

quartieri alti della pianura piacentina, dove cominciano gli ondeggiamenti delle colline, e precisamente sopra Borgonovo, Seminò, Vico Barone, troviamo, acuartierato tra distese di bottiglie, Luigi Mossi che produce l'Ortrugo, un vino misterioso ricavato da uve omonime, da un vitigno vecchissimo che esisteva già al tempo del Barbarossa e di cui si ignora l'origine.

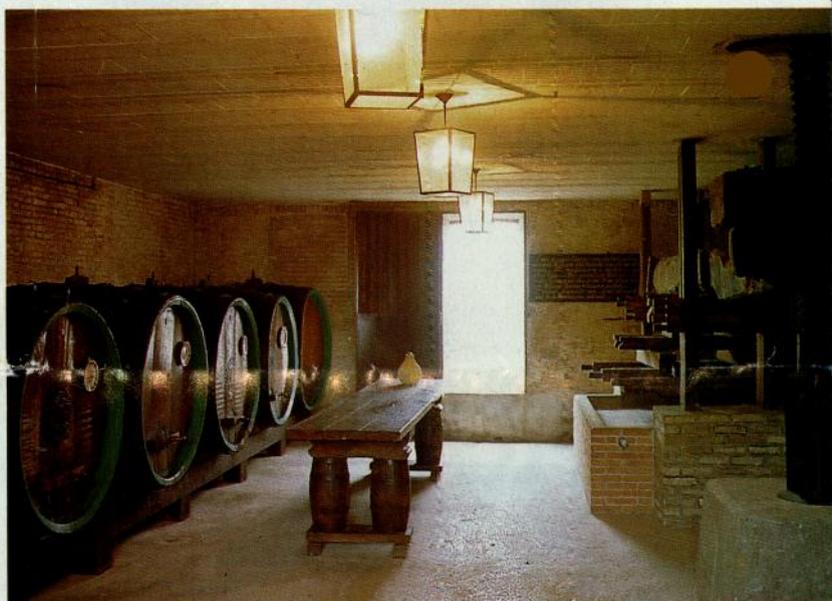
Spumantizzato, naturalmente col metodo champenois, ne è risultato un vino di straordinaria eleganza, soave e dissetante che si beve senza misura. Lo spumante va a ruba perché i clienti fanno ressa e la disponibilità è di appena cinquantamila bottiglie l'anno.

Sull'ascesa dello spumante padano sono d'accordo anche le autorità accademiche più qualificate in merito. Il professor Mario Fregoni, titolare della cattedra di viticoltura all'università cattolica di Piacenza, presidente del Comitato italiano per la denominazione d'origine controllata dei vini e dell'Iivv, l'Istituto internazionale della vite e del vino, dichiara che bisogna insistere su questa strada, anche se storicamente la val padana non è mai stata terra da spumanti. «Si tratta di un'evoluzione di cui bisogna prendere atto», dice Fregoni, «e il problema è di sancire una disciplina legislativa che uniformi i vari spumanti sparsi per l'Italia, pur differenziando il tipo di uva impiegato».

Non sarà facile identificare una Champagne per ogni regione che produce spumanti col metodo champenois, ma il problema è aperto e, prima o poi, bisognerà risolverlo.

## La lezione della Franciacorta

Una soluzione a portata di mano veramente ci sarebbe. È quella già collaudata e operante in Franciacorta. «Qui», spiega Maurizio Zanella, titolare della Ca' del Bosco, un'azienda da quattrocentocinquantamila bottiglie l'anno, «abbiamo addirittura cancellato sulle etichette la parola spumante. Da noi il vino si chiama semplicemente Franciacorta. La zona è delimitata, abbiamo l'anagrafe dei vigneti, c'è un Consorzio di tutela che sorveglia la produzione e che ha stabilito perfino quante gemme bisogna lascia-



re ai tralci al momento della potatura perché le viti crescano snelle e senza troppi grappoli. Tutto è sotto controllo. E come nella Champagne c'è un vino che si identifica con un'area geografica, così sono i nostri spumanti, specifici ed esclusivi della Franciacorta».

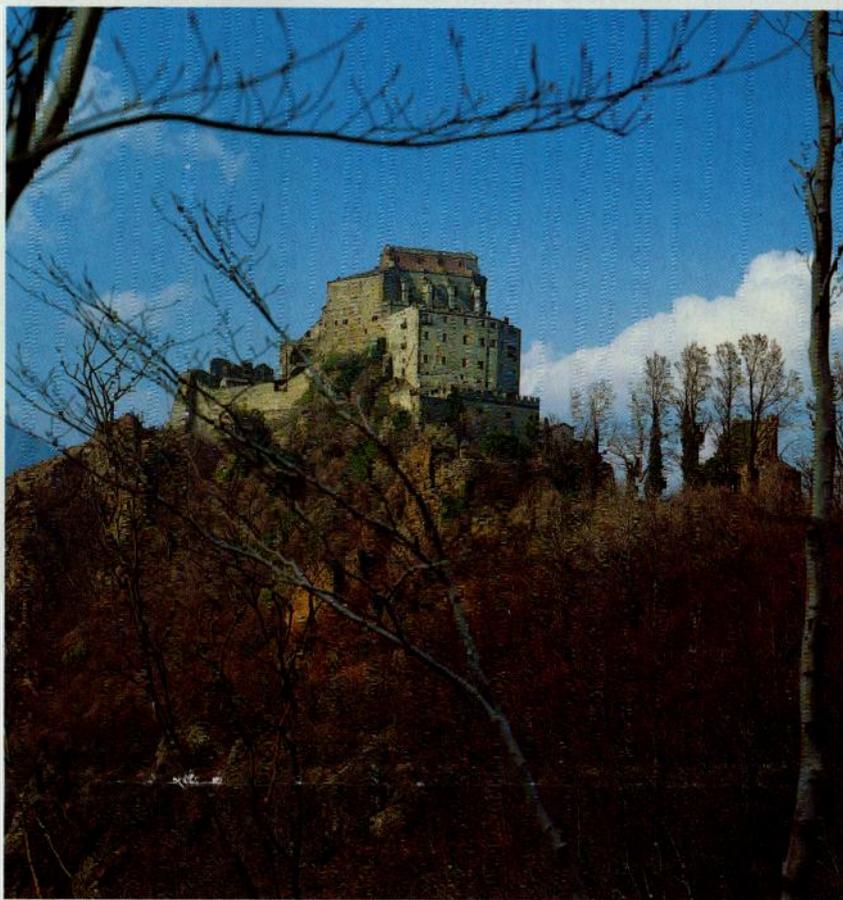
È una lezione che potrebbe servire d'esempio per togliere di mezzo un termine insignificante. Maurizio Zanella non ha rivali, la sua proprietà (90 ettari di vigne) e le sue cantine sono un Olimpo, meta di pellegrinaggi di appassionati del vino che lo considerano, se non proprio una divinità, un grande uomo che, su una scogliera di colline alle porte della val padana, ha portato avanti per primo la rinascita dello spumante.

### LAMBRUSCO NOBILITATO.

Giovanai Dall'Asta (in alto), produce e commercia il Parmigianino, spumante fatto con il lambrusco. Nella foto in basso: le cantine.



# Arte: dalla Sacra di San Michele in val di Susa all'orientaleggiante Basilica di San Marco



## UN VIAGGIO NEL ROMANICO



### L'ANTELAMI.

In alto, a sinistra: un particolare della Deposizione di Benedetto Antelami nel Duomo di Parma. Sotto: Luglio, nella serie dei Mesi all'interno del Battistero di Parma, sempre dell'Antelami.

Tutti gli edifici sacri nello stile che fiorì in Italia settentrionale durante il Medioevo e che ebbe in Lanfranco, Wiligelmo e Antelami i suoi massimi esponenti.

di PIER PAOLO MENDOGNI

**I**VIANDANTI che nel Medioevo scendevano da Susa verso il Po percorrendo i sentieri che si snodavano tra le fitte boscaglie lungo il corso della Dora Riparia, arrivati vicino a Chiusa alzavano gli occhi, attoniti di meraviglia davanti alla sorprendente immagine dell'imponente monastero che incorona la sommità del monte Pirchiarino, miracolosa fioritura architettonica, germogliata su una roccia aspra e puniuta. I più si segnavano e proseguivano, rivolgendo una devo-

ta preghiera a San Michele, cui la chiesa è dedicata, perché li preservasse dalle insidie del viaggio e dal maligno, lui che il Diavolo l'aveva sconfitto infilzandolo con la sua lancia, come si vedeva in qualche stilizzata pittura murale. Altri, più curiosi, imboccavano la ripida strada che conduce alla Sacra di San Michele, l'ardita abbazia costruita dai benedettini nel X secolo e più volte rimaneggiata, arrestandosi di fronte alla porta dello Zodiaco (1120) fatta di figure che coniugano cielo

to su *methodus* ma non è molto soddisfatto di questo sconfinamento nella lingua latina con un vocabolo che ricorda la medicina antica e l'alchimia. Ci ripenserà. La sua produzione è di centoventimila bottiglie l'anno, una riserva su misura dei vigneti di sua proprietà.

Giovanni Dall'Asta, 36 anni, è un altro outsider della spumantistica padana, trecentocinquantamila bottiglie e quindici ettari di vigneti propri a Torrechiara. I suoi spumanti, Malvasia, Pinot e Sauvignon hanno la prerogativa della leggerezza, il vino sembra impalpabile, evanescente, scivola in bocca come una boccata d'ossigeno, ricorda certi champagne artigianali di *recoltant manipulant*, quei

piccoli produttori francesi che utilizzano esclusivamente l'uva delle loro vigne. Anche per Dall'Asta, rampollo di una famiglia che commercia vini da tre generazioni, lo champenois è di rigore: stessi tempi di lavorazione dei francesi, rotazione delle bottiglie sulle pupitres, altra strumentazione originale che serve a dare un'inclinazione progressiva alle bottiglie, sboccatura della feccia e la vendita dopo sette-otto mesi.

Il vino viene sistemato in cantina, disteso su cataste alte fino al soffitto e in questo periodo di letargo subisce come una metamorfosi e si trasforma in qualcosa di immateriale, sospeso a metà strada tra il cielo e la terra.

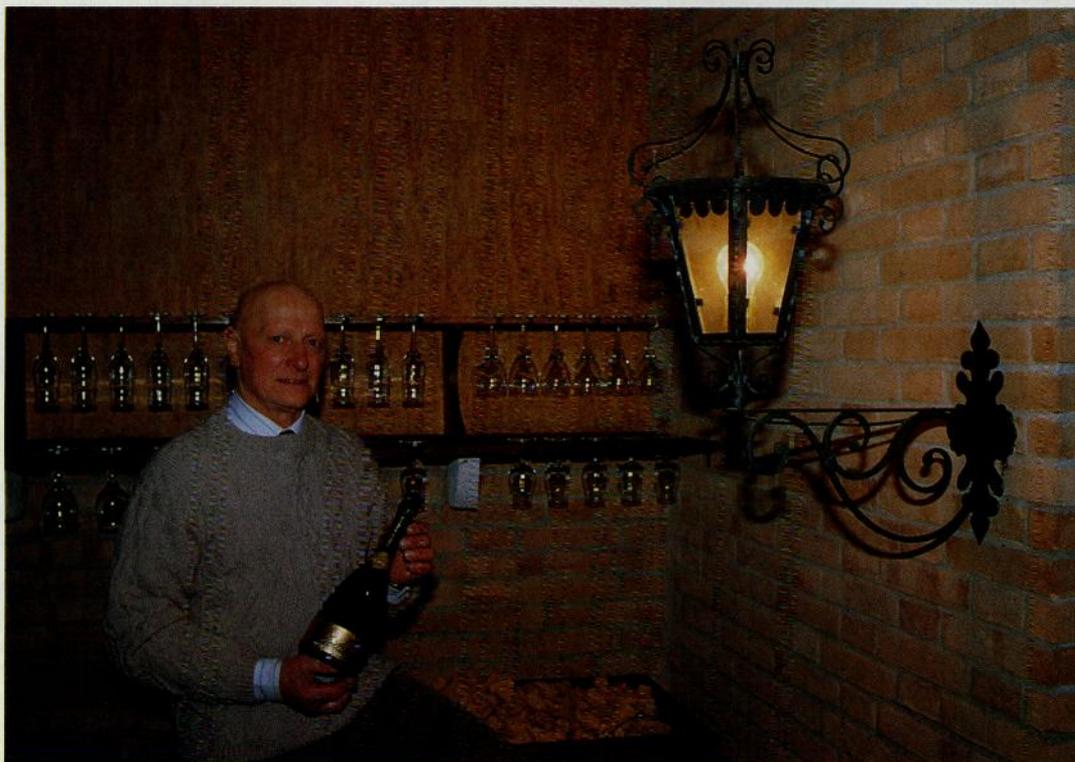
Dall'Asta non disdegna di sollevare dalla forza di gravità anche il vino da pasto più corrente della zona, il Lambrusco, che di solito ribolle vigorosamente nel bicchiere senza avere però nessun attributo degli spumanti. «Ma se il Lambrusco è un vino rozzo», dice Dall'Asta, «è solo perché nessuno ha pensato a migliorarlo». Lui infatti lo ha rimesso a nuovo facendogli frequentare quella scuola superiore che si chiama champenois. Ed ecco in prima assoluta un Lambrusco spumante Doc che si chiama "Parmigianino" e che costa poco meno del Moët & Chandon. Si tratta di una riabilitazione clamorosa che il Lambrusco probabilmente si meritava.

Ma sulla linea padana delle bollicine è tutto un fiorire di operatori che avanzano di gran carriera. Sergio Calzetti di San Vitale Baganza champagnizza trentamila bottiglie di Malvasia e Sauvignon. Ha piantato sotto casa un'insegna molto esplicita: *Vini Champenois*. È l'inizio di una nuova frontiera spumantistica padana. Se oltrepassiamo il Po e deviamo nei

**TRA LE BOTTIGLIE.**

Sergio Calzetti (nella foto con moglie e figlio) champagnizza a San Vitale Baganza (Parma) trentamila bottiglie di Malvasia e Sauvignon.





Il guaio è che tutto il vino che sprigiona bollicine, che fa la schiuma nel bicchiere, ha diritto a chiamarsi spumante. Ed è a questo equivoco di fondo che si ribellano i produttori della Padania, gli ultimi arrivati sul fronte degli spumanti ma anche i più intransigenti a difendere la buona reputazione che si sono conquistati.

### Parola d'ordine: champenois

Una zona che va presa in considerazione sta negli anfratti collinari di Parma e Piacenza, dalle parti di Torrechiara, San Vitale Bagarza, Calicella, Fornello, Albareto, Ziano. Qui vivono produttori che ostentano a chiare lettere sulla guida telefonica e sull'ingresso del loro stabilimento una parola d'ordine: *champenois*. È un avvertimento che vuol dire «state attenti che noi lo spumante lo facciamo sul serio». Sono così persuasi di essere i depositari di un vino che in Francia si chiamerebbe champagne che uno dei produttori, Forte Rigoni, un uomo massiccio sulla sessantina che da anni scava cantine tortuose e interminabili nel suo podere appena fuori Felino, ha preso un'iniziativa di estrema au-

ciacia. Per tagliare la testa al toro e ardare sul sicuro, si è appropriato del nome più prestigioso dello champagne e ha stampato sulle etichette "metodo Dom Pérignon". Le etichette le ha poi dovute ritirare precipitosamente perché l'Istituto francese dello Champagne non gradì questa sua trovata, ma a tutt'oggi Rigoni rappresenta un pioniere, il produttore più coraggioso e partito in anticipo sugli altri. Uva base del suo spumante è il Sauvignon, un vitigno portato su questi colli da nobili francesi sfuggiti alla ghigliottina all'epoca della Rivoluzione. Il vino è profumato, ha un delicato color paglierino e tutte le carte in regola per diventare uno spumante di classe.

Rigoni è un uomo deciso (si chiama Forte perché il padre anarchico chiamò gli otto figli con nomi che sono un programma di salute e di redenzione sociale Forte, Sereno, Giordano, Bruno, Nella, Vittoria, Lace, Libertà) e vorrebbe coniare un nome che evocasse lo champagne senza prendere un'altra volta a prestito nomi e marchi depositati in Francia. Visto che anche champenois è un termine che dovrà essere abolito, ha punta-



### METODO DOM PÉRIGNON.

Lo aveva scritto sulle etichette delle sue bottiglie Forte Rigoni (nella foto), produttore di spumante a Felino, in provincia di Parma. L'Istituto francese dello champagne non ha gradito e Rigoni ha dovuto modificare precipitosamente la dicitura.



padane, depositarie da sempre di vini turbolenti come il Lambrusco, ma rimaste fuori dalle aree tradizionali dello spumante.

L'effervescenza dunque galoppa a briglie sciolte e sono arrivate a 200 milioni le bottiglie col tappo chiuso da una gabbietta metallica che basta sfilare per avere lo stesso effetto di un detonatore, il colpo secco che annuncia lo spumante. Con

in cantina. Questo raggruppamento di produttori controlla sei milioni e mezzo di bottiglie che dovrebbero rappresentare l'élite, la qualità in assoluto sia per la selezione della materia prima, sia per l'osservanza delle norme in vigore nella plaga della Champagne, tra Reims ed Epernay.

## Si è rotta la ferrea intesa

Purtroppo questa ferrea intesa tra i cavalieri del vero spumante è andata recentemente in frantumi. I fratelli Lunelli, titolari della Ferrari di Trento, Vittorio Vallarino Gancia, amministratore della ditta omonima di Canelli, l'azienda Monterossa in Franciacorta, sono usciti dal Consorzio sbattendo la porta. Sono tre nomi importanti, tre produttori che vogliono fare lo spumante di testa propria, senza vincoli di sorta. Per la casa Ferrari, capostipite della più illustre dinastia spumantiera italiana, bisognerebbe valorizzare sempre di più il bacino altoatesino come il più adatto a fornire le uve tipiche per gli spumanti. Per Vittorio Gancia non è vero che ci siano territori esclusivi e privilegiati. Anche in Piemonte ci sono aree ideali, basta impiantare nuovi vigneti per avere un'altra Champagne. Anche in Franciacorta, una fascia di colline tra Brescia e il lago d'Iseo, con una straordinaria vocazione per i vini spumanti, sono esplosi dissidi e la fuga dal Consorzio ha la stessa motivazione: dare una più rigorosa fisionomia allo spumante.

Si scontrano le avanguardie dell'effervescenza ma ormai il fuoco è su tutta la linea. Piace sempre di più il vino bianco, freddo e frizzante come l'acqua minerale e da ogni parte d'Italia avanzano gli spumanti. Una grossa parte della produzione è fatta però in maniera sbrigativa mettendo il vino a fermentare nelle autoclavi anziché nelle singole bottiglie. Le autoclavi sono serbatoi di acciaio di grande capienza, il vino fermenta a migliaia di litri per volta e la spuma diventa un fenomeno di massa. Tra gli champenois e questo tipo di spumante c'è una notevole differenza ma i costi sono molto più contenuti e il prodotto finale è su un livello decisamente popolare.



### FRANCIACORTA.

Maurizio Zanella (nella foto tra le sue preziose barriques) titolare della Ca' del Bosco, un'azienda meta di pellegrinaggio degli enofili. «Come nello Champagne c'è un vino che si identifica con un'area geografica», dice, «così i nostri spumanti sono specifici ed esclusivi della Franciacorta».

tanto spumante però i produttori non si vedono di buon occhio, non hanno nessuna voglia di fraternizzare e di alzare i calici, ma si schierano invece contro l'altro con l'artiglieria puntata dei tappi e delle bottiglie.

Come mai? È in atto un'aspra contesa enologica dovuta a divergenze di natura tecnica e geografica che sembrano senza rimedi, destinate anzi a essere sempre più profonde. Da una parte ci sono i puristi dello spumante, una quindicina di case vinicole sparse tra il Trentino, l'Oltrepò pavese e il Piemonte che nel 1975 si sono consorziate per dare una carta di identità allo spumante "classico" che sarebbe la versione tal quale dello champagne: un vino cioè fatto con uve Pinot e Chardonnay, lavorato a mano, fermentato in bottiglia 15 mesi e messo in vendita dopo un ulteriore periodo di riposo

**Economia: cresce l'area geografica dello spumante di qualità**

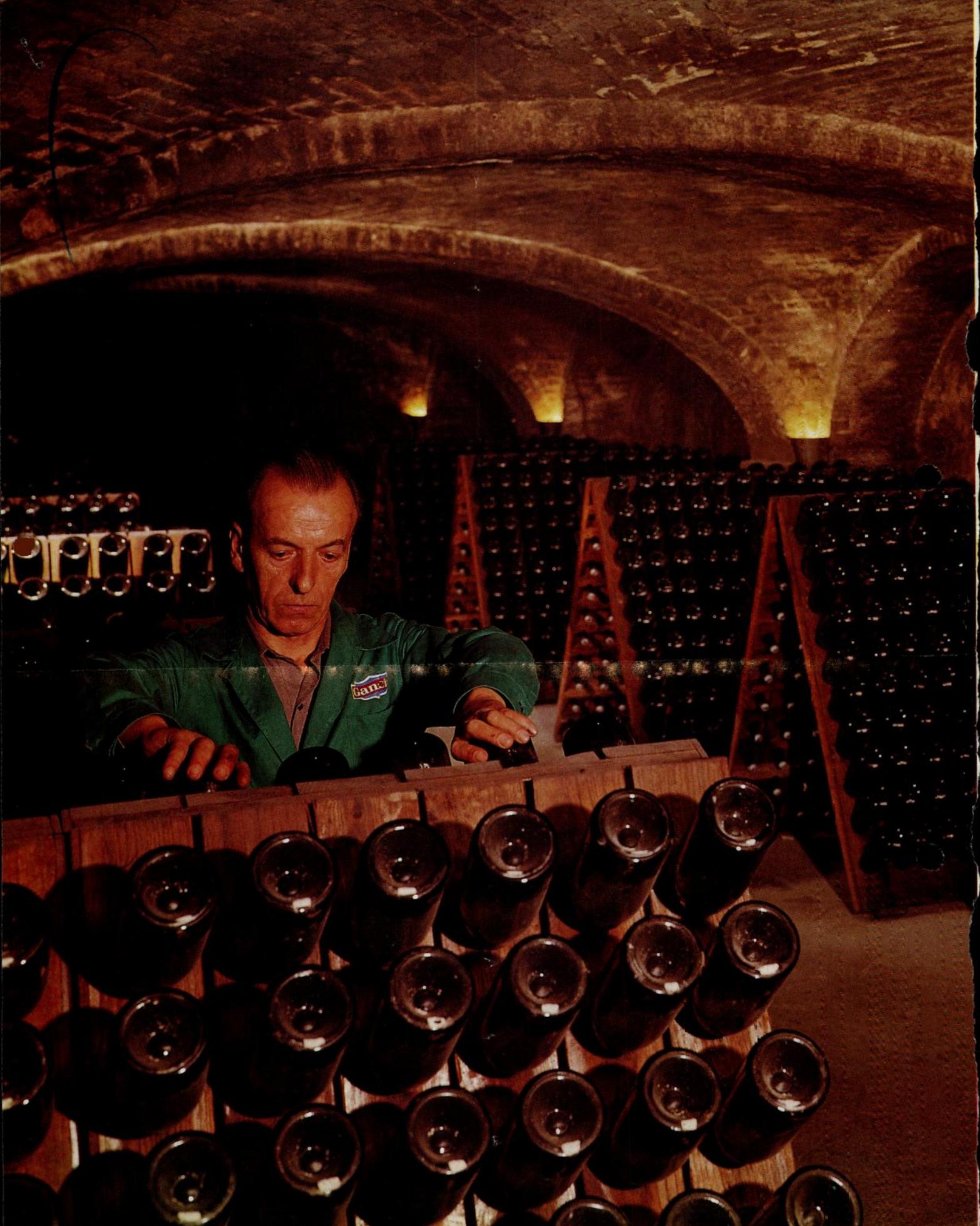
# CHAMPAGNE METODO PADANO

Nel 1993 gli italiani non potranno più usare l'aggettivo "champenois". Serve, quindi, una disciplina legislativa a tutela dei produttori che seguono le regole dettate da Dom Pérignon. Il Consorzio dello spumante classico, le nuove esperienze in Emilia-Romagna e l'esempio della Franciacorta.

**I**N FATTO di spumante in Italia non c'è mai stata tanta agitazione. Tira un'aria di separatismo spumantiero. Ogni produttore ricorda "La Liberté guidant le peuple" che, nel famoso quadro di Delacroix, irrompe discinta e con le armi in pugno tra le barricate. La libertà che si pretende è quella di usare a pieno diritto un termine equivalente alla parola *champenois* come i francesi della Champagne, visto che, a partire dal '93, gli italiani non potranno più usare questo aggettivo che dovrà quindi sparire dal vocabolario enologico nazionale. Ma la questione oggi non è soltanto di ordine linguistico-etimologico. Tutto il Paese è scosso da una febbre frizzantina, comprese le regioni pianeggianti

di FELICE  
CAMPANELLO

▶▶▶



**IN CASA GANCIA.** Remueurs, agitatori, al lavoro: due volte alla settimana danno un quarto di giro alle bottiglie.

# PADANIA

SOCIETÀ • AMBIENTE • ECONOMIA • TRADIZIONI

## CHAMPAGNE METODO PADANO/segue



padane, depositarie da sempre di vini turbolenti come il Lambrusco, ma rimaste fuori dalle aree tradizionali dello spumante.

L'effervescenza dunque galoppa a briglie sciolte e sono arrivate a 200 milioni le bottiglie col tappo chiuso da una gabbietta metallica che basta sfilare per avere lo stesso effetto di un detonatore, il colpo secco che annuncia lo spumante. Con

in cantina. Questo raggruppamento di produttori controlla sei milioni e mezzo di bottiglie che dovrebbero rappresentare l'élite, la qualità in assoluto sia per la selezione della materia prima, sia per l'osservanza delle norme in vigore nella plaga della Champagne, tra Reims ed Epernay.



### FRANCIACORTA.

Maurizio Zanella (nella foto tra le sue preziose barriques) titolare della Ca' del Bosco, un'azienda meta di pellegrinaggio degli enofili. «Come nello Champagne c'è un vino che si identifica con un'area geografica», dice, «così i nostri spumanti sono specifici ed esclusivi della Franciacorta».

tanto spumante però i produttori non si vedono di buon occhio, non hanno nessuna voglia di fraternizzare e di alzare i calici, ma si schierano invece uno contro l'altro con l'artiglieria puntata dei tappi e delle bottiglie.

Come mai? È in atto un'aspra contesa enologica dovuta a divergenze di natura tecnica e geografica che sembrano senza rimedi, destinate anzi a essere sempre più profonde. Da una parte ci sono i puristi dello spumante, una quindicina di case vinicole sparse tra il Trentino, l'Oltrèpò pavese e il Piemonte che nel 1975 si sono consorziate per dare una carta di identità allo spumante "classico" che sarebbe la versione tal quale dello champagne: un vino cioè fatto con uve Pinot e Chardonnay, lavorato a mano, fermentato in bottiglia 15 mesi e messo in vendita dopo un ulteriore periodo di riposo

## **Economia: cresce l'area geografica dello spumante di qualità**

# CHAMPAGNE METODO PADANO

Nel 1993 gli italiani non potranno più usare l'aggettivo "champenois". Serve, quindi, una disciplina legislativa a tutela dei produttori che seguono le regole dettate da Dom Pérignon. Il Consorzio dello spumante classico, le nuove esperienze in Emilia-Romagna e l'esempio della Franciacorta.

**I**N FATTO di spumante in Italia non c'è mai stata tanta agitazione. Tira un'aria di separatismo spumantiero. Ogni produttore ricorda "La Liberté guidant le peuple" che, nel famoso quadro di Delacroix, irrompe discinta e con le armi in pugno tra le barricate. La libertà che si pretende è quella di usare a pieno diritto un termine equivalente alla parola *champenois* come i francesi della Champagne, visto che, a partire dal '93, gli italiani non potranno più usare questo aggettivo che dovrà quindi sparire dal vocabolario enologico nazionale. Ma la questione oggi non è soltanto di ordine linguistico-etimologico. Tutto il Paese è scosso da una febbre frizzantina, comprese le regioni pianeggianti

di FELICE CAMPANELLO