

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

Anno 29 - Numero 289 - € 0,90 in Italia

domenica 5 dicembre 2004

SEDE: 00147 ROMA, Via Cristoforo Colombo, 90
tel. 06/49821, fax 06/49822923.
Sped. abb. post. art. 1. legge 46/04 del 27 febbraio 2004 - Roma

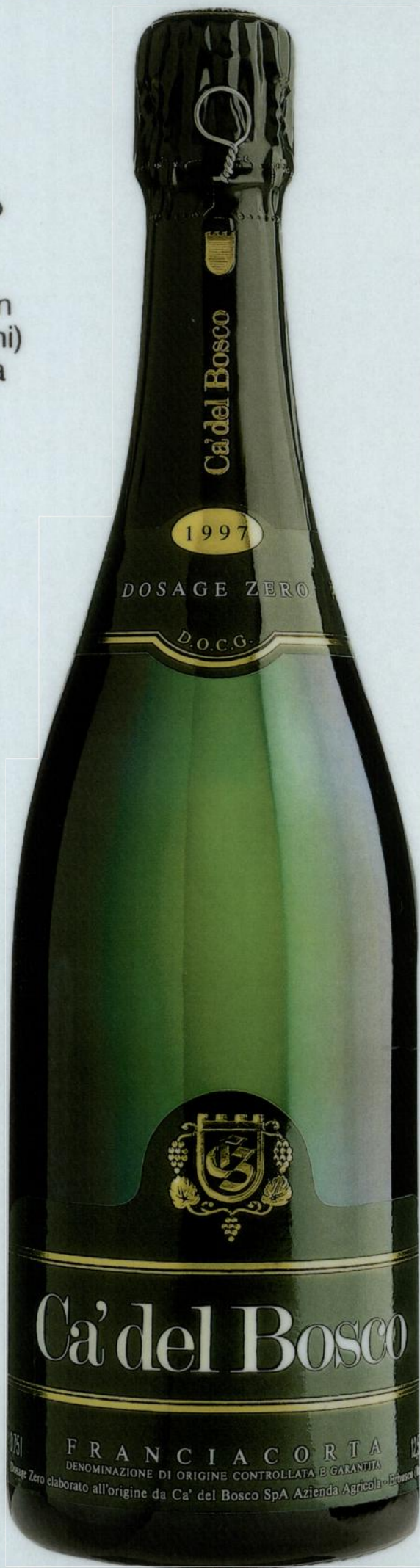
PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: Portogallo, Spagna € 1,20
(Azzorre, Madeira, Canarie € 1,40); Grecia € 1,60; Austria, Belgio,
Francia (se con D o Il Venerdì € 2,00); Germania, Lussemburgo.

Danimarca Kr. 15; Egitto EP 15,50; Malta Cents 53; Marocco
MDH 24; Norvegia Kr. 16; Polonia Pln 8,40; Regno Unito Lst. 1,30;
Repubblica Ceca Kc 56; Slovacchia Skk 71; Slovenia Sit. 280;

CA' DEL BOSCO

Dosage 0 2000

L'ennesimo gioiello
di un grande
produttore:
superaffinamento in
bottiglia (oltre 3 anni)
e nessuna aggiunta
di sciroppo di
dosaggio. Sugli
scaffali a partire
da 27 euro



LE ETICHETTE IMPERDIBILI

L'esperto Non solo brindisi perfetto a tavola

ENZO VIZZARI

Evitiamo due luoghi comuni. Il primo è l'annosa e provinciale querelle circa la superiorità dello Champagne rispetto agli spumanti italiani. Il secondo è dimenticare che lo spumante è un vino dalle caratteristiche particolari, ma pur sempre un vino, da bere quindi non solo durante le feste o nelle ricorrenze.

Prima questione: qual è migliore? Risposta ovvia. Bisogna assaggiare, capire e giudicare, senza interrogarsi a priori sull'origine geografica dell'etichetta. Oltre a tanti tipi di spumanti — da quelli fruttati e fragranti ottenuti col "metodo italiano", come il Prosecco di Valdobbiadene e Conegliano, alle superselezioni e riserve millesimate di Champagne che hanno corpo e struttura imponenti come vini rossi, passando per tante ottime cuvée "senza annata", "metodo classico", francesi, trentine, di Franciacorta o dell'Oltrepò Pavese — fra le centinaia di milioni di bottiglie che ogni anno arrivano sui mercati ormai da tutto il mondo, c'è l'infame, c'è il mediocre, il buono e l'ottimo, con etichette francesi e con etichette italiane; poi ci sono i fuoribasse, le bottiglie inarrivabili che, ahimè, sono soltanto francesi, perché solo nella Champagne la storia, la tradizione, la cultura si sono accumulate nei secoli e non si comprano né si creano, al contrario delle tecniche e delle esperienze, che si possono procurare e sviluppare. Valgono, in ogni caso, il giudizio e il gusto del consumatore, che discerne il "buono" dal "cattivo", senza farsi affascinare da etichette e marchi che spesso danno meno di quanto promettano.

È fastidioso ammetterlo, ma la scala dei prezzi, dai negozianti seri, resta un indicatore importante: mai delusioni da un Krug Collection, da un Bollinger Vieilles vignes françaises, da un Cristal rosé, da un Dom Pérignon Oenothèque, da un Salon, da un Taittinger Comtes de Champagne, da un Paillard Npu, da una Cuvée Louise di Pommery, da un Réserve Charlie di Charles Heidsieck, da un Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, da un Franciacorta Annamaria Clementi... Ma anche grande piacere da tanti Proseccis, Cartizze, e Moscatis per palati e portafogli di minori pretese e dai Franciacorta che, mediamente, si collocano su una fascia qualitativa alta, certo non inferiore alla maggioranza degli Champagne e molto superiore ai Cava spagnoli.

Insomma, a ciascuno il suo. Ma, attenzione è ora di imparare a consumare bollicine tutto l'anno e anche a tavola. Non è affatto stravagante l'abitudine di accompagnare un intero pranzo abbinando a ogni portata le "bollicine" che meglio si sposano con i piatti. D'altronde la gamma degli spumanti è amplissima, per freschezza, per acidità e per struttura, ma soprattutto per età e composizione della cuvée (solo chardonnay, solo pinot noir, o entrambi con più o meno pinot meunier, oppure prosecco, moscato, pinot bianco e grigio nel "metodo italiano").

Vale infatti per tutti i buoni spumanti e non solo per lo Champagne, che l'ha codificata, la classificazione fra "bollicine di corpo", "di cuore", "di spirito" e "d'anima", cui corrispondono vini di caratteristiche e ipotesi di matrimonio differenti: uno spumante "d'anima", complesso, maturo e ricco, una cuvée speciale, color oro e perlage finissimo, per accogliere l'ospite; uno spumante "di spirito", vivace, delicato, per esempio un blanc de blancs piuttosto giovane, per accompagnare un antipasto a base di crostacei o di pesce; uno "di corpo", vinoso, pieno, dal sapore deciso, per il piatto principale sia di carne o pesce in salsa; la morbidezza, la rotondità, la soavità pungente d'uno spumante "di cuore" come un rosé, per concludere con un dolce di crema e vaniglia, miele o torrone, frutta cotta o caramellata, frutti rossi e pasta frolla.

80 milioni

Le bottiglie di spumante prodotte ogni anno in Italia

55 milioni

Le bottiglie di spumante bevute ogni anno in Italia

4%

E' la quota di crescita dei consumi nell'ultimo anno

