

Utile e Dilettevole

COPPA ITALIA

Non si chiamano più champenois. Ma c'è un modo per distinguere gli **spumanti** di qualità. Dall'etichetta

DI CESARE PILLON FOTO DI RICCARDO MARCIALIS

Adesso che è fuorilegge è un po' più difficile riconoscerlo. Perché quel nome è vietato scriverlo ed è meglio pronunciarlo a bassa voce. Ma chi lo conosce sa che il metodo champenois, il sistema nobile di fare lo spumante, non è scomparso. Semplicemente non si chiama più così: sono stati i produttori francesi a sostenere che si creavano confusioni con il vero champagne. Tanto hanno fatto che la Cee ha vietato l'uso del termine. Del termine, ma non, com'è ovvio, del metodo. E così lo spumante italiano di pregio continua a essere prodotto con la rifermentazione del vino in bottiglia, ma adesso si parla di metodo classico.

Tutto semplice? Non proprio, perché adesso è un po' più complicato capire qual è lo spumante di serie A e quello di serie B, cioè quello rifermentato in auto-

clave col metodo charmat, un procedimento di tipo industriale molto meno costoso. In realtà, finché gli spumanti metodo charmat si chiamano Asti spumante o Prosecco, la distinzione è chiara, ma quando a essere spumantizzati sono vini a base di pinot e chardonnay, gli stessi dello champagne, le possibilità di equivoco diventano evidenti. Tanto più che i 16 milioni di bottiglie di spumante nobile prodotti ogni anno sono una goccia nel mare dei 200 milioni di bottiglie di charmat. Per evitare fraintendimenti basterebbe che chi utilizza il metodo charmat lo scrivesse in etichetta, ma poiché non esiste alcun obbligo in questo senso, lo si chiama semplicemente spumante e basta. Per i produttori del metodo champenois è diventato perciò indispensabile trovare il modo di dire in etichetta che il loro prodotto è di categoria superiore.

Gli spagnoli, posti dinanzi allo stesso

I migliori

Spumante	Produttore	Da uve di	Caratteristiche	Abbinamenti
Trento Giulio Ferrari Riserva del fondatore 1986	Ferrari	chardonnay	fine, elegante, con complessi profumi di pasticceria, secco e di gran carattere	piatti di carni bianche; aperitivo
Franciacorta Dosage Zero 1991	Ca' del Bosco	pinot bianco, chardonnay, pinot nero	molto secco, con profumi di grande delicatezza, ha nerbo d'acciaio in stoffa di velluto	crostacei, molluschi;
Franciacorta				

Franciacorta
Dosage Zero 1991

Ca' del Bosco

pinot bianco,
chardonnay,
pinot nero

molto secco, con profumi di grande delicatezza, ha nerbo d'acciaio in stoffa di velluto

crostacei,
molluschi;
aperitivo