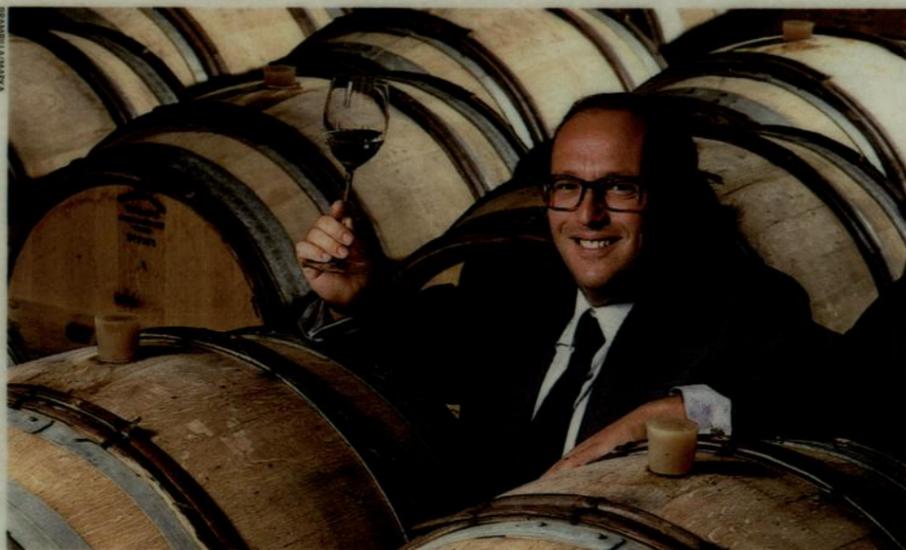




La tavola



Maurizio Zanella, proprietario dell'azienda agricola Ca' del Bosco

■ IL GOLOSO

Bollicine tricolori

di Enzo Vizzari

Chiamiamo, per una volta, di non essere provinciali. Stiamo entrando nel periodo di maggior consumo dei **vini con bollicine**, riconosciamo allora che lo champagne è sì unico e irripetibile, ma è di gran lunga meglio bere una buona bottiglia di spumante nostrano che parecchi mediocri champagne. Come scegliere? La guida specializzata in bollicine italiane è "Spumanti d'Italia" (Gambero Rosso Editore, 19 mila lire) curata da Marco Sabellico: 204 aziende raccontate e valutate, 650 spumanti, fra metodo classico e metodo charmat. Seguendone i consigli, troverete la conferma dell'affermazione ormai indiscussa della Franciacorta, poco meno di 4 milioni di bottiglie a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, una sessantina di produttori, non più di 1.500 ettari vitati, come terra d'eccellenza per la produzione italiana di bollicine classiche.

Al vertice, ben noti, Ca' del Bosco, con il superbo, elegantissimo e complesso Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi '93; Bellavista con il Franciacorta Gran Cuvée Brut '96, tallonato dall'eccellente Franciacorta Gran Cuvée Pas Opéré '95; e, poi Uberti, Cavalleri e Monte Rossa (esemplare il Satén non millesimato, che supera quest'anno in equilibrio e freschezza il Brut Cabochon '95). Dopo la Franciacorta, le migliori bollicine "classiche" vengono dal Trentino, Ferrari sempre al vertice, ma in crescita numerosi altri produttori (sorprendente, come nei vini fermi, il Trento Arcade della Cantina Sociale La Vis, Metius, Abate Nero). Conferme dal Piemonte (Contratto, Rocche dei Manzoni, Bruno Giacosa), mentre segna il passo l'Oltrepo Pavese. Infine, sarebbe grave errore considerare un'estemporanea bizzarria l'Almerita, l'ottimo spumante classico che Lucio Tasca quasi per scommessa ha realizzato a Regaleali, in Sicilia.

