

**BRINDISI STORICI / Richieste già alle stelle per celebrare l'anno prossimo il nuovo millennio**  
**Aiuto, qui manca lo champagne per il Duemila**

«Come andrà a finire...» si domanda Gloria Ferrer, produttrice di vino in California, questa storia dello champagne che rischia di mancare sulle tavole di tutto il mondo per i brindisi di fine millennio? Lei da esperta non batte ciglio: «la richiesta aumenterà almeno del 36%...». Troppo, secondo gli osservatori. I francesi hanno fatto sapere che riusciranno a coprire soltanto il dieci per cento in più. Intanto una mini corsa a conquistare i pezzi più preziosi si è già scatenata con il miraggio di avere anche un risultato economico più vantaggioso. «Illusioni — dicono alla Dom Pérignon — perché se ci saranno rincarati non saranno così rilevanti da essere menzionati». Perché dunque non si è pensato prima a questa eventualità? Perché esistono delle norme e c'è un tetto nella produzione

di bottiglie e poi perché, confessa candidamente un vigneron, in troppi non ci hanno pensato...

Alla Veuve Clicquot consigneranno per il Duemila le bottiglie con i frutti della vendemmia di fine anni Ottanta. Quelle e soltanto quelle. E per i millesimati di Moët & Chandon, Dominique Foulon, *chef de cave*, consiglia: «Se li avete non abbiate fretta di berli, conservateli in cantina: questi vini sono talmente importanti che hanno dignità di brindare al nuovo millennio». Più concilianti gli esperti del comitato di *vignerons et Maisons de Champagne*: «Chi cerca *cuvées rare* può ancora trovare soddisfazione, ma la realtà è

che la maggioranza dei nostri amatori preferirà, per brindare all'anno Duemila, i brut non millesimati, che rappresentano il 90% della vendita degli champagne».

Forse sta peggio Krug che ha avuto un anno eccezionale con un 30% in più nelle vendite, ma la *maison* francese, distribuita in Italia da Piero Antinori, è stata costretta a «congelare» le ordinazioni per esaurimento delle scorte. Staremo a vedere. Pochi comunque, i rischi di brindisi rinviati o a base di Coca Cola, perché i produttori francesi per il nuovo anno contano di mettere sul mercato 350 milioni di bottiglie contro i 270 di quest'anno quasi una ammissione che

**Strade del vino anche in Italia arrivano i primi finanziamenti**

ranno il possibile per accontentare le richieste.

**MEMORABILE** — A proposito di bollicine c'è un uomo in Franciacorta che nel suo periglioso lavorare da abate ad Erbusco, a Ca' del Bosco, ha preparato per il brindisi '98 qualcosa di irripetibile. Un brut di sole uve di Pinot nero 1980. «Un vino fortemente voluto da me, allora poco più che ventitreenne, e dai miei maestri di allora — dice con orgoglio Maurizio Zanella — mi ricordo come fosse oggi la gioiosa fatica della spremitura manuale fatta con l'antico torchio quadrato in legno. E poi la grande novità delle *barriques*». Cocolato come una creatura questo Franciacorta è cresciuto per diciotto anni sotto l'occhio vigile del produttore lombardo che non ha mai rifiutato le comparazioni con i titolati cugini d'Oltralpe. Un brut che



**COL FIATO SOSPESO** Nel '99 saranno prodotte 350 milioni di bottiglie contro i 270 milioni di quest'anno. Ma forse non basteranno a riempire i calici di tutti

ha sentore di ribes, agrumi e frutta secca oltre a una struttura fine ed elegante. Unico neo il numero di bottiglie, soltanto cinquemila, ma basta un bicchiere per farlo restare indimenticabile.

**STRADE DEL VINO** — Con la legge in arrivo per gennaio dovrebbero anche essere stanziati con la Finanziaria i primi tre miliardi per avviare un pro-

getto ambizioso destinato a valorizzare le zone vitivinicole su modelli collaudati come la Napa Valley in California o lo Champagne in Francia. «In Europa esistono 50 strade del vino. Il nostro paese, primo produttore al mondo, nonostante abbia l'offerta enoturistica più completa, non è ancora riuscito nell'opera di valorizzazione di questo patrimonio — am-

mette Donatella Cinelli Colombini, presidente del Movimento turismo del vino —. Avere una legge non significa comunque fare strade del vino in tutta Italia. Devono nascere nei distretti enologici per eccellenza, con una forte identità culturale e d'immagine». Potrebbero essere diecimila i nuovi occupati nell'enoturismo, un settore che vanta un giro d'affari di 3 miliardi con due milioni e mezzo di turisti che visitano le cantine. Dopo la Chianti Rufina e Pomino e la Rosso Conero, anche l'Umbria propone la sua strada del vino la Sagrantino di Montefalco e Rosso Torgiano. Marco Caprai, presidente del centro agroalimentare della Regione, è convinto: «Questa strada può risvegliare l'interesse per una terra che, dopo il terremoto, ha perso il 40% dei turisti».

**Mauro Remondino**