Resp. INDRO MONTANELLI
Data: 19 DICEMBRE 1990

Soltanto tra Natale e Capodanno si consuma il 50% dello spumante *Brindisi troppo di stagione*

Torino - I «botti» delle bottiglie di spumante e champagne durante le feste di fine anno rappresentano circa il 50 per cento della produzione. Un dato allarmante per le oltre 600 case italiane produttrici di spumante in attesa di un consumatore ancora abituato a un consumo troppo stagionale.

In Italia si producono oltre 220 milioni di bottiglie di spumante di cui 100 milioni esportate all'estero. Siamo il quarto produttore a livello mondiale dopo Francia, Germania e Unione Sovietica ed il segreto del successo italiano va diviso su tre principali tipologie di prodotto: gli spumanti prodotti con il metodo «charmat» (90 milioni di bottiglie); quelli prodotti con il metodo «classimo», secondo il nuovo nome dato a questi spumanti che seguono i dettami della lenta fermentazione in bottiglia (18 milioni di bottiglie) e gli spumanti dolci, fra cui primeggia l'Asti spumante (82 milioni di bottiglie) e che, dopo lo champagne, rimane il prodotto più venduto all'estero. I prezzi delle bottiglie variano da prodotto a prodotto: si va dalla 6-8 mila lire per gli spumanti charmat e per



Una cantina per l'affinamento dello spumante

l'Asti, alle 16-25 mila per quelli metodo «classimo». Nonostante il grande interesse produttivo che circonda questi particolari tipi di vino, gli italiani ne sono consumatori assai contenuti: appena 1,5 litri pro capite all'anno, contro i tre dei francesi e tedeschi. Il consumo di vino, in rapporto, è di 65 litri pro capite, ma il problema della stagionalità dei consumi si ripercuote irrimediabilmente sulle vendite interne. Gli italia-

ni, insomma, non sono consumatori attenti, benché la vendita degli champagne francesi cresca ogni anno a vista d'occhio. Se infatti si consumavano un milione di bottiglie nel 1960, si è passati di colpo ai 6 milioni del 1970, agli 8,5 milioni del 1980 fino a 9 milioni e centomila bottiglie dello scorso anno. Un dato assai sorprendente, per un prodotto che lo scorso anno ha portato i consumi a circa 249 milioni di bottiglie in

tutto il mondo. Eppure, nonostante il fattore champagne che presuppone l'esistenza di una nicchia di consumatori esigenti, l'italiano che erroneamente utilizza uno spumante nostrano di qualità per accompagnarlo al dolce natalizio o durante una ricorrenza festosa è ancora frequente. Pochi osservano il giusto abbinamento di un Asti spumante ad esempio col dolce e di un buon Farfari o Ca del Bosco metodo classico come aperitivo e sugli antipasti.

Il tipo di prodotto preferito dagli italiani, sia esso champagne o spumante, è il «brut», che contiene da 0 a 15 grammi al litro di zucchero. Sempre in rapporto al contenuto zuccherino che varia da 0 a 50 grammi, si hanno poi gli spumanti o champagne «Nature o pas dosé» (niente zucchero), «extra brut» (da 0 a 6 grammi-litro), «extra dry» (da 12 a 20 grammi-litro), secco (da 17 a 35 grammi-litro), «demi-sec» (da 33 a 50 grammi-litro) e dolce (oltre 50 grammi-litro). Per degustare al meglio questi prodotti occorre servirli in un bicchiere «flûte» a circa 8 gradi di temperatura.

Paolo Massobrio

dal 1901

N°

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

L'ECO della Stampa Srl
1. Compagnoni 26
2. 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

CA' DEL BOSCO

12375919PQ T 18F OS 137L 2
IL GIORNALE
VIA GAETANO NEGRI 4
20123 MILANO MI
Dir. Resp. INDRO MONTANELLI
Data: 19 DICEMBRE 1990

Il «Savini» vola a Los Angeles per tre serate di gala

Le tre serate di gala a Beverly Hills hanno voluto il «Savini». Così lo chef del famoso ristorante milanese, Silvano Ghezzi, s'è messo in aereo portando con sé il riso «Vialone nano», lo zafferano e il panettone. Queste serate di gala erano offerte, a un pubblico sceltissimo (c'erano Gregory Peck ed altri attori e attrici di Hollywood), dal milanese Gianmaria Buccellati, che presentava a Los Angeles la sua nuova collezione di gioielli.

Menù semplicissimo, con avvio e conclusione di stampo milanese: risotto all'onda, detto anche «giallo Savini», scalloppine con funghi, panettone, vini di Ca' del Bosco e Moscato di Strevi. Ghezzi ha messo a tavola, in tre serate, 485 persone ed è stato festeggiato da tutti, a cominciare da Buccellati, che rinsalderà questa alleanza col «Savini» in tutte le città straniere in cui ha i suoi negozi.