

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

L'eco 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 12300201
Telefax 7383862 - 76111051
*6110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

01038803PQMT 3201F 14S 50L22
GRAND GOURMET
VIA D. TRENTACOSTE 7
20134 MILANO MI
Data: N. 33/1990-SUPPL.

I Consorzi



Istituto Italiano Spumante Classico
Corso Vittorio Emanuele, 15
20121 Milano
Tel. 02/793960-795709

Aziende associate:

Marchesi L. e P. Antinori
Bisoli Desiderio & Figli
Carpené Malvolti
Francesco Cinzano & C.
Contratto Giuseppe
Equipe Trentina Spumanti
Ferrari
Fontanafredda - Tenimenti di
Barolo e Fontanafredda
F.lli Gancia & C.
La Versa
Martini & Rossi I.V.L.A.S.
Mezzacorona
Monte Rossa
Riccadonna Ottavio
Villa Banfi



Consorzio Spumante Trento Classico
Vicolo Della Storta, 2
38100 Trento
Tel. 0461/987094

Aziende associate:

Abate Nero Sas
Cantina Sociale di Lavis
Cavit - Cantina Viticoltori
Cesarini Sforza Spumanti Srl
Concilio Vini
Equipe Trentina Spumanti
Ferrari
Istituto Agrario Provinciale
S. Michele s/Adige
La Vinicola Sociale di Aldeno
Azienda Vinicola Le Brul
Azienda Agricola Masetto
Cantine Mezzacorona
Azienda Agricola Pisoni F.lli

*Alto Adige
classico*

Associazione Produttori Spumante Alto Adige Classico
Via G. Garibaldi, 4 (presso
Camera di Commercio)
39100 Bolzano
Tel. 0471/945511

Aziende associate:

Arunda
Curtes Inniae
Harderburg
Kussler
Massei
Martini
Cantina Sociale S. Michele
Appiano
Vivaldi
Winkler



Friuli Classico
Associazione Spumante Friuli
Classico
Via Poscolle, 6
33100 Udine
Tel. 0432/297068

Aziende associate:

Giobatta Bidoli
Alfieri Cantarutti
Mario Mattia Comini
Girolamo Dorigo
Gianfranco Fantinel
Adriano Giacomelli
Noè Bartolini - La Delizia Cantina
Sociale di Casarsa
Gloria Midolini
Piero Pittaro



Consorzio Vini Doc Oltrepò Pavese
Piazza S. Francesco d'Assisi
27043 Broni - Pv
Tel. 0385/51191

Aziende associate:

Barberini Maurizio
Bellani Marco
Brega Luciano
Azienda Agricola Ca' del Ge'
Calatroni Mario
Cantina Sociale di Casteggio
Cantina Sociale La Versa
Azienda Agricola Clastidio
Dagradi Giuseppe
Azienda Agricola Fontanachiera
F.lli Gancia & C.
Azienda Agricola La Piotta
Azienda Agricola Malpaga
Pastori Silvano
Scrollini Giovanni
Azienda Agricola Verdi Bruno



Associazione Produttori del Classese
Piazza S. Francesco d'Assisi, 1
27043 Broni - Pv
Tel. 0385/51191

Aziende associate:

Achilli Francesco
Anteo spa
Boffalora
Cantina Sociale Intercomunale di Broni
Cantine Montescano
Cantine Vilide
Casone & Pradivolpe
Centro di Spumantizzazione Scl
Faravelli Giulio & Figli
Giorgi F.lli & C.
La Sala
Monsupello
Monterucco
Montini Luigi & Figli
Pegazzera
Prago
Quaquarini Francesco
Scarani Luigi
Torrazzetta
Torrevilla
Torti Dino
Travaglino

FRANCIACORTA

Franciacorta
Consorzio Volontario per la Tutela dei vini "Franciacorta" con Denominazione di Origine Controllata
Via Giovanni Bosco, 1
22040 Colombaro di Cortefranca - Bs
Tel. 030/9825922-9826861

Aziende associate:

Barboglio De' Gaoncelli
Bellavista
Berlucchi Fratelli
Bersi Serlini
Bettinzana
Bettoni Cazzago
Ca' Del Bosco
Castelveder
Catturich Ducco
Cavalieri
Cela
Cernaletto
Gatti
Il Mosnel
Lantieri De' Paratco
Lo Sparviere
Maiolini
Masnot
Monte Rossa
Monti Della Corte
Montorfano De Filippo
Fizzini Piomarta
Principe Beati
Riccafana
Ricci Curbastro
Tenuta Castellino
Uberti
Villa

aziende spumantistiche non socie del Trento Classico, che elaborano complessivamente altre 130.000 bottiglie all'anno.

Alto Adige

La viticoltura Atesina raggiunge la sua massima estensione all'inizio del 900 (10.000 ettari), poi la superficie si è ridotta progressivamente fino a raggiungere gli attuali 5.000 ettari. La contrazione è da attribuirsi in parte ad aventi storici (l'annessione, dopo la 1ª guerra mondiale, all'Italia, uno dei Paesi maggiori produttori), in parte alla imponente diffusione della frutticoltura ed infine all'urbanizzazione, che ha portato alla scomparsa di molte vigneti nella vicinanza delle città.

Dei 116 Comuni Atesini 52 fanno della viticoltura la loro base economica anche se i più importanti, quelli in cui è concentrato il 78% della produzione, sono Appiano, Caldaro, Bolzano, Cortaccia, Termeno, Salorno, Magré, Egna e Terlano. 5.200 aziende producono uva, ma solo il 3% è esclusivamente viticolo; l'azienda media ha una superficie di 3 ettari, di cui circa 0,9 sono a vigneto.

La produzione viticola è per il 65% ad opera delle 18 Cantine Sociali e solo per il 35% tramite i privati; di questi la maggior parte sono aziende commerciali di medie dimensioni, mentre i piccoli agricoltori lavorano solo il 5% delle uve.

La viticoltura occupa quasi esclusivamente le colline della Valle dell'Adige tra Merano e Salorno e della Valle Isarco tra Bolzano e Bressanone; le condizioni climatiche sono favorevoli alla viticoltura: molte ore di insolazione (in favorevoli alla viticoltura: molte ore di insolazione (in media 1800 all'anno), temperatura media propizia (17,8° C durante il periodo di vegetazione), escursione termica tra il giorno e la notte e buona distribuzione delle precipitazioni. Le uve migliori provengono dalla media e alta collina. I vitigni utilizzati per la spumantizzazione sono Pinot bianco (471 ettari), Pinot nero (218 ettari) e Chardonnay (222 ettari), di cui solo una piccola parte viene elaborata in zona, mentre una grande quantità è acquistata dagli spumantisti di tutta Italia, che ricercano le note di finezza, eleganza e ricchezza di profumi.

Produttori Altoatesini di Spumante Classico

A tutela dello Spumante Classico prodotto ed elaborato sul territorio opera un Istituto volontario di tutela denominato Produttori Altoatesini di Spumante Classico, nato nel 1990 a Bolzano con lo scopo di garantire, promuovere e valorizzare la qualità, l'origine e la diffusione dello Spumante Classico prodotto in Alto Adige. Lo Statuto afferma che i compiti sono di garantire che lo Spumante prodotto dai soci sia effettivamente Metodo Classico, ed in particolare che siano rispettate le seguenti norme:

– *Il vino base deve essere ottenuto esclusivamente con uve dell'Alto Adige delle varietà Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay.*

– *La rifermentazione e l'invecchiamento avvengano esclusivamente in bottiglia.*

– *L'invecchiamento minimo sia di 24 mesi dalla vendemmia dei quali almeno 18 di permanenza sulle proprie fecce; se il contatto con la feccia è di almeno 36 mesi può essere aggiunta la specificazione Riserva.*

– *Siano osservate, durante tutte le fasi della lavorazione, le pratiche tipiche del sistema Champenois (remuage e degorgement).*

Il controllo della produzione dello Spumante Classico dell'Alto Adige è affidato all'Ispettorato Agrario Provinciale e ad un'apposita Commissione di degustazione istituita presso la Camera di Commercio di Bolzano, che provvede alla verifica delle qualità organolettiche e esegue un'analisi chimico-fisica per verificare l'idoneità. Le rese per ettaro non devono superare quelle stabilite dai disciplinari di produzione. Le 9 cantine associate producono in media 325.000 bottiglie all'anno.

Piemonte

Da sempre produttore di vini rossi di grandissima qualità, sta scoprendo l'alta vocazionalità del suo territorio alla produzione di uve adatte alla spumantizzazione. Non esiste una zona delimitata da Consorzi o Istituti privati, ma sono in corso importanti ricerche e sperimentazioni che stanno evidenziando come esista una fascia omogenea di grande interesse qualitativo che abbraccia il Basso Piemonte e, partendo dalle Langhe Albesi, attraversa il Basso Monferrato, il Casalese e risale verso Gavi, Novi Ligure e il Tortonese per collegarsi con l'Oltrepò. Le uve migliori e più diffuse sono Pinot nero e Chardonnay, che per dare buoni risultati devono essere coltivate in

situazioni differenti: il primo necessità di altezze tra i 300 e i 450 metri, mentre lo Chardonnay si adatta ad escursioni altimetriche maggiori, dai 150 ai 500 metri, ma abbisogna di temperature medio-basse con clima fresco-temperato e frequenti sbalzi termici tra il giorno e la notte. Le esposizioni ottimali sono nord, nord-ovest e nord-est, e questo consente di ottimizzare anche i versanti delle colline dove le uve rosse tradizionali non danno buoni risultati.

In Piemonte si trovano i più grandi spumantisti italiani che da sempre elaborano le uve provenienti da altre regioni, principalmente dal confinante Oltrepò Pavese, che fino al 1860 ha fatto parte del regno Sabauda. Probabilmente, se la pianificazione del territorio avrà successo, il Piemonte potrà essere abbastanza autosufficiente nella produzione delle uve.

È in atto una richiesta per una Denominazione di Origine Controllata "Piemonte" all'interno della quale confluiranno anche Pinot nero e Chardonnay e quindi, probabilmente, in un futuro anche gli Spumanti Classici prodotti con le uve di questa regione potranno essere Doc.

Friuli Venezia Giulia

Il Friuli si può dividere in 4 zone con diverse tipologie di territorio, a ognuna delle quali corrispondono delle Denominazioni di Origine Controllata. Una prima è collinare e particolarmente vocata alla produzione di vini bianchi: comprende il Collio e i Colli Orientali del Friuli; i fiumi hanno formato una pianura ghiaiosa e arida che rappresenta i 2/3 della viticoltura a cui fanno capo le zone Grave e Isonzo; la terza è una zona piuttosto piccola, che lambisce l'Adriatico, dove la vite è coltivata solamente nei terreni sabbiosi o in qualche plaga di argille rosse e che comprende le denominazioni Aquileia e Latisana; infine il Carso, montagnoso e litoraneo, dalla viticoltura eroica.

Gli ettari a vigneto sono 22.000 coltivati da 15.000 aziende private e 15 Cantine Sociali.

Le dimensioni di origine attualmente non prevedono la spumantizzazione per nessun vitigno, ma i produttori stanno cercando di ottenere delle modifiche dei disciplinari che consentano di produrre Spumanti Doc a partire dalle uve Pinot nero, Pinot bianco e Chardonnay. Esiste una piccola realtà di Spumanti Charmat e Champenois elaborati in loco, ma una certa quantità di uve e vini-base vengono

acquistati da spumantisti di altre zone che ne apprezzano la qualità unita al costo relativamente contenuto.

Associazione Spumante Friuli Classico

A tutela dello Spumante Classico prodotto ed elaborato sul territorio opera un Istituto volontario di tutela denominato Associazione Spumante Friuli Classico, nato nel 1988 a Udine con lo scopo di garantire, promuovere e valorizzare la qualità, l'origine e la diffusione dello Spumante Classico prodotto in Friuli Venezia Giulia. Lo Statuto afferma che i compiti sono di garantire che lo Spumante prodotto dai soci sia effettivamente Metodo Classico, ed in particolare che siano rispettate le seguenti norme:

– *Il vino base deve essere ottenuto esclusivamente con uve del Friuli delle varietà Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay provenienti dalle zone Doc Aquileia, Collio, Colli Orientali, Isonzo, Grave, Lison Pramaggiore (limitatamente alla provincia di Pordenone), e Carso.*

– *La rifermentazione e l'invecchiamento avvengano esclusivamente in bottiglia.*

– *L'invecchiamento minimo sia di 24 mesi dalla vendemmia dei quali almeno 18 di permanenza sulle proprie fecce; la bottiglia può essere millesimata solo dopo aver subito un invecchiamento di almeno 36 mesi, di cui almeno 24 sui lieviti.*

– *Siano osservate, durante tutte le fasi della lavorazione, le pratiche tipiche del sistema Champenois.*

Il controllo della produzione dello Spumante Classico del Friuli è affidato a un'apposita Commissione di degustazione facente capo all'Istituto di Tecnologie Alimentari della Facoltà di Agraria dell'Università di Udine.

Le rese non devono superare i 110 q. di uva per h. e il 52% in vino. Le 9 cantine associate producono in media 300.000 bottiglie all'anno.

Altre zone

Anche in altre regioni si producono Spumanti Classici partendo da uve locali, spesso miscelate con quelle di altre zone, e raramente utilizzate in purezza. Casi interessanti sono il Cortese nella zona di Gavi, l'Erbaluce di Caluso in Piemonte, il Lugana nel Bresciano, il Nebbiolo in Valtellina, il Durello nel Veneto, il Lambrusco in Emilia, l'Albana in Romagna, il Verdicchio nelle Marche, l'Inzolia in Sicilia... Questi i vitigni autoctoni, ma ormai è sempre più diffusa l'abitudine di coltivare Chardonnay e Pinot nero su tutto il territorio nazionale.

01038803PMT 3201F 14S 50L22
GRAND GOURMET
VIA D. TRENTACOSTE 7
20134 MILANO MI
Data: N. 33/1990-SUPPL.

Le grandi cuvée

Celebrità al Savini del pittore
Romano di Massa.
Ristorante Savini, Milano



Per quanto riguarda il termine "Riserva", che è ampiamente usato dai produttori, dal punto di vista legislativo (legge Cee) non è altro che un aggettivo qualificativo che viene dato agli Spumanti (e quindi anche agli Champagne) che presentano un invecchiamento maggiore rispetto agli altri. Il che, per estremo, potrebbe significare un mese più del minimo stabilito dalla Cee o dai più severi regolamenti locali.

Il mare di Champagne e di Champenois che vengono prodotti ogni anno solo una piccola percentuale presenta caratteristiche superlative: si tratta delle grandi cuvée, ossia quei vini che, solo alla vista, scatenano in noi una serie di emozioni. E dico alla vista perché normalmente sono bottiglie diverse dalla normale

champagnotta più o meno pesante: hanno forme particolari, dal taglio raffinato, etichette preziose che a volte copiano gli originali vecchi di decenni.

Una volta acquistate ed assaggiate, magari senza conoscerne tutta la storia, si resta stupiti. Si tratta di grandi vini dai colori dorati, dai profumi complessi e suadenti, dal gusto pieno ed opulento. Ci sono Champagne speciali che, nella diversità della marca, sono accomunati dal derivare da crus eccezionali, a volte da un vigneto, il Clos. Letteralmente è un fondo chiuso, ossia, una vigna che, pur inserita in un Comune dall'elevato punteggio, è di un solo proprietario, ha esposizioni ideali, a volte l'età è di 40-50 anni, ma anche prefillosserica... Il ricordo va al Clos de Goisses di Philipponnat, al Vieilles Vignes

Françaises di Bollinger...

Spesso le uve vengono vinificate in piccoli recipienti, che possono essere in acciaio o in legno, in modo da poter separare tutti i vari crus e selezionare fino in fondo. Infine hanno lunghe permanenze sui lieviti... 4, 5, 7, 9... anni grandi vini che, dosati oppure no, hanno normalmente una vita piuttosto lunga, anzi che dopo il degorgement migliorano ancora per un paio d'anni prima di essere pronti, magari a 10 anni dalla vendemmia, come il Nicolas François Billecart-Salmon. Anche qui da noi si trovano risultati analoghi... il pensiero corre a Cà del Bosco con il Millesimato, alla giovanissima Villa Mazzucchelli con la Riserva del Conte Gianmaria, la storica Ferrari con il prestigioso Giulio... Il guaio di questi grandi vini è che

sono troppo buoni, che costano un fortuna, e che pochi sono i produttori in grado di compiere questi miracoli, altrimenti è un mare di bollicine, per carità, piacevolissime, ma giovani e di pronta beva, quasi senza ricerca, probabilmente senza amore. In effetti per produrre delle "Grandi Riserve" non basta attenersi ad una legge oscura ed insufficiente. E invece necessario partire da una materia prima molto speciale che sia in grado di maturare nel tempo, seguire il vino fin dalla sua nascita, possedere l'abilità e l'amore in grado di farlo crescere a lungo sui lieviti, per portarlo infine, maturo e complesso, ad essere assaggiato, stupendosi, per l'armonia e la completezza organolettica. Questo in Italia e in Champagne.