

IL RAPPORTO
IL RAPPORTO
IL RAPPORTO

Spumanti: gara al fotofinish, e la vittoria va agli italiani

Un posto di primo piano tra i regali di Natale lo occupano senza dubbio i vini spumanti. Poco importa che siano italiani o si tratti di champagne francesi, siano dolci o secchi: l'importante sarà stappare col "botto" e bere bollicine.

Per questo "Il Salvagente" ha preso in esame messo a confronto 6 spumanti italiani e 6 champagne, scelti tra quelli a più larga diffusione: bottiglie che si possono trovare in enoteche e negozi specializzati, ma spesso anche nella grande distribuzione. Si tratta di vini secchi, dal momento che non si sono presi in esame vini spumanti dolci come l'Asti. Una commissione formata da degustatori di Slow Food Arcigola ha assaggiato i vini serviti da bottiglie mascherate con carta stagnola e ha espresso i suoi giudizi non con punteggi in centesimi, ma con valutazioni che vanno dal "discreto" all'"ottimo".

Non sono state necessarie quasi mai valutazioni più severe dal momento che tutti i vini degustati sono risultati, in ogni componente, per lo meno discreti. Questo è il segno di un livello qualitativo notevole raggiunto da parte delle aziende spumantistiche più note, sia in Italia che in Francia, e che consente di immettere sul mercato bottiglie caratterizzate come minimo da una buona piacevolezza. Va detto che, per quanto riguarda gli spumanti, la commissione ha preso in esame alcuni tra i vini top della produzione italiana, mentre per gli champagne ci si è indirizzati sulla linea "base" di alcune famose case, una decisione necessaria per mantenere il test all'interno di una fascia di prezzo omogenea. I più grandi champagne (quelli millesimati, recanti cioè l'indicazione dell'annata di vendemmia, e provenienti dalle più accurate selezioni)

Dal confronto sono stati esclusi i "top" d'Oltralpe, a causa del loro alto prezzo.

pongono ancora oggi al primo posto nel mondo la spumantistica francese. Alcuni tra i migliori spumanti di casa nostra possono però rivaleggiare senza timori eccessivi coi "grandi" d'oltralpe, avvantaggiati poi da un rapporto qualità-prezzo senz'altro superiore.

Nell'ambito dell'amichevole sfida del nostro test la spuntano decisamente gli spumanti italiani, spesso più complessi e affascinanti sia all'olfatto che al gusto; i vini "base" delle grandi ditte francesi si confermano comunque affidabili e piacevoli, anche se è evidente che maggiori cure e attenzioni sono dedicate ai loro fratelli maggiori. Per l'Italia sono stati degustati uno spumante del Piemonte, uno del Trentino e quattro della Franciacorta: le zone più interessanti della penisola e la Franciacorta in particolare sembrano oggi essere il vero paradiso dei vini spumanti italiani.

I vini francesi provengono ovviamente da una sola regione, quella della Champagne, ubicata nel Nord-est, e caratterizzata da un clima abbastanza freddo.

Tutti e 12 i vini si presentano con colore giallo paglierino più o meno carico e con un buon perlage (cioè con bollicine che salgono nel bicchiere fini e persistenti). Il piemontese Bruno Giacosa (millesimato 1995) è caratterizzato da profumi di frutta matura e di burro: in bocca è fresco, non molto strutturato ma equilibrato. Il trentino Ferrari non ha forse molte sfaccettature gusto-olfatti-

ve, ma è un archetipo dello spumante ben vinificato, con sentori di crosta di pane e gusto sapido e deciso. Tra i Franciacorta spiccano Cà del Bosco, Uberti e Bellavista: il primo ha un forte impatto olfattivo, ricco e complesso e piacevoli note fruttate. Al gusto, poi, ri-



sulta pieno e complesso con lieve sentore finale amarognolo che non disturba affatto. Il Magnificentia ha un perlage particolarmente fine, è ancora un pò chiuso nei profumi ma fresco e appagante in bocca. Il Bellavista unisce eleganza e complessità di sensazioni. Appena un gradino al di sotto si colloca il Berlucchi, caratterizzato da un'assoluta correttezza di vinificazione e da una beva piacevole anche se non molto ricca di sfaccettature. Tra gli champagne i migliori sono sembrati il Piper Heidsieck, più convincente soprattutto al gusto, articolato e complesso, il Veuve Cliquot, equilibrato in ogni componente, e il Moët & Chandon che si esprime al naso con profumi decisi e ben caratterizzati. Note positive comunque anche per gli altri champagne, caratterizzati da una buona bevibilità e da una grande correttezza d'esecuzione.



I RISULTATI DEL NOSTRO TEST

PRODOTTO	COLORE	PERLAGE	OLFATTO	GUSTO	GIUDIZIO	PREZZO
----------	--------	---------	---------	-------	----------	--------

CÀ DEL BOSCO Franciacorta brut



facilmente superare le 100mila lire a bottiglia. Si tratta di prodotti di livello decisamente superiore e che

GLI SPUMANTI						
CÀ DEL BOSCO Franciacorta brut	BUONO	BUONO	OTTIMO	OTTIMO	☀️	30.000
UBERTI Franciacorta Magnificentia	BUONO	OTTIMO	BUONO OTTIMO	BUONO OTTIMO	☀️	33.000
BRUNO GIACOSA Extra brut '95	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO	☀️	28.000
FERRARI Maximum brut	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO	☀️	28.000
BERLUCCHI Cellarius brut	BUONO	MEDIO	BUONO	MEDIO	☁️	23.000
GLI CHAMPAGNE						
PIPER HEIDSIECK brut	BUONO	BUONO	MEDIO BUONO	BUONO	☀️	44.000
VEUVE CLIQUOT Ponsardin brut	BUONO	BUONO	BUONO	BUONO	☀️	54.000
MOËT & CHANDON Reserve Imperial	BUONO	BUONO	BUONO	MEDIO	☀️	49.000
TAITTINGER Cuvée Prestige	BUONO	BUONO OTTIMO	MEDIO BUONO	MEDIO	☁️	54.000
LAURENT PERRIER brut	BUONO	OTTIMO	MEDIO	MEDIO	☁️	45.000
PERRIER JOUET Grand brut	BUONO	BUONO	MEDIO	MEDIOCRE	☁️	47.000

LEGENDA	☀️ OTTIMO	☁️ BUONO	☁️ MEDIO	☁️ MEDIOCRE	☁️ SCARSO
---------	-----------	----------	----------	-------------	-----------