

qualità del fratello francese. Eppure i consumi del vino italiano sono ben lontani da quelli del vino francese, il suo maggior difetto è probabilmente nel suo nome, nella sua immagine. La parola "spumante" e l'immagine che richiama alla mente è troppo semplice, poco elegante, troppo casalinga e di casa nostra.

Nella produzione italiana sono eccellenti e probabilmente tra i migliori: Ferrari, Giocosa, Cà del Bosco, Bellavista, Berlucchi, Gancia dei Gancia, Marone Cinzano, Martini e Rossi, Marchesi Antinori, Cesarini Sforza, Contratto, Riccadonna e sicuramente ne dimentichiamo altri.

Come si sceglie

Ci sono moltissime marche di spumanti, italiani o stranieri e ne esistono molti altri tipi diversi: il "BRUT" è secco, praticamente senza l'aggiunta di zucchero, va bene con tutto perché è un vino leggero e vivace. Costosissimo e riservato quasi solo ai collezionisti il "BRUT MILLESIMÉ", un brut numerato e datato, prodotto solo con vini della stessa annata, a differenza degli altri spumanti che invece possono es-

sero tagliati con vini di annate precedenti per correggere le imperfezioni.

Gli spumanti "SEC" o "DEMI-SEC" si distinguono dai brut perché più dolci. C'è anche il "PAS DOSE": è un vino senza liqueur d'expédition dal sapore particolarmente secco, chiamato anche "NATURE".

È caratteristico e divertente il "ROSÉ" ottenuto con l'aggiunta di vino rosso e con un delicato aroma fruttato; completamente diverso il "BLANC DE BLANCS" ottenuto rigorosamente da uve bianche.

I nomi delle bottiglie sono davvero curiosi e riconoscerle è una sciccheria che fa un gran bell'effetto; la più comune è quella da 75-80 centilitri ma esistono anche bottiglie più grandi: la magnum pari a due bottiglie normali, la Jeroboam che equivale a quattro bottiglie, la Réhoboam ne contiene sei, il Matusalem ben otto e l'immenso Nabucodonosor addirittura venti.

Quando si serve

Gli spumanti, chissà perché, sono solitamente riservati a ricorrenze speciali o comunque a fine pasto. Un vero peccato per-

ché, a meno che si tratti di vini amabili si accompagnano bene anche al salato e non hanno limiti, se piacciono nell'accompagnarsi a molti piatti. I primi innanzitutto: dai risotti alle creme, sono anche ottimi sui secondi di carne o di pesce, ad esclusione dei piatti ottenuti già con altri vini o i cotechini, carni molto grasse, il maiale, la cacciagione. Mai servirli con il minestrone, i sottaceti, gli asparagi e l'insalata. Eccezionale e molto di successo: pollo freddo e champagne.

Come si serve

La temperatura non deve essere troppo fredda: tra i 6 e i 9 gradi è l'ideale. Mai mettere la bottiglia nel freezer, il vino si rovinerebbe, si può invece conservarla per poco tempo nel frigorifero e poi, in tavola, va mantenuta fresca nel classico secchiello con il ghiaccio. Stappare la bottiglia con un colpo netto di sciabola era uno dei requisiti che si richiedevano a un perfetto gentiluomo, oggi si preferisce stapparle a mano, cercando di farlo senza il botto. Il tappo va spinto piano piano verso l'alto con il pollice, facendo ruotare lentamente la bottiglia, l'i-

deale è riuscire a trattenere il tappo in mano. Niente botti violenti e schizzi di vino, anzi meglio asciugare il collo della bottiglia con una salvietta prima di servirlo.

Il tappo, prima di gettarlo (un tempo offrirlo a una dama era l'equivalente di una dichiarazione d'amore) dovrebbe essere annusato: può avere un odore cattivo, e in tal caso anche il vino sarà scadente.

Si serve con una mano sola, tenendo la bottiglia per la parte panciuta, con il pollice inserito nell'incavo al fondo della bottiglia (tutto subito sembra semplice, in realtà non lo è, meglio esercitarsi un po' prima di esordire in pubblico).

Dalla bottiglia il vino scende nella flute, classica, alta e slanciata per favorire lo scorrimento delle bollicine che si sprigionano da uno spumante secco. Ma se offrite uno spumante dolce, dal gusto amabile e morbido, in questo caso è d'obbligo una coppa molto larga e panciuta, che accolga tutta la fragranza del vino. Il bicchiere va riempito solo al massimo per i 2/3 lasciando colare la schiuma prima di ricolare e si tiene per lo stelo, assolutamente non per il corpo. ■

LA DIETOLOGA



SILVANA ARESE

Docente di Scienza
dell'Alimentazione presso l'Istituto
"Arte Bianca" di Torino

Solo chi manca di fantasia non sa trovare un buon motivo per bere lo champagne» sono parole di Oscar Wilde.

Leggero, frizzante, profumato lo champagne e il suo fratello italiano lo spumante fanno festa quando li si stappa in compagnia. E poi sono i vini che indicano raffinatezza, classe, cultura.

Nessun altro vino è stato così legato alla seduzione e all'amore dal cinema e dalla televisione, dove c'è un lui che vuol far colpo su una lei è immancabile anche la bottiglia: Moët et Chandon, Laurent-Perrier per chi ama la produzione francese; Ferrari, Berlucchi e Marone Cinzano per chi preferisce invece l'aria di casa nostra.

Curioso il destino dello champagne nato nelle buie cantine dell'abbazia benedettina di Hautvillers dal fiuto e dalla classe del cantiniere, certo abate Dom Perignon da tutti oggi considerato il vero padre dello champagne.

Nei quasi cinquant'anni che lavorò come cantiniere l'abate Dom Perignon alacremente e con intuito ed eccezionale abilità riuscì ad ottenere un vino unico con un grande segreto. Oggi il segreto

Lo champagne è il vino più famoso del mondo, è il simbolo della festa, della felicità di stare insieme.

Champagne francesi e spumanti italiani sono i nostri compagni di tutte le feste. Vini eccellenti e versatili, che è bello conoscere, saper scegliere, saper servire e saper bere. Uno strappo alla regola, a fine d'anno, ci viene consigliato anche dalla nostra dietologa di fiducia...

**BOLLICINE
E FELICITÀ
SULLA TAVOLA
DI FINE ANNO**

dello champagne si chiama LIQUEUR D'EXPEDITION ed è la croce e la delizia di ogni casa produttrice. Cosa c'è dentro è rigorosamente sconosciuto se non ai pochi addetti ai lavori che si cimentano con piccole aggiunte di zucchero candito, vino, acquavite, sciroppo di pesca, cannella e chissà cosa altro.

Inventato per il piacere di qualche monaco dai gusti raffinati lo champagne è ora per tutti o quasi; nel '90 ci siamo bevuti ben 240 milioni di bottiglie di esclusiva produzione francese, ed altri settecento milioni di bottiglie ci stanno aspettando nelle immense cantine appena al di là del confine.

Come nasce

Lo spumante nasce secondo un metodo antico, se è prodotto in Francia con uve francesi prende il nome di champagne, se è prodotto in Italia si può chiamare "vino spumante prodotto con il metodo champenois". Le uve utilizzate per la produzione francese devono provenire solo dalla regione della Champagne (da qui il nome del vino).

Si usano uve bianche e nere, se l'uva è nera

viene tolta la buccia per dare una trasparenza ed un colore eccezionale al vino. Le uve dopo la troncatura vengono lasciate fermentare in grandi tini prima e in un secondo tempo in speciali barili di rovere; lasciato riposare fino al termine della fermentazione il vino viene poi imbottigliato con l'aggiunta di fermenti naturali e un po' di zucchero di canna sciolto. La bottiglia viene chiusa e all'interno si ottiene una seconda fermentazione: il gas carbonico che si forma non può uscire, rimane nella bottiglia e forma le bollicine e la schiuma quando la bottiglia viene s tappata.

La maturazione dello spumante avviene in bottiglia e necessita di cure assidue e di mani espertissime.

Il "remuage", il "coup de paignet" e infine il "degorgement" della preziosa bottiglia sono operazioni ancora oggi fatte a mano bottiglia per bottiglia.

L'ultima operazione che si esegue è l'aggiunta del "liqueur d'expédition", sofisticata e assolutamente segreta piccola miscela di acquavite, zucchero, succo di frutta, acido e aromi diversi. La quantità di sostanza zuccherina aggiunta nel liqueur caratterizza il tipo di vino "crus", "sec", "demi-sec" e "doux".

Lo spumante italiano non può essere chiamato champagne anche se, dal punto di vista tecnico è la stessa cosa e prodotto con le stesse uve e, se prodotto con il metodo champenois ha le stesse caratteristiche di ▶

