L'ECO DELLA STAMPA
AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE
Direttore Ignazio Frugiuele
3
ECOSTAMPA MEDIA MONITOR srl
dal 1901
N. 62
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

01 0154 02T 42F 4S 62RIZZ53
GAZZETTA DI PARMA
VIA EMILIO CASA 5
43100 PARMA PR
quotidiano
Dir.Resp.BALDASSARRE MOLOSSI
Data:28 Dicembre 1991

Per salutare il 1992

Un brindisi con le bollicine

di FELICE CAMPANELLO

La grande deflagrazione è imminente. Per salutare il 1992 salteranno milioni di tappi, si aprirà il fuoco con le bottiglie puntate in alto come pezzi d'artiglieria. L'invincibile armata che sta per attaccare si presenta con una forza d'urto di spumanti e Champagne davvero travolgente. La produzione di spumanti, dolci e secchi, ammonta a 220 milioni di bottiglie. Inoltre, l'Italia importa 4 milioni e mezzo di bottiglie di Champagne ogni anno. 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 «maîtres à penser» che sono i sommelier 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, Cà Del Bosco, Contratto, Ferrari, Fontanafredda, Bruno Giacosa, 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 vignaioli 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 «maîtres à 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 Cliquot (42.000), al Dom Perignon (110.000) fino alle 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 secchi 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 'mescita popolare, ma un vino che non imita né lo spumante né lo Champagne.