

IL CORRIERE DELLA SERA

I migliori per il brindisi del 2000



Daniele Cernilli
(Gambero Rosso),
curatore della Guida Vini d'Italia 2000
coedizione Gambero Rosso
Slow Food



Luigi Veronelli
curatore della
Guida dei Vini 2000



Giuseppe Vaccarini
presidente dell'Associazione
Italiana e mondiale
Sommelier

Spumanti
Franciacorta Anna Maria
Clementi Zanella '89
Ca' del Bosco

Champagne
Origine
Jacques Salosse
R. D. '85
Boinger
Extra Cuvée
de réserve '90
Po. Roger

Spumanti
Franciacorta Anna Maria
Clementi Zanella '92
Ca' del Bosco

Champagne
Vintage '76
Krug
Clos des Goisses
Philipponnat
Vieilles Vignes
Françaises '79
Bollinger

Spumanti
Franciacorta Brut Saten '95
Ca' del Bosco

Champagne
Blancs '90
Ruinart
'88
'90
Dom Pérignon '90
Moët & Chandon

Italia e Francia pari nella sfida del brindisi

Guida all'acquisto della bottiglia più importante del secolo: «Fidatevi dei prodotti noti»

MILANO - Cin cin, ed è già Duemila. Tintinnio di calici, un fiume lungo e gorgogliante di spumante e champagne bagna ogni angolo della Penisola, nella notte magica di fine secolo. «Piena» annunciata. Chiedete agli enotecari come va il mercato delle bollicine; la risposta è unanime: «Siamo travolti dalle ordinazioni». Febbre da brindisi, dunque. Le migliori etichette di spumante italiano «metodo classico» tirano la volata, e per il 31 si prevede il tutto esaurito. Idem per lo champagne.

In controtendenza, si segnala invece un piccolo flop delle cosiddette bottiglie del Millennio. Tirature limitate, prezzi alle stelle, non c'è casa o maison che, nel ventaglio delle offerte, non abbia inserito la sua *cuvée* speciale: racchiusa in cofanetto di legno pregiato a chiusura ermetica (riutilizzabile in vario modo: da portagioie, a portasigari), si propone innanzitutto di abbagliare l'acquirente. «Proprio così. Ma, in qualche caso, il rapporto qualità-prezzo non è corretto - avverte Daniele Cernilli, curatore con Carlo Petrini della Guida ai Vini d'Italia 2000, coedizione Gambero Rosso/Slow Food - . Il mio consiglio, quindi, è di orientarsi su prodotti normali, affidabili. Il rischio di speculazioni è sicuramente minore».

Comunque sia, gli italiani di ogni ceto sociale ed economico, per il brindisi di fine Millennio, hanno deciso di puntare al meglio. Danilo Pogliani, titolare de «La Coloniale», catena milanese di negozi di vini e liquori, esemplifica così la tendenza: «Chi, l'anno scorso, comprava un anonimo spu-

mantino, quest'anno è passato al prosecco. E chi brindava a prosecco, ora chiede una buona bottiglia di bollicine italiane, con la certificazione "metodo classico"».

Luigi Cotti, dell'omonima enoteca di via Solferino (una delle 108 di tutto il mondo, sotto l'insegna «Vinarius»), rileva analogo comportamento, anche tra i suoi clienti: «La gente conosce meglio i prodotti, s'informa di più, pretende di bere bene. Figurarsi per il calice del Duemila. Lo spumante italiano sta andando benissimo, e ciò è un buon segno». «Perché - s'infervora Cotti - la nostra produzione non ha nulla da invidiare ai francesi. Non v'è più sudditanza dello spumante rispetto allo champagne. Che, certo, io tengo sugli scaffali; e vendo bene. Si tratta, però, di etichette selezionatissime». Italia o Francia? Chi dei due, in questi giorni, vince la sfida? «Sono alla pari. S'annuncia una bella competizione...».

Infine, un'occhiata ai prezzi. Con una premessa: nei supermercati e nei grandi negozi di vini e liquori, si spende meno, ma la gamma dei prodotti è più limitata. Nelle enoteche, l'offerta è vastissima (oltre alla possibilità di poter contare su una valida «guida alle scelte»), e i prezzi sono più elevati. A titolo indicativo: dalle 10 alle 20.000 lire per una bottiglia di prosecco (Oltrepò Pavese, Valdobbiadene, Trentino); si sale fino a 26.000 per la Ribolla gialla brut. Dalle 24 alle 50.000 e oltre, per spumanti non millesimati (Franciacorta D.O.C.G., Trento Doc); dalle 50 alle 60/65.000 per gli champagne (non millesimati).

Tutto esaurito per lo spumante «metodo classico»
Un flop le serie «del Millennio»

Marisa Fumagalli



BOLLICINE Un brindisi durante una festa (Grazia Neri)

LE RARITÀ

Per chi non bada a spese ecco il «Matusalem» da 12 milioni

MILANO - Folleggiare, folleggiare, fo'leggiare. Chi fa di questo verbo l'imperativo di fine millennio, non s'accontenta del meglio. Vuole il massimo. Senza badare a spese. Ogni venditore ha in serbo riserve specialissime, offerte di bottiglie ad hoc per i più esigenti. Per i «gasati». Gli snob. O, più semplicemente, per gli intenditori danarosi.

Cotti, detentore degli unici tre «Jeroboam» (3 litri) sul mercato italiano della «Cuvée des Encaunteleurs '88», Maison Henriot (Reims), li mette in vendita al prezzo unitario di 1.156.000 lire. Ancora: una «Magnum» di Brut '90 Pol Roger a 550.000 lire. «E per chi preferisce il brindisi amabile - dice - propongo il top dell'Asti spumante. Si tratta del «De Miranda '96» di Contratto. Unico Asti prodotto col metodo classico. Prezzo per un «Jeroboam» in cassetta di legno, 590.000 lire».

La «Coloniale» di Pogliani punta tutte le sue carte su un «Matusalem» (6 litri) «Cristal» da 12 milioni. Ancora: un «Jeroboam» di Dom Pérignon a 5 milioni e 900.000 lire. Per le bollicine italiane, l'offerta super del Millennio spazia dal «Jeroboam» di spumante Berlucchi (500.000), al «Jeroboam» Bellavista (950.000) al «Magnum» di Ferrari (350.000).

Quando l'involucro ammalia più del contenuto: i «feticisti» gioiranno all'idea di poter brindare con una bottiglia di champagne vestita dall'eccentrico couturier Jean Paul Gaultier: guaina rossa con lacci che ricordano i bustini delle ballerine d'antan (Piper Heidsieck). Chi non può fare a meno di un cin cin con la «vedova», sceglierà la «Grande Dame» 1990 di Veuve Cliquot. E, per un volo nel futuro, ecco lo spumante Y2K WEB (Y come Year, 2 come Due, K come Mille, e Web come rete Internet). A dispetto del temuto Millennium Bug.

M. Fu.