

FRANCIACORTA - Simpatica scommessa a Clusane

La sfida incorona il re delle bollicine

Ai primi posti Trentino e Francia



La Franciacorta è la patria delle bollicine. Ma ha concorrenti agguerriti, in Italia e all'estero

di **DANILO RAVARINI**

A malincuore, e in attesa di un'onesta rivincita, però ci tocca raccontarla. Stiamo parlando di una scommessa sui vini spumanti metodo champenoise. Una scommessa persa dalla Franciacorta, superata dal Trentino e dal classico Champagne.

Tutto comincia a Gussago, nel cuore di una cena fra amici in casa Cademartori. A 'provocare' la sfida, se così si può dire, è un commensale che viene da Storo: si chiama Renato Beltrami e fra le tante cose fa l'amministratore di una banca di quelle forti su dalle sue parti.

Mettere alla prova i vini e scoprirne i migliori? Giusto e facile da dire, un po' più complicato da organizzare, ma ci si ritrova tutti quanti in quel di Clusane, paese della Franciacorta, neutrale grazie alla tinca al forno e al decreto regio che la lega ad Iseo.

La scommessa è chiara: incoronare il re delle bollicine, il monarca assoluto dei vini. Il tutto, ovviamente, senza trucco e senza inganno.

Il campione degli assaggiatori è significativo: gente eterogenea per professione, reddito, moresche. Angiolino è scapolo, quasi divorziato, un amico in crisi coniugale che verrà a bere per dimenticare e solo un paio di monogrammi impenitenti fra i quali Gigi Spini. Unica donna, Mina Borboni, 'vittima' di un corso per sommelier dell'Arcigola, bevitrice parsimoniosa, vestale della serata e per questo incaricata del sorteggio dei vini che verranno proposti nel più rigoroso anonimato.

Arbitri-complici di questa sfida all'ultimo flut Luigi Cotelì e Giovanni Mingotti, sommelier della Fisar: quest'ultimo, pur giovanissimo, è stato eletto quest'anno nel consiglio nazionale della blasonata federazione degli assaggiatori.

Padrone di casa è un veterano degli assaggi, istituzione a Clusane non solo nel campo dei vini: anche se la legge della degustazione vorrebbe solo grissini come intermezzo fra gli assaggi, è stato fortunatamente deciso di assaporare il tutto seduti nella bellissima sala del ristorante del Dino, detto la Punta, o viceversa, ed è stata una scelta davvero felice.

I vini in gara erano undici. Dal Trentino ne sono arrivati solo due (per presunzione?). Dovevano essere tre, come i francesi.

Mentre la Franciacorta schierava con onestà sei vini di vario livello, sia come qualità che come prezzo. Questo perché regione ospitante.

I sommelier della Fisar hanno appiccicato su ognuna delle tre bottiglie, predisposte per ciascun vino, un numero progressivo, segreto per gli assaggiatori.

Mina Borboni ha sorteggiato il primo numero, estraendolo da una brocca, ed è cominciata la sfida. È uscito il 4, che poi finirà malconcio. Solitamente il battistrada è avvantaggiato nelle degustazioni. I sommelier hanno servito i vini da bottiglie incapucciate in una spessa camicia che non lasciava neppure vagamente intravedere il marchio. Tutte le bottiglie sono state stappate in cucina perché anche i tappi portano il nome dell'azienda produttrice.

Ogni commensale aveva davanti una scheda con quattro caselle: voto per il profumo, il sapore, poi giudizio provvisorio e quello finale dopo la seconda passata. Il tutto evidenziato da naso, bocca, paletta e pagella disegnati sopra le rispettive colonne.

Strada facendo il Dino ha proposto: antipasto di lago con luccio lessato e salmone appena affumicato; risotto con gamberi di lago; filetti di persico impanati con salsa deliziosa; trancio di tinca al forno con polenta cotta almeno un'ora; sorbetto allo champagne e torta farcita. Tutti piatti molto delicati, rispettosi della priorità dei vini, gagliardi. Dopo nove vini la combricola ha proseguito per dovere. Nessun problema però, anche perché la leggerezza degli assaggi e l'omogeneità dei vini hanno consentito a tutti gli assaggiatori di arrivare al verdetto finale in piena forma.

Il momento più triste - per la Franciacorta - è stato quello della verifica dei punteggi assegnati.

Naturalmente durante gli assaggi erano state scambiate le rispettive opinioni. Del tutto distaccati i sommelier che hanno compilato a parte una loro scheda, ma che non hanno mai comunicato con gli assaggiatori durante la degustazione. Naturalmente avevano vagliato ciascuna bottiglia per eliminare quelle difettose (vedi problemi di tappo), cosa che capita nelle migliori famiglie.

I punteggi andavano da 0 a 10. Quello più basso è stato un 3 e c'è stato un solo 10 su 154

voti espressi. Ha vinto il Cavit Firmato del Trentino con 112 punti. Secondo un francese con la fascia rossa a 106, seguito da un compatriota a 97. La Franciacorta deve accontentarsi: ex equo con 94 punti l'Antica cantina Fratta - cioè Berlucchi - che divide il primo posto fra i franciacortini con l'incredibile "Ciapel" di Lino Gavazzi che era il meno costoso fra i vini proposti. Altre aziende blasonate restano al palo.

In attesa della rivincita, commensali e assaggiatori hanno convenuto su alcuni 'difetti' della gara appena svolta. Tanto per cominciare i vini trentini e quelli francesi erano millesimati, mentre - come da accordo - la Franciacorta era presente solo con Brut di annata massima '88. Qualche vino - come il Cà de bosco - era stato consegnato tardi al ristorante, dopo un intero giorno passato in macchina. L'abbinamento coi piatti ha penalizzato alcuni vini, come quelli serviti col sorbetto che era già arricchito con champagne ed era al limone. Anche la temperatura dei vini era approssimativa. Inoltre undici vini da assaggiare a cena - se ne sono resi conto tutti - sono decisamente troppi, perché già dall'ottavo si era persa la forte concentrazione che ha caratterizzato l'inizio della "gara".

La prossima sfida, dunque, rispeccherà almeno tre regole fondamentali: identità del tipo di vini proposti (quindi o tutti millesimati o tutti pà dosè, ecc.); consegna dei vini con una settimana di anticipo per avere una giusta refrigerazione ed un equo riposo; limitazione del numero dei vini da assaggiare, non più di tre per ciascuna area.

Il giudizio dei commensali non è stato facile. Rileviamo come, scartando i due giudizi estremi per ciascun vino, dodici assaggiatori abbiano espresso punteggi con oscillazione minima, massimo un punto. Le tre aree hanno combattuto ad armi pari.

Alla fine, però, il vero vincitore è stato forse Lino Gavazzi del Ciapel perché vende le sue bottiglie a diecimila lire ed è arrivato quarto, prima di etichette che chiedono dalle 40.000 in su e che a questo semplice vino di Monticelli, fatto con l'uva e basta, hanno rifilato solo pochi punti.

Chiudiamo con una speranza finale: la rivincita, che si terrà il 10 maggio, vedrà sicuramente il trionfo del Franciacorta...