

12 4541 21T 124F OS 70BAZZ42

L' INDIPENDENTE

C/O DOTT. R. FRANCO LEVI

VIA VALCAVA 6

20 15 MILANO MI

quodidiano

Dir. Resp. RICARDO FRANCO LEVI

Data: 21 Dicembre 1991

ENOLOGIA

Champagne o spumante? E' guerra delle bollicine nella tenuta di Franciacorta

ENZO VIZZARI

SE FOSSE una guerra sarebbe impari. Da una parte una quarantina di aziende agricole medio-piccole che su una superficie di 580 ettari producono poco meno di quattro milioni di bottiglie di spumante l'anno. Dall'altra centinaia di produttori fra i quali colossi multinazionali, che l'anno scorso hanno immesso sul mercato circa 240 milioni di bottiglie. Per la Franciacorta, piccola porzione collinare a ovest della provincia di Brescia, una tradizione che non arriva a 20 anni, per la regione di Champagne un successo ormai plurisecolare che non conosce crisi, al di là degli alti e bassi congiunturali (quest'anno la caduta delle vendite sarà pesantissima: si parla di oltre il 20 per cento in meno). Non è una guerra, eppure il potente Cive, il Comitato Interprofessionale dei Vini di Champagne, non ha gradito la campagna pubblicitaria che il Consorzio Tutela Franciacorta Doc ha avviato in queste settimane e che contiene lo slogan "Se fosse francese si chiamerebbe Champagne". Il Cive ne ha intimato la sospensione che contravverrebbe a quanto stabilito da una convenzione italo-francese del 1964. Il testo dell'annuncio è stato così modificato in "Se fosse francese come lo chiamereste?". Il Consorzio, costituito poco più di un anno fa, raduna le migliori aziende di questa zona che pare destinata a diventare la Champagne d'Italia, con una produzione di spumante limitata ma qualificata, sulla base di un Regolamento tecnico-produttivo che i consorziati stessi si sono dati. Gli aderenti devo-

no attenersi a norme che prescrivono la densità degli impianti e le forme di allevamento della vite, il catasto dei vigneti, le rese per ettaro, i tempi e le modalità delle operazioni di vendemmia e vinificazione, la durata dell'affinamento in bottiglia (almeno 25 mesi) e, soprattutto, un rigoroso controllo della qualità. Non per caso la **Guida dei Vini d'Italia** del Gambero Rosso, in questi giorni in libreria, (pagg. 512, lire 45.000), attribuisce il simbolo dei "tre bicchieri", che premia i 40 migliori vini d'Italia, soltanto a tre spumanti e tutti di Franciacorta: Ca' del Bosco Franciacorta '85, Cavalleri Franciacorta Collezione '86, Bellavista Crémant '88.