

IL GIUDIZIO DI G.

Migliore ← → Peggiore

dello spumante classico. Il duca Antonio Denari, eletto presidente dell'Istituto per la terza volta, dopo aver indetto un concorso, ha ribattezzato il vino col nome Classimo, un marchio che dovrebbe garantire i quattro punti fondamentali dell'Istituto: le zone vocate alla produzione dello spumante (Oltrepò Pavese, Franciacorta, Trentino Alto Adige e Serralunga d'Alba, con esclusione dei terreni di pianura, di fondo valle o che notoriamente producono vini non idonei), qualità delle uve (pinot di tutte le varietà, chardonnay con minimo dell'85%, e il rimanente 15% a scelta libera con esclusione assoluta di uve a sapore aromatico), maturazione e invecchiamento, controlli (relativi alle uve, alla vinificazione, all'idoneità dei locali di presa di spuma, ai tempi di maturazione, alle quantità commercializzate e ai prezzi).

Con il risultato di focalizzare l'attenzione sul settore degli spumanti Doc, gli unici ad aver abbastanza risollevato le sorti delle esportazioni italiane dopo lo

CHI VINCE AI PUNTI

Marca	Punteggio	Classifica
G. Ferrari	88,5	●
Berlucchi	81,0	●
Fontanafredda	79,5	□
La Versa	79,5	□
Rotari	78,0	□
Martini	77,0	□
Ca' del Bosco	76,5	□
Bortolin	76,0	□
Bellavista	75,5	□
Antinori	74,5	□
Cinzano	69,0	○
Carpené	N.C.	-
Soldati	N.C.	-

La graduatoria delle marche è ricavata dai dati riportati nel tabellone a pagina 130-131

scandalo nel 1986 del vino al metanolo. Nell'89 l'export dei Doc (diretto in massima parte in Germania, Stati Uniti e Regno Unito) per un giro d'affari di 168,5 miliardi, ha determinato l'81,5% dei ricavi contro il 18,5% (pari a 38,2 miliardi) degli altri spumanti. Nelle previsioni degli esperti stanno per aprirsi nuovi mercati, tra cui il Giappone e i Paesi orientali.

“Gli italiani stanno lavorando seriamente per creare un prodotto capace di andare incontro ai gusti della gente. Per esempio, Riccadonna ha prodotto l'Aquila d'Oro, dall'abbotto particolarmente gradito all'attuale palato femminile. Le donne infatti amano bere il secco ma non il seccissimo”, spiega Anna Pesenti, direttrice dell'Istituto spumante classico.

Ma come è riuscito lo spumante classico a contrastare l'avanzata dello champagne? La risposta è sempre nella qualità, garantita oltre che dai 15 associati all'Istituto spumante classico, dalle associazioni spumante Trento classico,



Alto Adige classico, Friuli classico e Produttori spumante classese.

Ma aggiunge Anna Pesenti: "Nei primi anni 80 ci sono state tre pessime vendemmie di champagne, comunque leader nella vendita delle bollicine, che hanno portato nel mercato degli champagne cattivi e per di più carissimi. Il consumatore ha potuto fare i debiti confronti e ha finito per scegliere i vini italiani metodo champenois. Così è cominciato il boom. Che si quantifica in una produzione di 20 milioni di bottiglie all'anno di classico e di 220 milioni di spumante vario. I maggiori consumatori di spumante sono gli inglesi e i tedeschi, con tre bottiglie pro capite all'anno. Gli italiani ne consumano ancora poco, una e mezza, forse perché si ostinano a riservarlo solo alle feste".

RISULTATI DEL TEST CHIMICO E ORGANOLETICO

Come tutte le civiltà anche quella del bere ha una sua scienza, che decodifica il gusto attraverso esami di laboratorio. Delle innumerevoli marche di spumanti classici oggi in commercio, Q. ne ha acquistate 13 tra le più note, affidando i campioni al laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto agrario provinciale di San Michele all'Adige (Trento) diretto da Danilo Avancini. L'indagine, condotta da Renzo Stefani coadiuvato da un'équipe di cinque esperti, si è sdoppiata in una analisi chimico-fisica e in un esame organolettico. Il lettore le trova nelle tabelle alle pagine 130-131. Ecco i risultati. La sovrappressione a 20 gradi è la pressione dovuta all'anidride carbonica che si forma durante la rifermentazione dello spumante: per legge non può essere inferiore a 3,5 bar a 20 gradi. Si noterà che in uno dei campioni è inferiore. Il titolo alcoolometrico volumico effettivo è la gradazione alcoolica. L'esame degli zuccheri totali dopo inversione permette di stabilire la loro quantità nello spumante. Ovviamente sono gli zuccheri a conferirgli il sapore dolce. Ma per il brut il contenuto in zuccheri non deve superare i 15 gr/litro. L'estratto zuccheri eccedenti 1 gr/litro indica le quantità di sostanze non volatili presenti nello spumante detratti gli

zuccheri eccedenti 1 gr/litro. In linea di massima quanto più elevato è l'estratto tanto più corposo è il vino. Non può essere inferiore a 13 gr/litro. L'acidità totale è espressa come acido tartarico, mai inferiore a 4,5 gr/litro. Le ceneri, non inferiori a 1,0 gr/litro, sono il complesso dei sali minerali presenti che si

determinano per calcificazione del vino stesso. L'acido tartarico è un acido caratteristico del vino insieme con l'acido malico e lattico. Nello spumante varia da 2 a 3 gr/litro. L'acido malico, normalmente contenuto nelle uve, può trasformarsi per effetto della fermentazione malolattica in acido lattico. Infatti la

I METODI CHAMPENOIS E CHARMAT

G

li spumanti si dividono in due grandi famiglie: quelli elaborati col metodo classico e quelli prodotti col metodo Charmat. Tutti però vengono preparati allo stesso modo: provocando la rifermentazione di un normalissimo vino tranquillo dopo averlo chiuso in un recipiente a tenuta stagna, in modo che l'anidride carbonica (provocata dalla trasformazione degli zuccheri in alcol), invece di disperdersi nell'aria, si disciolga nel liquido e origini le classiche bollicine. Innescare la rifermentazione (provocando la "presa di spuma") non è difficile: basta aggiungere al vino dello zucchero e dei fermenti selezionati, in proporzioni tali che il gas prodotto raggiunga nella bottiglia la pressione di 5 atmosfere circa. Il processo biochimico effettivamente è identico, ma profonde differenze di elaborazione e di risultati vengono generate invece dal tipo di recipiente entro cui avviene l'operazione. La rifermentazione può infatti svolgersi direttamente in bottiglia, secondo il metodo classico (detto anche metodo champenois, perché inventato nella regione dello Champagne) oppure in autoclave (ch'è un grande recipiente metallico termocondizionato a tenuta stagna) secondo il metodo Charmat, dal nome del tecnico francese a cui si devono le innovazioni fondamentali (ma è anche chiamato metodo Martinotti, dal nome dell'italiano che per primo lo concepì).

Quali sono queste differenze? Esse scaturiscono dal fatto che al termine della presa di spuma da parte del vino, sul fondo del recipiente, grande o piccolo che sia, si depositano i fermenti esauriti, le cosiddette feccie. E questi depositi devono essere necessariamente eliminati dallo spumante: gli acquirenti respingerebbero uno spumante torbido. L'operazione, quando il vino è rifermentato in bottiglia, è piuttosto lunga e complessa. Si tratta infatti di agitare periodicamente la bottiglia, tenendola a testa in giù su appositi cavalletti (pupitres), fino a quando i sedimenti finiscono tutti nel collo, a ridosso del tappo. Quindi si stappa, si gettano via le feccie, si rabbocca la bottiglia e la si ritappa.

Lo spumante rifermentato in autoclave presenta invece minori problemi: basta raffreddare il contenitore perché tutti i sedimenti precipitino sul fondo. Con le moderne tecnologie, a questo punto, è facile filtrarlo e travasarlo senza fargli perdere la pressione. Più rapido e meno macchinoso, il metodo Charmat consente di spumantizzare anche vini aromatici, come il Moscato e il Prosecco, i cui aromi freschi e fragranti si attenuerebbero col trascorrere del tempo. Esso però può dare risultati molto convincenti anche se usato in alternativa al metodo classico per gli spumanti di maggior impegno e levatura. E' la strada seguita dalla Gancia per il Gancia dei Gancia Vintage e per il Castello Gancia. Ma poiché i grandi spumanti sono quelli che trascorrono più tempo a contatto con i fermenti (anche due o tre anni), l'immobilizzo di attrezzature costose neutralizza la convenienza.

Cesare Pillon

presenza di quest'ultimo è legata alla eventuale degradazione, totale o parziale, dell'acido malico. L'acidità volatile, dovuta all'acido acetico presente nello spumante, non deve risultare superiore a 1,08 gr/litro. Fin qui per quanto riguarda le analisi.

L'esame organolettico per stabilire le qualità dello spumante attraverso i caratteri visivi (spuma, colore, limpidezza), olfattivi (finezza e eleganza degli aromi), gustativi (armonia di sapore) è stato compiuto da cinque esperti assaggiatori. La commissione era formata dal responsabile del progetto ricerca spumanti Trento classico, dal responsabile e da un funzionario del reparto Analisi vini e mosti del Laboratorio di San Michele all'Adige, dall'attuale responsabile della sua cantina di microvinificazione e dal responsabile precedente. I campioni sono stati presentati agli assaggiatori in forma anonima, in modo che non fossero riconoscibili, con l'unica indicazione dell'annata di produzione. Tra un assaggio e l'altro gli esperti hanno fatto trascorrere qualche minuto e talvolta hanno bevuto un sorso d'acqua, così da annullare eventuali effetti memoria o di saturazione. "Al riguardo non abbiamo avuto problemi, perché la delicatezza di ciascun vino non lasciava grossi ricordi in bocca", informa Renzo Stefani, che giustamente specifica: "Nel complesso sono risultati degli spumanti di ottima qualità, mentre qualche penalizzazione può essere dovuta al fatto che disponevamo di un unico campione che poteva presentare qualche anomalia. In questi casi non è escluso che solo le bottiglie assaggiate abbiano le caratteristiche espresse dal test". Occorre come sempre tener presente che l'indagine, pur avendo preso in considerazione numerose marche, è stata condotta su un campione di un'intera partita, e potrebbe essere suscettibile di variazioni.

Il primo posto, con punteggio ottimo, è stato aggiudicato da Ferrari e Berlucci. L'esame organolettico del Giulio Ferrari Riserva parla di un vino limpido, giallo paglierino carico, con eccellente spuma e perlaggio; odore molto intenso, lievitato fine e armonico; gusto pieno, franco e persistente. Il Cuvée Imperiale

Berlucci è risultato limpido, giallo paglierino con buona spuma e ottimo perlaggio; odore franco, poco intenso e poco fine; gusto pieno, intenso, non del tutto armonico persistente.

Primi fra i buoni e a pari merito Fontanafredda e La Versa.

Il Fontanafredda brut Gattinera è limpi-

do, giallo paglierino con riflessi verdognoli, spuma buona, fine perlaggio, odore fine con nota da liqueur gradevole, gusto pieno leggermente tannico acidulo poco armonioso. Il Riserva Gran Spumante La Versa è risultato limpido giallo paglierino scarico, con buona spuma e persistente perlaggio, odore

ALLA RICERCA DEL NOME PERDUTO

Nacquero nella seconda metà del secolo scorso, i primi vini italiani con le bollicine e i pionieri della loro produzione furono Carlo Gancia in Piemonte e Antonio Carpenè nel Veneto. A quei tempi nessuno si sognava di tutelare le denominazioni d'origine e, dal momento che quegli spumanti venivano elaborati allo stesso modo di quelli francesi, potevano chiamarsi Champagne.

Ma non era giusto: facendo leva sulle norme internazionali che regolano l'uso dei nomi geografici, la Francia è riuscita a garantirsi che la denominazione di Champagne sia riservata esclusivamente agli spumanti prodotti nel territorio che porta quel nome.

Però, visto che avevano cominciato, i francesi sono andati oltre e ce l'hanno fatta: sono riusciti a vietare anche la definizione "Spumante metodo champenois" che nel frattempo era stata adottata in alternativa dai produttori italiani. E questi, che non avevano mai pensato di trovare una loro denominazione, si sono trovati in un mare di guai. Perché? Perché a loro disposizione restano soltanto le dizioni "Spumante classico" oppure "Spumante metodo tradizionale", per non creare confusioni con lo "Spumante Charmat". E sono denominazioni troppo generiche, imprecise, che non bastano a dare un'identità nazionale al loro prodotto di più alto rango.

La soluzione migliore sarebbe quella di utilizzare una denominazione geografica, esattamente come hanno fatto i francesi con invidiabili risultati. Ed effettivamente la questione è stata risolta, almeno in parte, proprio così. Solo che in Italia di zone storicamente vocate a questa produzione ce ne sono almeno tre: perciò i produttori trentini hanno chiamato il loro prodotto Trento Classico, quelli della Franciacorta, nel Bresciano, hanno deciso di denominarlo Franciacorta (e basta), quelli dell'Oltrepò Pavese hanno scelto la definizione di Classese (forma contratta di Classico dell'Oltrepò Pavese).

Molto più difficile si è rivelato però il problema proprio per quelle case vinicole che avevano avuto il merito di creare lo spumante classico all'italiana, per il semplice fatto che nessuna di esse ha le cantine nelle zone spumantiere, anche se utilizzano per i loro prodotti le uve acquistate in Oltrepò e nel Trentino-Alto Adige: nel loro caso, infatti, un nome esclusivamente geografico sarebbe improponibile. E perciò, riunite in quello che fino a ieri è stato l'Istituto dello spumante classico (e prima ancora dello spumante classico metodo champenois), tutte le grandi marche storiche, da Gancia a Cinzano, da Carpenè Malvolti a Martini & Rossi, hanno coniato e brevettato un nuovo nome, che soltanto loro potranno utilizzare: il loro spumante si chiamerà Classimo. Resta da vedere se questo nome riuscirà a conquistarsi lo stesso appeal della denominazione Champagne: l'unico punto in comune, per ora, è la lettera iniziale, C.

Cesare Pillon

fruttato intenso, gusto franco, secco, un po' vuoto leggermente disarmonico. Il Rotari Brut Trento Classico delle cantine Mezzacorona è limpido, giallo paglierino, con spuma abbondante, fine e persistente perlaggio, odore vinoso intenso, netto ma non fine, al gusto franco, armonico, mediamente acidulo buona persistenza.

Segue il Riserva Montelera Brut Martini, giudicato limpido, giallo paglierino scarico, con scarsa spuma, perlaggio abbastanza fine e persistente, odore netto, fruttato, gusto poco pieno, morbido amabile abbastanza armonico. Ca' del Bosco Franciacorta doc, dosage zero, si presenta limpido, giallo paglierino carico con buona spuma e perlaggio grossolano, odore vinoso e alcolico poco fine, gusto pieno secco leggermente amaro-gnolo e disarmonico.

Il Cartizze dei fratelli Bortolin di Valdobbiadene: limpido, giallo paglierino con discreta spuma e persistenza, odore franco, lievitato abbastanza intenso ma poco fine, gusto poco pieno, amabile disarmonico.

Il Franciacorta Brut Gran Cuvée Bellavista: limpido, giallo paglierino con abbondante spuma e ottimo perlaggio, odore intenso da liqueur poco franco e non del tutto fine, gusto pieno amabile leggermente tannico con leggera astringenza, poco armonico. L'Antinori Extra Brut: limpido, giallo paglierino carico, con ottima spuma e perlaggio, odore abbastanza intenso ma poco fine e armonico leggermente svanito, gusto abbastanza pieno sufficientemente armonico con nota da liqueur. Marone Cinzano pas dosé è giudicato sufficiente: limpido, giallo paglierino con spuma scarsa e poco persistente il perlaggio, odore leggermente da chiuso, ridotto, non fine, al gusto secco, un po' acidulo disarmonico.

Carpené Malvolti e Soldati La Scolca non sono stati classificati, avendo rivelato alcune caratteristiche negative probabilmente legate a una errata conservazione delle bottiglie: il Soldati, a esempio, presentava una sovrappressione troppo bassa.

Tutti i particolari sono nelle tabelle analitiche alle pagine 130-131.

Un seduttore di stagione che sa di essere irresistibile. E chiunque è disposto ad accettarlo in casa propria perché è il simbolo stesso del Natale: il panettone.

Tutti lo mangiano ma ben pochi conoscono la sua ricetta antichissima e incredibilmente laboriosa. Infatti per farlo occorrono 36 ore più altre 15 di raffreddamento (*vedere riquadrato a pag. 128*). Insomma un'impresa, una piccola opera

d'arte. Anche gustarlo è un'arte e gli italiani lo sanno bene, tant'è vero che prima di tagliarlo si ricordano sempre di "ammorbidire" il panettone vicino a una moderatissima fonte di calore.

Chiuso nelle confezioni di cartone o rivestito di carta d'oro e talvolta addirittura di velluto e di lamé, questo dolce protagonista delle feste più importanti dell'anno deve però ricordarsi di restare fedele a sé stesso, profumato, rotondo e semplice, con uvette e canditi deliziosamente nascosti nelle sue morbidezze, come vuole la tradizione. Infatti piacciono meno, anche se non mancano mai di incantare, le versioni più ricche e fantasiose con tanto di farcitura al cioccolato, crema Chantilly e zabaglione,



I L P A

di Paola Capudi

Un manager di razza e un problema aziendale complesso e per molti aspetti sfuggente. Delio Fabbri, dopo un training in grandi multinazionali private come la Unilever e la Johnson Wax, si è trovato a gestire, come direttore generale un'azienda della Sme, il gruppo alimentare dell'Iri che allora si presentava come un coacervo di imprese decotte, messe insieme con operazioni di salvataggio per risolvere situazioni fallimentari di imprese private che, dopo il dissesto finanziario, avrebbero condotto al dissesto occupazionale. Il quadro presentava gli aspetti positivi e negativi tipici delle partecipazioni statali: da un lato la possibilità di investire con una certa tranquillità (quello che si mette a rischio è capitale pubblico e non privato) e dall'altro lato i condizionamenti di ordine politico che, nelle aziende di stato, impediscono spesso una serena e corretta gestione. Fabbri è riuscito a disimpegnarsi abilmente e a ottenere risultati brillanti, grazie alla sua conoscenza delle tecniche della qualità.

Nel 1981 ha preso in mano l'Italgel, azienda che raccoglieva i resti del settore gelati Motta e Alemagna, con un bilancio deficitario, con un'immagine deteriorata dalle polemiche sui "gelati gonfiati", con un sindacato arrabbiato per i tagli occupazionali. La difficile operazione "recupero di credibilità" (come la definisce Fabbri) si è basata proprio sugli ingredienti della qualità: sono state introdotte linee automatizzate ad altissima velocità, in grado di migliorare la qualità e di abbattere i costi; il personale salvato dai licenziamenti è stato riconvertito a presidiare i

La credibilità del manager paga anche in pubblico

punti nevralgici del controllo, dai materiali in entrata fino alla rete di vendita esterna, verificando le condizioni di igienicità e di corretto funzionamento dei banchi dei distributori. Allo stesso tempo si miglioravano le ricette dei gelati, cercando di ottenere un giusto mix fra qualità e prezzo, oltre che garantire l'uniformità delle caratteristiche nutritive. Buoni prodotti di massa, insomma, mentre con il marchio della Gelateria del Corso si puntava a una produzione di eccellenza.

Determinante è stato il coinvolgimento del personale nei gruppi di qualità (alla Italgel si chiamano peg, produttività, efficienza, qualità), che hanno consentito una veloce assimilazione delle nuove tec-

nologie, riuscendo in molti casi a migliorarle ulteriormente.

È stato il primo caso di sperimentazione dei circoli di qualità nelle partecipazioni statali e uno dei primi in Italia (l'Associazione italiana per la qualità calcola che, a oggi, soltanto il 7% delle imprese abbia avviato programmi di qualità totale). E i risultati ottenuti, in termini di remunerazione, hanno dimostrato ancora una volta che la qualità paga: il bilancio della Italgel è passato da una situazione di cospicuo passivo a un cospicuo attivo.

Fabbri è stato ripagato in termini di carriera in azienda e nel mondo della qualità. Nella Sme è passato da direttore generale ad amministratore delegato e presidente della

Italgel, quindi a presidente della Alivar e, dal 1986, amministratore delegato della capogruppo (pochi mesi fa gli è subentrato il socialista Mario Artali). Fuori dalle partecipazioni dello stato, Fabbri è diventato presidente dell'Associazione italiana circoli di qualità (che riunisce circa 3 mila gruppi aziendali, la metà di quelli attivati in Italia) e, proprio in questi giorni, regular fellow (ovvero socio ordinario) dell'European foundation for quality management, un club esclusivo che riunisce i manager europei più impegnati nella qualità, nel tentativo di contrapporre, appunto, una qualità europea al dilagare della concorrenza giapponese.

Nella Sme Fabbri non si è limitato al recupero di credibilità per i gelati Motta e Alemagna, ma ha cercato di diffondere gli ingredienti della qualità nel vasto labirinto di prodotti alimentari Alivar (marchi Motta, Alemagna, Pavese e Pai) e Cirio-Bertolli-De Rica, alla ristorazione (Autogrill e ristoranti Down Town, linea Ciao e Amico Motta, negozi Motta e Alemagna), alla grande distribuzione (supermercati GS e Supersconto). La filosofia generale è quella di garantire igiene, comfort, ampia offerta di servizi, gradevolezza degli ambienti, convenienza dei prezzi, standard di qualità uniformi ma con ricette locali per un pubblico medio e il più numero possibile.

Questa filosofia ha trasformato il gruppo statale da ammicchiata di imprese decotte a boccone appetitoso per i finanziari privati più attenti, come Carlo De Benedetti e Silvio Berlusconi.



Foto Pizzocari

SPUMANTI: TUTTI I RISULTATI DEL LABORATORIO

Marca	Bellavista	Ca' del bosco	Soldati La scolze	Marone Cinzaro	Rotari	Martini riserva Montelera	
Caratteristiche fisico-chimiche							
Sovrappressione	4.8 bar	7.2 bar	2.0 bar	5.5 bar	5.9 bar	5.5 bar	
Densità relativa	0.99545	0.99105	0.99235	0.9945	0.99350	0.99395	
Titolo alcolometrico	11.85	12.90	11.68	12.1	12.07	12.37	
Zuccheri totali	11.50 g/l	1.20 g/l	1.40 g/l	1.20 g/l	7.50 g/l	10.50 g/l	
Estratte-zucche-ri	18.30 g/l	20.25 g/l	19.80 g/l	18.95 g/l	17.85 g/l	16.95 g/l	
Acidità totale	7.14 g/l	7.19 g/l	7.08 g/l	7.40 g/l	6.04 g/l	6.51 g/l	
Acidità volatile-SO ₂	0.29 g/l	0.38 g/l	0.28 g/l	0.40 g/l	0.33 g/l	0.30 g/l	
Ceneri	1.06 g/l	1.36 g/l	1.52 g/l	1.12 g/l	1.50 g/l	1.36 g/l	
Acido tartarico	3.07 g/l	2.97 g/l	3.20 g/l	2.19 g/l	1.96 g/l	2.58 g/l	
Acido L-maico	2.12 g/l	2.03 g/l	2.12 g/l	3.03 g/l	0.536 g/l	1.29 g/l	
Acido L-lattico	0.703 g/l	0.434 g/l	0.00 g/l	0.703 g/l	2.06 g/l	1.40 g/l	
Caratteristiche organolettiche							
Spuma	4	3,5	2,5	2,5	4	2,5	
Limpidezza	7	7	6	7	7	7	
VISTA Perlage	Dimensione	3,5	3	2	2,5	3,5	3
	Persistenza	6	6	5	5,5	7	5,5
Colore	Tonalità	3	2,5	3	3	3,5	3
	Intensità	3	3,5	3	3,5	3	3
OLFATTO	Franchezza	4	4	3	5	5	6
	Intensità	6	5	4	5	5	5
	Finezza	5	5	4	5	4	5
GUSTO	Armonia	5	5	4	4	4	6
	Franchezza	5	5	3	5	6	6
	Intensità	5	5	4	4	6	5
GUSTO OLFATTO	Corpo	5	5	3	4	5	5
	Armonia	4	5	3	4	5	5
	Persistenza	5	5	4	4	5	5
	Sensazione finale	5	5	3	4	5	5
Totale	75,5	76,5	NC	69	78	77	
Prezzo	26.900	39.000	19.900	19.900	11.900	14.900	

I PARAMETRI DEL TEST

- Sovrappressione: pressione di CO₂ che si forma durante la rifermentazione; a 20° C non deve essere inferiore a 3,5 bar.
- Densità: misurata a 20° C.
- Titolo alcolometrico: gradazione alcolica

in % volumetrico.

- Zuccheri totali: misurati dopo inversione, non devono superare 1,5 grammi/litro.
- Estratto-zucche-ri: quanto più elevato è il numero, tanto più corposo è il vino.
- Acidità totale: deve essere inferiore a 4,5

grammi/litro.

- Acidità volatile-SO₂: dovuta all'acido acetico presente, non può essere superiore a 1,08 grammi/litro.
- Ceneri: sali minerali presenti, non devono scendere sotto 1,0 grammi/litro.

Bortolin	Artinori (brut)	Carpené Malvalti	Giulio Ferrari	Cuvée imperiale Berlucchi	La Versa	Fontanafredda brut Gattinezza
4.2 bar	4.6 bar	3.9 bar	5.00 bar	6.3 bar	5.5 bar	6.3 bar
0.99870	0.99285	0.99350	0.99335	0.99410	0.99195	0.99280
11.51	12.37	12.02	12.55	12.16	12.33	11.77
22.50 g/l	6.50 g/l	11.02 g/l	9.50 g/l	9.50 g/l	4.20 g/l	3.00 g/l
15.20 g/l	13.10 g/l	19.42 g/l	16.90 g/l	17.70 g/l	17.90 g/l	19.60 g/l
5.86 g/l	6.60 g/l	7.14 g/l	6.29 g/l	5.70 g/l	6.67 g/l	6.68 g/l
0.20 g/l	0.33 g/l	0.31 g/l	0.23 g/l	0.33 g/l	0.41 g/l	0.30 g/l
1.14 g/l	1.24 g/l	1.04 g/l	1.08 g/l	1.32 g/l	1.34 g/l	1.10 g/l
2.05 g/l	2.20 g/l	1.57 g/l	2.30 g/l	1.69 g/l	2.47 g/l	2.41 g/l
1.56 g/l	1.53 g/l	3.39 g/l	0.226 g/l	1.44 g/l	1.21 g/l	0.395 g/l
0.513 g/l	0.982 g/l	0.627 g/l	2.99 g/l	1.25 g/l	0.966 g/l	3.07 g/l
3	3.5	3	4	3	3.5	3
7	7	7	7	7	7	7
3	4	2.5	4	4	3	3.5
5.5	6	5	7	6	6	5.5
3.5	2.5	2.5	3	3.5	3.5	4
3	3.5	3	3.5	3.5	3.5	3.5
6	5	3	6	6	6	6
6	5	4	7	5	6	5
5	4	4	6	5	5	6
6	4	4	6	5	5	6
5	5	3	5	5	6	5
5	5	4	6	6	5	5
4	5	4	6	6	5	6
4	5	4	6	5	5	4
5	5	4	6	6	5	5
5	5	4	6	5	5	5
76	74.5	NC	88.5	81	79.5	79.5
15.900	13.900	13.900	39.900	15.900	16.500	21.000

- Acido Tartarico: determinato con il metodo Rebelein, può variare fra 2 e 3 grammi/litro.
- Acido L-malico: determinato con il metodo enzimatico.
- Acido L-lattico: determinato con il metodo enzimatico.

All'analisi organolettica gli spumanti Carpené e Soldati sono risultati non classificati (NC) perché alcuni parametri negativi facevano pensare a una probabile cattiva conservazione della bottiglia; i punteggi dell'analisi vanno da 0 (negativo) a 7 (eccellente) tranne che

per le voci spuma, dimensione perlage, tonalità e intensità colore, per le quali vanno da 0 a 4, il massimo punteggio ottenibile è di 100. L'analisi si basa su tre fattori distinti: caratteristiche gustative, olfattive e visive.

PANETTONE: TUTTI I RISULTATI DEL LABORATORIO

MARCA	ALEMAGNA	BATTISTERO	BAULI	BOELLA	GALBUSERA	MAINA	MELEGA.TI	MOTTA	PALUANI	ZAGHS	ESTEFANI
Peso netto dich. gr.	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	1000	950	1000
Peso netto trov. gr.	983	1005	998	984	977	979	985	976	1041	975	1000
Prezzo pagato £/kg	10.500	10.500	10.500	12.500	12.500	13.500	10.500	10.500	8.500	11.000	11.200
Scadenza	3.91	4.91	31.3.91	30.4.91	30.4.91	30.6.91	4.91	3.91	30.4.91	3.91	31.3.91
COMPOSIZIONE (x 100 gr.)											
Impasto	74,24	82,05	77,83	78,24	74,59	72,47	72,95	77,54	72,94	75,38	75,55
Farcitura di cui	25,76	17,95	22,17	21,76	25,41	27,53	27,05	22,46	27,06	14,62	24,45
- scorza d'arancio	4,14	2,48	4,74	3,78	3,22	2,08	5,55	5,76	7,52	5,41	4,70
- scorza di limone	1,33	—	1,77	—	—	0,45	—	1,57	—	—	1,91
- scorza di cedro	—	—	—	0,74	1,67	6,09	0,86	—	0,65	—	—
- uva sultanina	20,29	15,47	15,66	17,24	20,52	18,91	20,64	15,13	18,89	19,21	17,80
ANALISI CHIMICA IMPASTO											
pH (sol. 5%)	4,95	4,42	4,93	4,55	4,76	4,82	4,98	4,59	4,84	4,67	5,06
Acidità (ml NaOH 0,1 N)	6,50	7,75	5,35	6,25	6,00	6,25	6,15	6,75	5,50	5,80	6,10
Umidità %	20,27	19,42	20,10	19,80	18,23	18,78	18,42	20,73	20,03	18,18	19,14
Proteine %	20,41	18,04	20,96	17,17	20,20	19,83	21,36	19,94	20,51	17,83	18,76
Lipidi %	8,46	7,81	7,52	7,92	7,88	8,58	8,26	8,56	7,90	7,83	7,90
Sali minerali %	0,97	0,80	0,94	0,80	0,70	0,97	0,82	0,94	0,88	0,72	1,02
Cloruri %	0,20	tracce	0,20	tracce	tracce	0,24	0,14	0,21	0,20	0,10	0,25
Zuccheri totali %	18,22	18,13	19,39	14,08	15,41	20,09	18,75	17,85	19,45	18,85	17,34
- Saccarosio %	0,89	0,83	1,47	7,54	8,30	0,51	1,28	1,40	1,34	10,48	6,68
- Glucosio %	8,31	8,41	9,14	3,22	3,32	9,14	8,62	7,79	8,62	3,74	5,09
- Fruttosio %	9,02	8,89	8,78	3,32	3,79	10,44	9,85	8,66	9,49	4,63	5,57
Acido sorbico (mg/kg)	9	6	n.r.	18	13	13	20	11	5	20	158
Natura grasso	burro	burro*	burro	burro							
N° uova (tuorli) x kg	5,4	6,5	6,9	5,7	6,5	5,7	5,6	5,4	6,4	5,6	6,7
CARATTERI ORGANOLITICI											
Pasta (testitura interna)											
- regolare, uniforme, classica	10			10	10			10	10		
- classica, legg. più sponziosa		9	9			9	9			9	9
- non classica, spugnosa											
Lievitazione											
- Buona	10		10		10	10	10	10	10	10	10
- scarsa		9		9							
Morbidezza e palatabilità											
- molto soffice			10								10
- morbida	8						8	8	8	8	
- scarsa		6		6	6	6					
Aroma											
- tipico	10	10	10				10	10	10	9	10
- con prevalenza di vaniglia				9	9						
- particolare (tipo pane)						8					
Gusto											
- fragrante, intenso, pieno			10						10		10
- tipico, gradevole, poco dolce	8						8	8			
- poco sensibile		6		6						6	
- non classico, atipico											
- legg. grasso					2	2					
Difetti - punteggio	10	8	10	10	8	10	10	10	10	8	10
- bruciocchiato sul fondo					+					+	
- buchi rilevanti (sacchi)		+									
- pasta compatta e asciutta											

N.B.: per i difetti il punteggio è così assegnato: per ogni + sono stati considerati 2 punti in meno. *: burro fresco

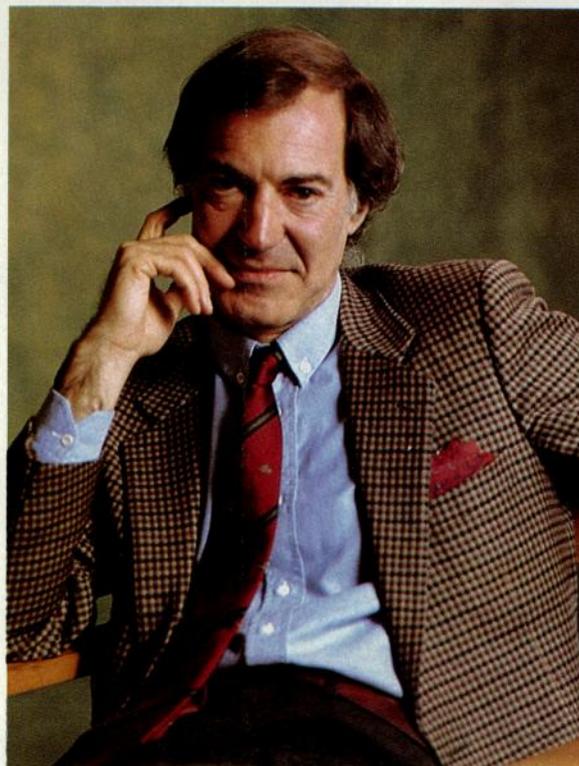
di Salvatore Veca

Uno dei maggiori filosofi di questo secolo ormai declinante, Ludwig Wittgenstein, ha tratteggiato in un celebre aforisma una possibile analogia fra il nostro linguaggio e le nostre città. "Quante case e strade ci vogliono perché una città cominci a essere una città? Il nostro linguaggio può essere considerato come una vecchia città, un dedalo di stradine e di piazze, di case vecchie e nuove, e di case con parti aggiunte in tempi diversi; e il tutto circondato da una rete dei suoi sobborghi con strade diritte e regolari, e case uniformi". Qualche secolo prima, in una delle opere inaugurali del pensiero moderno, il *Discorso sul metodo*, Cartesio aveva espresso la sua netta preferenza per le città non modellate dal caso e dalla storia, ma "costruite da un ingegnere secondo un piano da lui immaginato". Ecco due immagini filosofiche della città. La prima pone l'accento sul carattere di cantiere permanente di una vita in comune da vivere per uomini e donne in una varietà di circostanze e funzioni fisiche, ambientali, culturali nel tempo e nello spazio, nella storia. La seconda mette a fuoco l'idea del piano in qualche modo inesorabile che soddisfa le condizioni della razionalità. Il caso e la necessità: in quale delle due città (filosofiche) la nostra vita di animali e utenti urbani ritenete sarebbe migliore? L'apologo delle città di Wittgenstein e di Cartesio vuole semplicemente suggerire l'importanza di una discussione pubblica e di una informazione responsabile e intelligente sulla qualità della vita urbana. Una discussione che avrebbe eccitato filosofi e architetti e urbanisti indaffarati con questioni di "utilità e bellezza", per dirla con Ernesto Nathan Rogers, il grande maestro di Milano, il curioso e vorace "muratore che ha imparato il latino", secondo il teorema di Adolf Loos. Io credo che varrebbe la pena di riprendere la conversazione su questioni di vita urbana esaminate, per favorire l'insorgenza e la crescita di una "cultura" della città, capace di mettere a fuoco i suoi dilemmi. Vorrei accennare a un particolare tipo di problemi che si formulano se prendiamo sul serio la questione-città dal punto di vista di chi ha una vita

da viverci, oggi e domani (problemi che toccano la sorte dei nostri figli e nipoti, le generazioni future). Il tipo di problemi che ho in mente è quello generato dalla tensione fra piano e progetto, fra città giusta e città bella o buona, gentile con chi la abita e la abiterà. Per un verso, l'ingegnere di Cartesio è evocato a proposito della città giusta, considerata in una prospettiva impersonale e oggettiva, che è o dovrebbe essere sensibile alla migliore soddisfazione di funzioni e requisiti, alla distribuzione delle opportunità e dei diritti degli utenti urbani. In questa prospettiva, una filosofia pubblica per la città è centrata sull'idea di giustizia distributiva: dopo tutto, un piano non è altro che un insieme di procedure e scelte che allocano opportunità, vantaggi e svantaggi, chances per una varietà di usi urbani, alla luce di bisogni, interessi e diritti. D'altra parte, la città di Cartesio potrebbe risultare, alla fin fine, una città "senza qualità": Wittgenstein allora ci soccorre suggerendoci la salienza di questioni di valore e identità, di memoria e di storia, di capacità e competenza simbolica. Un linguaggio è parte di una forma di vita in comune da vivere, nello spazio e nel tempo. E la qualità della vita per utenti urbani dipende tanto dall'essere soddisfatti equamente e razionalmente i bi-

sogni urbani e le variegate funzioni dell'abitare, quanto dall'essere a disposizione luoghi, segni, forme, progetti che siano emittenti di identità e valore. Utilità e bellezza, ancora una volta. Per dir così, il problema sembra a me essere quello della "casa" bella nella "città" giusta. Come mi ha suggerito Vittorio Gregotti, è qui in gioco la tensione essenziale fra piano e progetto. I tifosi dell'uno o dell'altro non sembrano fornire la più plausibile risposta alle nostre domande legittime sulla qualità della vita per utenti urbani. Più promettente sembra essere la conversazione fra la tribù del piano e quella del progetto. I dialoghi sono preferibili ai monologhi. Gli argomenti della conversazione sono quelli che, forse, potrebbero consentirci di prendere sul serio, in modo più ricco e sensibile e meno miope e ottuso, la difficile domanda su che cosa renda migliore la nostra vita nelle città. Il punto allora non sembra essere: Wittgenstein o Cartesio? quanto piuttosto: Wittgenstein e Cartesio.

Una città bella ma che sia anche una città giusta





S

L O S P U



SALUTE

*Alla prova di degustazione
due champenois su 13 sono risultati
ottimi. Per gli altri è stata
una lotta fino all'ultima bollicina*

M A N T E

Effervescente e dorato, leggero e saltellante: è lo spumante italiano classico, re del vino, delle feste e dell'allegria. E, al pari di un re, inguaribilmente esibizionista. Gli basta una sola mossa, come versarlo in un bicchiere rigorosamente flute, per far subito bella mostra dei suoi eserciti: migliaia di bollicine tutte uguali che marciano dal basso verso l'alto in colonne regolari e infinite. Si chiamano perlage, italianizzato in perlaggio, e sono il sinonimo stesso della qualità. Irrompono in bocca con l'impeto di un vento secco, asciutto, e la lasciano pulita, pronta a esaltare qualsiasi tipo di cibo, dagli affettati alla carne al pesce ai formaggi. Lo spumante classico è un vino a tutto pasto. Tranne il dolce, che ama un bouquet diverso, più aromatico. Il primo modo di gustare lo spumante è con gli occhi. Ma alle spalle esiste un rito davvero affascinante: scelta dell'annata (memorabile quella dell'82), marca (garanzia di uve se-

lezionate), conservazione (le bottiglie amano stare al fresco e al buio, coricate o ancora meglio a testa in giù), temperatura (va servito attorno a 6-7 gradi: meglio non tenerlo in frigorifero ma nel secchiello del ghiaccio), stappatura (dolce, calibrata, senza botto del tappo, trattenuto tra l'indice e il pollice, nè fuoriuscita di spuma), scelta del bicchiere (il flute di cristallo, perché rivela tutta l'armonia del perlage e non disperde il bouquet che deve ricordare, accennandola appena, l'uva di origine). E finalmente il vino viene versato. Adagio. È la fase sacrale.

La mano non avvolge la bottiglia per non riscaldarla pericolosamente: basta sostenerla dal fondo, con il pollice nella cavità del vetro. Il vino è giallo paglierino e trasparente, sovrastato solo da una piccola persistente corona di spuma. Si sorseggia, si centellina.

È l'insegnamento di quella che non a caso viene definita la Civiltà del bere. Ma quanti la conoscono?

A sentire i sommelier, in Italia la civiltà

del bere va facendosi strada solo adesso, anche se è cominciata verso la fine del secolo scorso con i primi spumanti classici prodotti da Gancia e Carpené. Le abitudini degli italiani, bere vino spendendo poco, sono dure a morire. Di solito si guarda più al cartellino del prezzo piuttosto che alla dicitura di denominazione di origine controllata. Bere bene costa, soprattutto se si tratta di spumante classico o champenois: dalle 12mila lire in sù per bottiglia, con punte di 70mila lire per certi preziosi millesimati.

Con buona pace dello champagne e dei francesi, che dopo aver portato il problema davanti ai giudici della Cee sono riusciti a interdire ai produttori italiani l'uso della dicitura méthode champenoise o metodo champenois. Le prime ad adeguarsi al nuovo diktat, che scatta nel '92 ma che consente di usare il termine "metodo classico tradizionale", sono state 15 case di vini (con una produzione di circa 7 milioni di bottiglie all'anno) aderenti all'Istituto italiano

