

ENOGASTRONOMIA

Se fosse francese si chiamerebbe champagne?

FRANCO ZILIANO

Ricordate, ne abbiamo già parlato in un precedente articolo, la querelle izia sorta tra Champagne e Franciacorta, meglio, tra C.I.V.C., Comitato interprofessionale vini di Champagne e Consorzio volontario di tutela dei vini Franciacorta doc per un'aggressiva campagna pubblicitaria degli italiani apparsa su quotidiani e riviste?

Dapprima, in uno spazio a mezza pagina, accanto alla silhouette scura di una bottiglia di Franciacorta V.S.Q.P.R.D. (il vino realizzato con il metodo naturale della rifermentazione in bottiglia - leggi metodo champenois) era riportata un'affermazione perentoria e orgogliosa «Se fosse francese si chiamerebbe Champagne». Poi, a fronte delle proteste del C.I.V.C., che riteneva tale affermazione in contrasto con le norme di una convenzione italo-francese del 1964, la dichiarazione era stata trasformata in un interrogativo ancora più intrigante: «Come lo chiamereste se fosse francese?» veniva infatti chiesto ad un immaginario consumatore di Franciacorta V.S.Q.P.R.D.

Fin qui l'antefatto, con il grande successo della campagna pubblicitaria, il forte impatto del messaggio, l'infastidita reazione del C.I.V.C. Oggi, non solo il buonsenso, e l'esperienza, ma l'incontestabile realtà di un articolo giornalistico apparso su un organo neutrale come l'autorevole rivista statunitense **The Wine Spectator** dimostrano come il leitmotiv del primo intervento pubbli-

citario «Se fosse francese si chiamerebbe Champagne» non fosse una sparata da rodomonte, ma un giudizio di merito suffragato da fatti precisi.

Accade infatti che sul numero di fine anno della rivista (di cui torneremo a parlare presto) appaiono due diverse serie di degustazioni coperte (effettuate cioè senza conoscere nome del produttore e provenienza della bottiglia); una dedicata ad una settantina di Champagnes senza indicazione di annata, l'altra a «bollicine» di Italia e California.

Bene, se i punteggi degli Cham-

pagnes oscillano tra un massimo di 92/100 ed un minimo di 82/100, con una media di 87, quattro prodotti forse della più rappresentativa cantina di Franciacorta, la Ca' del Bosco di Maurizio Zanella, ottengono

questi punteggi: 90/100 per il Cremant, 89/100 per il Dosage zero, 86/100 per il Brut, 83/100 per il Rosé.

Con 90/100 il Cremant si vede preceduto, con 92 e 91/100 da soli sette prodotti, ma riceve l'identico punteggio di un Krug Brut Grande Cuvée, di un Charles Heidsieck Brut Réserve ed ha punteggio superiore a 57 Champagnes quali il Ruinart Brut, il Gosset Brut Réserve, il Louis Roederer Brut Premier, il Brut Première Cuvée dell'emergente Bruno Paillard o il Brut Royale Réserve della celeberrima casa (pare sia la prediletta dell'Avvocato di Torino) Philipponat.

