

BRINDISI AUTARCHICO / Il mito dello champagne sembra traballare

Bollicine all'italiana

Sommelier, cuochi e austerità rilanciano lo spumante

Alla fine del '500, nella Francia nordorientale, i frati viticoltori erano disperati. Dalle loro vigne usciva un vino verde, aspro, imbevibile. Un giorno, uno di loro mise alle bottiglie un tappo di legno e lasciò rifermentare quel vino cattivo fino alla primavera.

Quando aprì le bottiglie il vino schiumava ed era ottimo. Il frate si chiamava Dom Perignon: aveva inventato lo champagne.

Sulle tavole dei sovrani

In quattro secoli, dalle tavole dei re francesi, lo champagne è approdato anche su quelle dei borghesi italiani che — milanesi in testa — hanno preso l'abitudine di celebrare con questo vino amarognolo e costoso ogni festività. Soprattutto Capodanno. Che fare però quando il periodo, come quest'anno, è all'insegna del risparmio? Semplice: basta dare retta a Ottaviano Del Turco, che di recente ha suggerito: «Lasciate stare lo



Domani sera brindisi d'obbligo: ma quest'anno i fiumi di champagne saranno molto meno impetuosi (Fotogramma)

fratello Angelo gestisce l'enoteca di via Morosini rivendica però una dose di scetticismo: «Organoletticamente sono simili, lo ammetto. Certo, l'immagine dello champagne è più alta, e un prodotto si vende anche per l'immagine che ha, non soltanto per quello che vale».

Un nemico del panettone

Ma per sopperire a questa mancanza e garantire la qualità dello spumante di casa nostra è nato, nel '75, l'Istituto italiano spumante metodo classico, e comprende una dozzina di produttori industriali (da Antinori a La Versa, da Cinzano a Riccadonna) e controlla il procedimento di vinificazione con il metodo champenois nei minimi particolari.

Ma lo spumante è davvero, come molti credono, il complemento ideale del panettone? «È un errore imperdonabile, — avverte Aldo Comi, fiduciario per la Lombardia dell'Associazione italiana sommelier e proprietario, con la presentatrice Kay Sandwick, di un'azienda importatrice di champagne — a fine pasto nello stomaco aumenta l'acidità, e introdurre un sapore acidulo è la goccia che fa traboccare il vaso. Fanno eccezione solo gli spumanti amabili, come l'Asti Spumante». Gli altri, è meglio berli come aperitivo.

«Oppure — consiglia Maria Luisa Ronchi — sugli antipasti, sui paté, sulle torte salate, su un risottino delicato. E su tutti i piatti di pesce, naturalmente. Magari anche dopo il caffè, invece del cognac». E sul panettone? «Sul panettone servite un buon moscato».

Alessandra Puato

100 mila. Se poi si hanno minori disponibilità economiche, invece che un modesto Moët & Chandon è meglio portarsi a casa un buon Cà del Bosco Brut da 39 mila lire».

na, per esempio, siamo il Methius, sta solo 35 mila lire tenere testa a un rt Salmon millesima 85 mila. Ma non a scartare neanche più noti come il o Ferrari millesima 30 mila lire, o il Riserva Giulio da a. Non per niente timi 5 anni abbiamo che raddoppiato ita dello spumante l'importazione le di champagne nno è scesa del 30 to».

no lo chef francese ristorante Peck, Drouaidaine, dice no spumante di si può sostituire ampagne».

o Solci, che con il