

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugluere

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR sri

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051

Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA

Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

12 5453 28T 54F 8S 40CIMI35
IL GIORNALE D'ITALIA
VIA PARIGI 11
00185 ROMA RM
quotidiano
Dir. Resp. FRANCO SIMEONI
Data: 24 Dicembre 1991

Come orientarsi nella scelta dei vini per le Feste

Un brindisi con le bollicine

Pronti per la deflagrazione i tappi di 400 milioni di bottiglie. A 220 milioni ammonta la produzione nazionale di spumanti, dolci e secchi; il resto viene dalle riserve dello Champagne. I prezzi oscillano tra le 15 e le 150 mila lire.

di FELICE CAMPANELLO

MILANO. La grande deflagrazione è imminente. Tra poco salteranno milioni di tappi, si aprirà il fuoco con le bottiglie puntate in alto come pezzi d'artiglieria.

Un'invincibile armata che sta per attaccare si presenta con una forza d'urto di spumanti e champagne davvero travolgente. Uno spiegamento di oltre 400 milioni di bottiglie. A 220 milioni di bottiglie ammonta infatti la produzione nazionale di spumanti, dolci e secchi, e il resto viene prodotto ogni anno dalle riserve dello Champagne, tra le colline di Reims e Epernay. L'Italia importa 4 milioni e mezzo di bottiglie di champagne ogni anno e tutta questa gran massa di vino effervescente è in buona parte consumata sotto le feste di fine d'anno.

A parte i riflessi balistici, il tappo che parte come un proiettile e sfoga istinti battaglieri, gli italiani confermano a quest'epoca la loro predisposizione per quei vini vivaci che sprigionano bollicine e sono a metà strada tra lo stato liquido e gassoso. Ma cosa bere di buono e di frizzante tra Natale e Capodanno? Per saperlo bisogna rivolgersi a quei «maitre a penser» che sono i sommelieri in servizio attivo presso enoteche e bottiglierie, i quali, con gli strumenti del mestiere in bella vista, la tazza d'argento appesa sul petto come una collana, sono grandi conoscitori dell'universo spumantiero e delle esigenze del momento.

Secondo i più attendibili di questi consiglieri, è giusto indirizzarsi verso gli Champenois, quegli spumanti italiani cioè fermentati in bottiglia per due anni, allo stesso modo dello Champagne, e che hanno le carte in regola come prodotti ineccepibili: Antinori, Berlucchi, Bellavista, CàDel Bosco, Contratto, Ferrari, Fontanafredda, Bruno Giocosa, Martini & Rossi, tanto per fare qualche nome. Per lo spumante dolce, che è per lo più il moscato o Asti, di cui si producono ben 60 milioni di bottiglie l'anno, la scelta è più facile e basta orientarsi su ditte consolidate come Gancia, Cinzano, o su piccole artigianali, prestigiose case vinicole come i Vi-

gnaioli di Santo Stefano Belbo, o i fratelli Rivetti di Castagnole Lanze, o l'azienda Bera di Neviglie.

Quel che invece non si deve fare è snobbare lo Champagne, sostengono i severi «maitre a penser» dell'enologia. Sarebbe di cattivo gusto non capire che si tratta di due cose completamente diverse. Lo champagne è l'essenza, un liquido spirituale che sta fra il cielo e la terra, mentre gli spumanti italiani risentono ancora della legge di gravità, in altre parole ricordano il vino, il loro legame con la terra e con la vigna. Non facciamo confusioni, per carità. Ci vorranno secoli di perfezionamento perché anche i nostri Champenois subiscano questa metamorfosi, mettano le ali e diventino eterei come gli champagne. L'Abate Dom Perignon del resto ha cominciato nel 1600 a spumantizzare il vino del suo convento. Non bisogna avere fretta.

E per non far torto a nessuno dei due si faccia uno strappo alla regola del risparmio e si bevano entrambi: Champagne a qualsiasi ora della giornata come aperitivo o gioiosa distensione e lo champenois all'italiana a tavola. Questi ultimi, proprio per il loro sentore vinoso, sono più adatti da consumare durante i pasti. Il ventaglio dei prezzi nello Champagne è molto vasto: si va dai Moët & Chandon, che costa come lo spumante Ferrari (37.000) al Veuve Clicquot (42.000) al Dom Perignon (110.000) fino alle Cee e riserve millesimate, champagne di particolari assemblaggi di uve e con l'anno della vendemmia stampato sull'etichetta. Prezzi da 150 mila e oltre, grandi nomi come Pol Roger, Philipponat, Taittinger, Charles Heidsieck, bottiglie per intenditori e fasce di reddito superiori alla media.

Per chi non vuol puntare in alto ci sono gli Charmat, quegli spumanti fermentati nelle autoclavi più economici. E c'è sempre il prosecco che costa sulle 10.000 lire la bottiglia e non è affatto un frizzantino da retrovia o da miscita popolare, ma un vino che non imita né lo spumante né lo champagne e che ha, sempre secondo i «maitre a penser» del vino tutti i requisiti della tradizione e della qualità.