

EPOCA

EDIZIONE STRAORDINARIA

L'ARTE DI VIVERE

GOLA

Non cercate più lo spumante

Sorpresa: le Case vinicole hanno abolito la celebre parola. Al suo posto ci sono Pinot, Asti, Cuvée... Guida alle migliori «bollicine» italiane.

Provate a chiedere un bicchiere del loro spumante ai fratelli Lunelli famosi per il Ferrari o a Maurizio Zanella enologo di Ca' del Bosco: vi guarderanno quasi offesi. «Il nostro è un Trento Doc», diranno i Lunelli. «E il mio è un Franciacorta», aggrungerà Zanella. Ma non sono spumanti? Sì che lo sono, e per di più classici, cioè rifermentati in bottiglia, i migliori. Ma quella parola, spumante, loro e altri la considerano usata, tanto da volersela scrollare di dosso.

Trento, Franciacorta e Asti hanno già provveduto: sulle loro etichette la parola spumante non c'è più. Forse lo

champagne ricorda sulla bottiglia di avere le bollicine? osservano.

Morale: nei supermercati ci sono ancora le vecchie bottiglie con la scritta spumante a fianco di quelle nuove. Risultato: il consumatore non sa più cosa acquistare. Anche perché, in Italia, il consumo di spumante è un'abitudine: lo si acquista per aprire o per finire un pasto importante. Spesso in alternativa allo champagne francese, più caro. Ma da oggi basta: chi vuole un vino spumante di qualità compra Ca' del Bosco o Asti. Ma perché questo abbandono? Per un motivo molto semplice: che spumante è un nome che non è protetto in alcun modo e viene utilizzato dai produttori «a poco prezzo», per intenderci quella valanga di etichette di dubbia provenienza che hanno invaso la grande distribuzione, il cosiddetto «hard-discount». Hanno ragione i grandi produttori a dire «che sotto un certo prezzo non è nemmeno vino?». In linea di principio sì. Ma qual è la soglia minima?

Facciamo due conti. Per uno spumante ci vuole innanzitutto un vino base, e questo va fatto con l'uva. Non è una battuta: gli accusatori degli spumantini avanzano dubbi pesanti sul contenuto. Gli altri garantiscono invece di usarla, l'uva. Non certamente quella pregiata: si tratterebbe di Malvasia e Trebbiano, pugliese o abruzzese, da coltivazioni intensive. C'è addirittura chi impiega uve Barbera vinificate in

Asti: ora c'è chi lo difende

Spumanti di basse qualità e spesso a prezzi esorbitanti se ne trovano ormai dappertutto. E sempre di più all'estero: autobotti cariche di vini da niente partono dall'Italia verso i Paesi meno abituati al buon bere, soprattutto quelli dell'Est Europa. Nella sola Russia si calcola che l'anno scorso siano state vendute più di 100 milioni di bottiglie di presunto spumante italiano, di così bassa qualità che la stampa russa è insorta indignata. E allora, il presidente dei Produttori del moscato di Asti, Renzo Balbo, ha preso la via: ha fatto un lungo viaggio in Russia, Polonia e Repubblica Ceca, per far conoscere agli importatori che cos'è davvero un buon vino italiano. «Il nostro spumante dolce è ormai considerato internazionalmente un'alternativa allo champagne», dice Balbo: «Non possiamo permettere che la nostra fatica sia compromessa da spumantini anonimi a mille lire».

CA' DEL BOSCO
Franciacorta Doc
Prezzo: 34.000 lire.
È uno dei migliori spumanti classici italiani, paragonabile a uno champagne. Anche nel prezzo: costa come un Mumm. Consigliato con crostacei e pesce pregiato.



M. Del Grande (6)

Se le grandi marche di vino e spumanti tolgono dalle etichette la parola «spumante» perché ormai la ritengono poco qualificante e troppo generica, nella grande distribuzione il «frizzante dolce» ancora impazza. Per esempio lo Spumante delle Cantine Fusello, venduto sulle 1.700 lire. Cioè un decimo di un Asti di qualità e 20 volte meno un Franciacorta Ca' del Bosco. Che dire? Vino è vino, un po' zuccherato, da bere molto freddo. Che può anche andar bene in occasioni non impegnative, quando ci sono da dissetare molti amici dal palato non troppo esigente.