

e *mesiversari*, incontri furtivi o, come direbbe il cappellaio matto di Alice nel Paese delle Meraviglie, 'non feste di non compleanno'.

E certo nella nostra variegata cucina non mancano le occasioni per abbinamenti riusciti: dall'aperitivo, che è sempre una proposta accolta con entusiasmo, alle zuppe e ai primi delicati, fino alle portate di pesce e crostacei o alle carni bianche. L'essenziale è non volere forzare la mano e decidere di adottarlo come *tutto pasto* ad ogni costo quando il menu prevede, ad esempio, brasati o selvaggina: in tal caso è di rigore proseguire con un rosso adeguato, magari anche invecchiato. Se i manicaretti previsti portano uno spumante in modo ottimale dall'inizio alla fine, la soluzione giusta può essere la scelta di un *cremant*, che ha una pressione di sole tre atmosfere rispetto alle sei normali: in questo caso la spuma è meno persistente.

**“PER PASTEGGIARE C'E' IL CREMANT”**

10

Ottime etichette sono Ca' del Bosco, l'azienda più rinomata della Franciacorta — il *Cremant* è la specialità della casa — e Bellavista, veramente delizioso. Sempre più accettato è anche il fatto che, a fine pasto, lo spumante secco sia una stonatura. Non dimentichiamo che siamo i primi produttori al mondo di spumanti dolci, tanto che anche i francesi lo abbinano ai dessert nonostante il loro risaputo campanilismo. Il più importante di questi vini è l'Asti spumante, che la Gancia di Canelli sta mettendo a punto anche nella versione millesimata, ossia prodotta con uve di una sola annata. Sempre più chic, quindi. In verità c'è anche una ragione tecnica per l'abbinamento del dolce al ...dolce: dopo che le papille gustative hanno avvicinato un sapore zuccherino, aumenta la loro sensibilità all'acido e per questo motivo sono sconsigliati gli spumanti brut con il dessert. I preferiti sono vini amabili, possibilmente frizzanti per lasciare sul palato una sensazione pulita. Oltre al già citato Asti i più

indicati sono il Moscato naturale — ottima la versione filtrata — o il Carizze, istituzione della spumantistica trevigiana ben rappresentata dalla Cantina Sociale di Valdobbiadene.

Se alla fine delle libagioni dovesse avanzare parte del prezioso nettare, non abbiate paura di averlo sprecato. Richiudetelo con cura con l'apposito tappo a molla o, in mancanza di questo, inserite nella bottiglia un cucchiaino dalla parte del manico. Il giorno dopo potrete sbizzarrirvi in vivaci ricette di cucina. Un esempio? Il semplicissimo prosciutto

allo spumante. Diluite mezzo vasetto di maionese con due cucchiaini di spumante versato goccia a goccia. Aggiungete una spruzzata di salsa worcester e un cucchiaino di prezzemolo tritato. Ricoprite con questa salsa quattro fette di prosciutto di Praga e servite come antipasto. Se volete potete continuare anche con una pasta alle bollicine: dopo avere fatto dorare mezza cipolla affettata nel burro, aggiungete un bicchiere di spumante e fatelo evaporare a fuoco lento, quindi salate e pepate. Quando la pasta è pronta unitela alla salsa aggiungendo parmigiano grattugiato e mozzarella a dadini. È importante che il tutto



Millesimato dal profumo fine, ricco. L'assoluta mancanza di zucchero ne fa un ottimo aperitivo.



Maturato dopo mille giorni di bottiglia. Colore paglierino luminoso. Sapore secco ed armonico. Quantità limitata.



Metodo classico. Ideale per il brindisi ma prestigioso anche a tavola. Riserva particolare. Profumo intenso.



Prodotto di punta della linea. Indicato per aperitivo e tutto pasto, per cocktail e long drink. Leggero e immediato.



Metodo champenois. A tenore zuccherino "zero", ha una spuma bianca ed esuberante. Sapore secco e di classe.

# UNA FESTA ITALIANA

Un sottofondo di tappi che saltano, la spuma che sale, i brindisi: è il momento delle bollicine. Attenzione, però, non tutte le bottiglie sono uguali. Ecco un'utile guida per distinguerle meglio.



**C**osa c'è di più adatto, per sottolineare un'occasione canonica, di un calice di bollicine nazionali? Una sensazione di euforia nasce già alla vista dell'elegante bottiglia incapsulata dai colori invitanti, quando siamo impazienti di assistere allo stappo rituale e prontamente porgiamo il bicchiere, dopo che il funghetto di sughero ha lasciato il collo della bottiglia, per non disperdere neanche una goccia del prezioso contenuto. Se succede di versare un po' di spuma, però, niente paura: è tradizione che sia di buon augurio, soprattutto se cosparsa subito, a mo' di profumo, dietro alle orecchie.

Le feste di fine anno sono il momento ideale per tuffarsi nei miti e nei riti dello spumante: chi potrebbe immaginare un Natale senza brindisi? Sarebbe quasi come passarlo senza tombola, torrione e frutta secca. La stessa cosa vale per Capodanno. Anzi la componente superstiziosa e la voglia di esorcizzare le disavventure passate ci spingono ancora di più a proiettare tutte le aspettative sul mitico stappo di mezzanotte. Sempre più spesso, però, si tende ad anticipare i festeggiamenti, soprattutto con gli amici, ai primi giorni di dicembre. È impossibile altrimenti riuscire a scambiare gli auguri e a brindare adeguatamente con tutta la cerchia di *aficionados*. Gradualmente, insomma, le occasioni di consumo dello spumante si stanno dilatando, rendendo speciali non solo compleanni e anniversari, ma anche cenette a due

sia servito ben caldo. Ultima ghiottoneria può essere lo zabaglione preparato nel modo tradizionale ma bisogna sostituire al vino abituale altrettanti gusci di spumante. Davvero niente male.

Veniamo ora alla storia: da dove nasce il leggendario e frizzante dono di Bacco? In prima battuta pare che Saturno, per qualche marachella, finì esiliato in Italia, e precisamente nel Lazio. Egli fu trattato talmente bene dagli antichi abitanti della regione che, per compensarli, insegnò loro la coltura della vite.



Monferrato, Franciacorta e i Colli asolani sono tra le zone più rinomate per la produzione di spumante. Caratteristica comune di queste terre è la morfologia collinare, indispensabile per la coltivazione delle uve pinot e chardonnay.



◀ Leggero, aromatico e secco. Ottimo come aperitivo si accosta anche agli antipasti di pesce.

Brut. Fonde le caratteristiche dei due vitigni in modo raffinato. Spuma abbondante e vivace che ne fa un profumato aperitivo.



▲ Fermentazione rigorosamente in bottiglia a profumo fragrante. Aperitivo da ricevimento, ideale per aragosta e pesci.

Ma quale sarà stato lo spumante dei nostri progenitori? Properzio parla di un Falerno frizzante, ma più in generale si sa che i vini spumanti dei Romani venivano preparati mettendo il mosto in recipienti poi immersi in pozzi sotterranei e lasciati lì per alcuni mesi. Più tardi, probabilmente in primavera, i contenitori venivano passati in ambienti più riscaldati dove la fermentazione riprendeva lentamente. Ed ecco come si fece strada, forse casualmente, l'antenato del nostro spumante. Più in là nella storia Papa Urbano II acquistò fama immortale non soltanto per avere spinto la cristianità alla riconquista del Santo Sepolcro, ma anche per avere ammesso alla sua mensa certi vini spumanti che le cronache non precisano meglio. Il tempo buio della calata dei barbari era finito, ed era tempo di ricominciare a pensare alla tavola.



Esclusivamente da uve chardonnay. Perlage a grana molto minuta. Profumo fine e fruttato che ricorda il lievito.

Si ricorda poi un suo successore, Papa Paolo III, per avere inviato Girolamo Fracastoro al Concilio di Trento — era il 1545 — ufficialmente quale *medicus conductus*. In realtà era un profondo intenditore di vino che pubblicò un famoso carne sul morbo gallico nel quale parlò del *vinum merum*, un purissimo spumante ottenuto dalla vite retica. Ai primi del '500, dunque, si produceva già quel-



▲ L'aroma caratteristico di Moscato d'Asti, dolce e profumato, lo accosta a dolci, frutta e dessert.

lo spumante veronese, che noi oggi chiamiamo Recioto.

In Francia invece Enrico IV, genero di Caterina de' Medici prediligeva certo vino della Champagne già



preferito da Urbano II. Passo passo ci avviciniamo al 1668, anno in cui il benedettino don Perignon venne nominato cellario dell'abbazia di Hautvillers nei pressi di Reims. La tradizione vuole che l'idea della fermentazione in bottiglia sia nata proprio tra i monaci di quell'abbazia all'epoca di don Perignon. A lui si attribuisce l'intelligente tecnica del *coupage*, ovvero la mescolanza tra varie partite provenienti da diverse zone e annate, essenziali per caratterizzare i vari prodotti. Sarebbe anche merito suo l'aver adottato il tappo di sughero al posto di quello tradizionale di legno.

## “TUTTO MERITO DEI MONACI”

Si trattava allora di pura intuizione, dato che doveva trascorrere ancora un secolo prima che Antoine Lavoisier definisse il fenomeno della fermentazione, un anno prima di essere ghigliottinato. Toccò comunque a Louis Pasteur dimostrare che la fermentazione alcolica era dovuta alla vita delle cellule e sempre lui scoprì quel metodo semplicissimo che consente, attraverso un breve riscaldamento del vino, di impedire lo sviluppo dei germi.

Mentre al di là delle Alpi c'era tutto questo fermento, anche in Italia era in pieno sviluppo il rinnovamento dell'agricoltura. Dopo la fine del dominio spagnolo sorsero infatti le prime Accademie e si prese anche qui a studiare il fenomeno della fermentazione vinosa. Si preparava così il terreno a una produzione di grande rilievo, tanto che nel 1848 Carlo Gancia fu il primo a introdurre lo spumante champenois e nel 1863 la Martini iniziò la sua attività dedicandosi a produrre ed esportare Moscatò d'Asti e Vino mousseux d'Asti. Poco più tardi in Sicilia, alle falde dell'Etna, fu presa un'iniziativa giudicata quantomeno insolita: lo stabilimento del barone Spitalieri produceva, partendo da ottime uve Pinot, lo 'Champagne dell'Etna'. Si trattava

## DIZIONARIO DELLE BOLLICINE

**BRUT:** il tenore zuccherino è inferiore a 15 g/l.

**BOTTO:** vivamente sconsigliato allo stappo della bottiglia. Può significare che il contenuto è caldo oppure che l'anidride carbonica destinata al nostro bicchiere e al palato è stata eccessivamente dispersa.

**CHARMAT:** tecnica abbastanza recente che consiste nell'ottenere la presa di spuma aggiungendo zucchero e fermenti al vino base entro grandi recipienti a tenuta di pressione, con passaggio finale nelle bottiglie solo a pressione raggiunta.

**CHAMPENOIS O CLASSICO:** consiste in una lentissima fermentazione in bottiglia (presa di spuma) ed una lunga maturazione del vino, ormai spumante, in presenza dei lieviti. Trascorso questo periodo le bottiglie vengono poste sui pupitres. Dopo essere rimaste con il tappo verso il basso per alcuni mesi, le bottiglie sono pronte per la 'sboccatura' e la successiva aggiunta di 'liqueur'.

**COPPA:** tipo di bicchiere modellato, secondo la leggenda, sul seno di Madame Pompadour. Consigliata per gli spumanti dolci, mai per i brut.

**CUVEE:** indica il risultato della fase di assemblaggio, in cui vini diversi vengono riuniti per ottenere un risultato finale bilanciato, dove le loro diverse caratteristiche si compensino a vicenda per creare uno spumante esclusivo.

**DEMI-SEC:** il tenore zuccherino è compreso tra i 33 e i 50 g/l.

**DOLCI:** detti anche spumanti aromatici. Il Moscatò naturale d'Asti e l'Asti spumante sono i prototipi di questa produzione. Lo zucchero residuo è superiore a 50 g/l.

**EXTRA BRUT:** il tenore zuccherino è compreso tra 0 e 6 g/l.

**EXTRA DRY:** il tenore residuo è compreso tra 12 e 20 g/l.

**FLUTE:** calice di forma allungata ideale per lo spumante. Consente di osservare la colonnina di bollicine (vedi 'perlage') che si sviluppa all'interno del bicchiere e di raccogliere perfettamente l'aroma del prodotto.

**FRULLARE:** sconsigliato usare la demoniaca rotella di legno per sgasare lo spumante. Se il prodotto è di classe, il livello gassoso sarà perfetto.

**GLACETTE:** è il contenitore cilindrico a tenuta termica che si utilizza per mantenere la temperatura dello spumante quando questa è ottimale; spesso viene usato al posto del più classico secchiello del ghiaccio.

**ISTITUTO ITALIANO SPUMANTE CLASSICO:** associazione che si propone di valorizzare e propagandare lo spumante italiano ottenuto con metodo classico o metodo champenois.

**LIQUEUR D'EXPEdition:** il prodotto destinato ad essere aggiunto agli spumanti per conferire



Anche dalle vigne dell'Oltrepò pavese nascono ottimi spumanti.



loro caratteristiche gustative particolari: può essere composto di saccaroso, mosto, vino, con l'eventuale aggiunta di un distillato.

**MILLESIMATI:** portano in etichetta l'indicazione dell'annata di vendemmia. Tale indicazione è ammessa solamente se il prodotto è ottenuto almeno per l'85% da uve raccolte durante l'annata in causa.

**PAS DOSE':** questa dicitura indica che nel prodotto non vi è stata aggiunta di 'liqueur d'expédition' (o sciroppo di dosaggio), il prodotto destinato ad essere aggiunto ai vini spumanti per conferire loro caratteristiche gustative particolari.

**PERLAGE:** sviluppo di bollicine che segue l'apertura della bottiglia, e che nella flute ha origine dalla parte centrale del fondo. La qualità del vino è proporzionale alla finezza del suo perlage. Per aiutare il perlage il fondo del bicchiere non dovrebbe essere levigato.

**PINZA:** è un attrezzo in metallo, con o senza forbici per tagliare la gabbietta, che serve a smuovere ed estrarre i tappi di sughero a forma di fungo.

**PUPITRES:** cavalletti costituiti da due grossi piani inclinati di legno, incernierati superiormente, nei quali sono praticati appositi fori per le bottiglie (nella foto a fianco).

**REMOUAGE:** lo scopo è di fare scen-

dere la feccia contenuta nelle bottiglie fino al tappo. Con sapienti colpi di polso si scuotono e si ruotano quotidianamente di 1/8 di giro le bottiglie inserite con il tappo verso il basso nei fori delle 'pupitres'.

**SBOCCATURA:** eliminazione dei depositi formati sul fondo durante la prima fase dell'invecchiamento.

**SECCO:** il tenore zuccherino è compreso tra 17 e 35 g/l.

**SECCHIELLO:** contenitore del ghiaccio in diversi materiali. Se il prodotto non ha la temperatura giusta, potrà raggiungerla nel giro di venti minuti. Nessun timore per l'etichetta: i produttori usano una colla speciale a prova d'acqua.

**TAPPO A MOLLA:** tappo metallico con guarnizione in gomma, che serve a richiudere e conservare le bottiglie una volta aperte per evitare la dispersione della spuma.

**TEMPERATURA (di servizio):** quella ottimale è compresa tra i 7 e i 9 gradi. Una temperatura troppo bassa non permette di apprezzare gli aromi che si sprigionano dal calice.

**VERSARE:** è molto 'in' la tecnica di infilare un dito nel cavo sul fondo della bottiglia per non scaldare il vino con la mano: in realtà si tratta di un'operazione molto rapida, che non può modificare la temperatura. Un errore da evitare è invece quello di coprire con un tovagliolo bottiglia ed etichetta.



probabilmente dell'antenato dello spumante Corvo prodotto oggi dalla famosa azienda Duca di Salaparuta. Avvicinandoci ai nostri tempi, nel 1902 Giulio Ferrari aveva fondato la Casa omonima, oggi dei fratelli Lunelli di Trento: la tecnica e la passione sono quelle di sempre, per una produzione che supera i tre milioni di bottiglie.

Nel 1905, nell'Oltrepò Pavese, venne costituita la Cantina Sociale di Santa Maria della Versa, i cui soci sono oggi oltre settecento coordinati dall'esperienza del Duca Antonio Denari. Cavalcando i decenni nel 1973 a Bornato di Franciacorta nasce la Monte Rossa, rilevando una più antica azienda agricola: qui la lavorazione è artigianale e tutte le fasi produttive sono seguite personalmente dai proprietari. Da non dimenticare è poi la Berlucchi, azienda leader per produzione ed esportazione, che per prima ha iniziato la spumantizzazione dei Pinot di Franciacorta proprio trent'anni fa con la vendemmia del 1961.

Frutto della fantasia e dell'impegno delle aziende italiane, i nostri spumanti vengono prodotti con le stesse uve e, nel caso del metodo classico, gli stessi metodi dei grandi champagne francesi: ciò che cambia è la terra, come pure il clima. Per questo motivo non ha senso un paragone stretto tra i due prodotti. Se vogliamo cercare le ragioni del successo delle bollicine d'Oltralpe possiamo trovarle in un'oculata operazione di immagine che ha rivestito lo champagne di un'attrattiva tutta speciale. Il fatto di berlo dalla scarpina della propria dama o dal suo ombelico sono già di per sé motivi sufficienti a creare un alone di desiderio che, abbinato all'effetto afrodisiaco delle ostriche, l'ha lanciato e consolidato a livello internazionale. Con buona pace di don Perignon che forse non aveva previsto i risvolti peccaminosi del prodotto della sua abbazia. ■

RAFFAELLA GAZZANIGA