

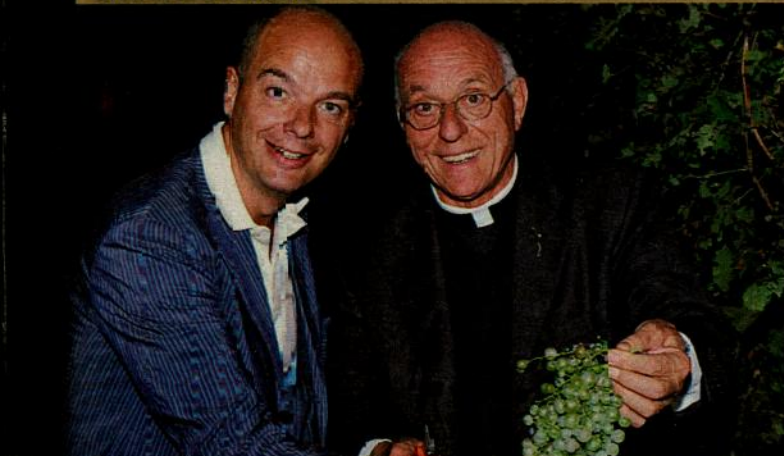
I LUNELLI DEL FERRARI TRENTO DOC

Trento. In queste due pagine, alcune celebri famiglie dello spumante italiano. Qui, nel caveau della cantina Ferrari, i quattro cugini Lunelli, terza generazione alla guida del prestigioso marchio. Da sinistra, Camilla, 34, Marcella, 42, Marzio, che stappa una bottiglia con la sciabola come faceva Napoleone dopo una vittoria e la new entry Alessandra, 31. (Foto Pigi Cipelli).



È festa nell'Italia

GIANLUCA BISOL



GLI ZILIANI DELLA GUIDO BERLUCCHI

Speciale

RAPPORTO VINO '09

Prima puntata: gli spumanti

Abbiamo fatto il botto. Lo champagne è in crisi e lo spumante guadagna punti. Si parla addirittura di sorpasso italiano. Viaggio in un universo frizzantissimo che è partito alla conquista del mondo

a cura di Maria Celeste Crucillà

Cammina per i lunghi corridoi semibui, trentamila metri quadri scavati sottoterra, dove le pareti sono fatte da milioni di bottiglie coricate: il vino sta riposando sui suoi lieviti, come si dice nel linguaggio degli enologi. Un riposo che dura a lungo: dai due anni e mezzo ai dieci per le bottiglie più preziose. Qua e là ci sono le *pupitres*, doppi piani inclinati di legno, dove sono state adagiate le bottiglie che hanno già riposato. Qui avviene la delicata operazione del *remuage*: una volta al giorno le bottiglie ven-

gono girate a mano di un ottavo, una per una, per far scivolare verso il tappo il sedimento della fermentazione, la feccia, che verrà poi eliminata con la sboccatura.

«Questo è il luogo dove mi rilasso di più», dice Marcello Lunelli, enologo, che insieme con i cugini Matteo, Camilla e la new entry Alessandro guida il marchio di bollicine Ferrari, lo «champagne italiano» sinonimo di prestigio nel mondo. «Queste bottiglie che dormono e intanto maturano è come fossero milioni →

delle bollicine



MAURIZIO ZANELLA DI CA' DE BOSCO



I VALLARINO GANCIA



→ di figli che crescono nel ventre materno di questa cantina. Sento il respiro del vino che riposa in penombra e nel silenzio, finalmente al riparo dai capricci del tempo che ne ha minacciato i grappoli. E quando sarà il momento, diventerà un nettare effervescente portatore di gioia».

Inizia qui, nelle cantine Ferrari, tempio dello spumante di qualità, il nostro viaggio nel mondo del vino. In questa prima puntata vi parleremo di bollicine: spumanti, Franciacorta, Proseccchi e vini da dessert. Nella seconda di vini fermi.

ALLA RISCOSSA

Quest'anno la vendemmia è stata ottima. Davvero benedetta, e non solo in senso metaforico, se a suggellarla fra le vigne venete del celebre Cartizze (punta di diamante del Prosecco di Valdobbiadene) si è scomodato un monsignore, Libero Andreatta, che il giorno della raccolta nel podere della famiglia Bisol, viticoltori in Valdobbiadene dal 1542, ha solennemente benedetto le uve.

A dare euforia poi è arrivata la notizia che lo champagne, per via dei costi troppo alti in tempi in cui il consumatore tende a risparmiare, è in crisi di vendite, mentre crescono le bollicine italiane. La Federazione francese degli esportatori di vini e liquori ha annunciato che l'export dello champagne, voce importantissima nel bilancio, si è ridotto nel primo semestre del 41,1 per cento in volume e del 45,2 per cento in valore.

E le nostre bollicine? Nei primi sei mesi dell'anno segnano un incremento del 15 per cento in volume e del 4 per cento in valore rispetto agli stessi mesi del 2008. Si parla quindi di storico sorpasso dello spumante sullo champagne che nel 2008 avrebbe prodotto 320 milioni di bottiglie contro i 329 milioni di bottiglie italiane.

«La notizia va un po' ridimensionata», puntualizza Paolo Ziliani, consigliere d'amministrazione della Guido Berlucchi



Dai segreti rubati in Francia ai vini da Oscar

Se anche in Italia ci sono bollicine in grado di competere con gli champagne più prestigiosi si deve a Giulio Ferrari. Questo enologo geniale, dopo un lungo soggiorno a Epernay, l'Ateve dello Champagne, riuscì a carpire i segreti dei viticoltori francesi. Tornato nel suo Trentino con i vitigni dell'uva Chardonnay, nel 1902 fondò la sua casa di spumante: poche selezionatissime bottiglie dal costo proibitivo. Nel 1952 Bruno Lunelli, proprietario della più frequentata mensa di Trento, rilevò da Giulio il marchio Ferrari e aumentò la produzione a centomila bottiglie all'anno. Oggi il Ferrari è a oltre 5 milioni di bottiglie l'anno, con esportazioni in 50 Paesi, per un fatturato, nel 2008, di 56 milioni di euro. È l'etichetta italiana più premiata, con diversi Oscar del vino. Alla guida c'è la terza generazione dei Lunelli i figli Matteo,

Camilla e Marcello, affiancati da Alessandro, fratello di Camilla. Oltre allo spumante producono vini fermi, bianchi e rossi denominati Lunelli, un'acqua minerale, Sargolva, e una grappa Segnana, figlia delle vinacce del Ferrari.

Vicino ai vigneti hanno un ristorante, la locanda Margon, con lo chef stellato Walter Miori, che propone un menu degustazione tutto abbinato al Ferrari. La passione per l'arte ha portato i Lunelli ad acquistare Villa Margon, dimora cinquecentesca dalle splendide stanze affrescate (sopra), i cui cugini stappano spumante fra le colonne del portico. C'è la collezione d'arte Pop di bottiglie Ferrari di Andy Warhol fan dello spumante. E c'è l'ultima sfida: il Perlè Nero ottenuto da uve Pinot nero lavorate in bianco, che ha subito avuto il massimo punteggio dell'Associazione Italiana Sommelier. **M.C.C.**

RAFFINATO Franciacorta Extra Brut Riserva Vittorio Moretti 2002 Bellavista	PRESTIGIOSO Trentodoc Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2000 Ferrari	CELEBRATO Franciacorta Brut Cuvée Annamaria Clementi 2002 Ca' del Bosco	MAGICO Trentodoc Altemasi Riserva Graa 2002 Cavit	FASCINO ROSÉ Trentodoc Brut Rosé Metodo classico Maso Martis	GRAN CLASSE Franciacorta Brut Satèn Ante Omnia Millesimato 2004 Majolini
100€	75€	75€	32€	28€	25€



In questo scatto di Bob Kriger, l'allegria della famiglia Ziliani, produttori della Guido Berlucchi in Franciacorta. Il patriarca Franco, 78, è con (da sinistra) i figli Cristina, 50, Paolo, 45, e Arturo, 49.

I SIGNORI DEL BERLUCCHI



STORICO
Cartize Dry Bisol
Valdobbiadene
Superiore Doc
2008

24€



BIOLOGICO
Fontanafredda
Alta Langa Brut
Vigna Gatineria
2003

23€



TALENTUOSO
Trentodoc
Talento
Riserva Rotari
2004

20€



RUGGENTE
Oltrepò Pavese
Brut Testa Rossa
2004 Cantina
La Versa

18€



IMPERIALE
Berlucchi
Brut Metodo
Classico Cuvée
Imperiale

12€



PRIMATISTA
Prosecco di
Valdobbiadene 1
Azienda Agricola
Eden Aneri

10€

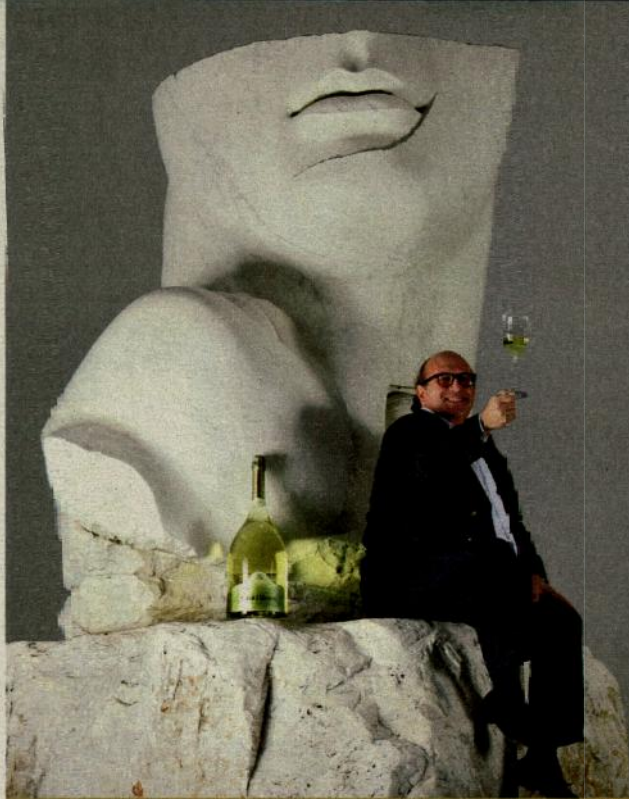


FAMOSO
Asti Gancia
Millesimato
Linea Cuvée
Platinum

6,50€

BRINDISI PER TUTTE LE TASCHE

Una carrellata di 13 bottiglie di diverso prezzo. Le abbiamo scelte nelle principali zone di produzione in Italia, confrontando il parere di esperti e i giudizi delle guide di categoria. E sono solo una piccolissima selezione fra le tante offerte d'eccellenza. Le prime tre fanno parte del Gotha. Ma anche le altre dieci bottiglie, di prezzo più contenuto, raggiungono un alto livello di qualità (sia nel metodo classico sia nello charmat).



“Il mio lavoro è un po' come quello di un artista”

Erbusco (Brescia). Seduto sulla scultura di Igor Mitoraj che impreziosisce la sua tenuta di Ca' del Bosco, Maurizio Zanella, 52, brinda con una Magnum Cuvée Prestige al magico mondo del vino. (Foto Pigi Cipelli).

A CA' DEL BOSCO VINO E ARTE

OCCHIO ALL'ERRORE

Dieci regole da seguire per un cin cin di qualità

- 1** La bottiglia va conservata coricata lontano da fonti di calore. Si serve intorno ai 6 gradi.
- 2** Va bevuta di solito entro tre anni dall'acquisto. Le bottiglie più preziose entro sette anni. Gli spumanti non sono come i vini rossi che più invecchiano e più sono buoni.
- 3** Con i dolci si beve solo spumante dolce (ottimo anche il rosso Bracchetto) e vino da dessert. Mai spumante Brut.
- 4** Il Brut si sposa con l'antipasto, soprattutto di salumi perché le bollicine «puliscono» la bocca dal grasso. Ottimo anche con i primi piatti leggeri, i secondi di carne bianca, il pesce.
- 5** Il formaggio si abbina al vino dolce, tipo passito.
- 6** Non è più di moda servire le bollicine nelle flûte strette da brindisi. Oggi si usa versare in bicchieri a calice da vino bianco, a significare che possono accompagnare i diversi momenti del pasto.
- 7** Il rosé è ottimo con l'antipasto e, accostamenti in consueti ma gradevolissimi, con la pasta alla carbonara, la pizza e il formaggio Farnigiano.
- 8** Oggi è di moda servire bollicine dolci, come l'Asti spumante, con cibi speziati o piccanti. Gli americani le bevono con la cucina etnica soprattutto indiana.
- 9** Se avete dimenticato di raffreddare lo spumante potete metterlo per mezz'ora in freezer. Meglio però raffreddarlo in un secchiello con del ghiaccio.
- 10** Se non avete bevuto tutta la bottiglia chiucetela con un tappo metallico a pressione e finitela entro un paio di giorni.

M.C.C.

→ chi, gran produttore di bollicine nella zona di Franciacorta. «Sorpassiamo i francesi solo se includiamo nei dati anche gli spumanti di basso prezzo e scarso pregio, e ci paragoniamo alla sola regione francese della Champagne, che produce un'alta qualità. Più corretto sarebbe confrontare bollicine francesi e italiane a parità di metodo: il metodo champenoise che da noi si chiama anche metodo classico.

RAPPORTO QUALITÀ-Prezzo

«E in questo caso siamo ancora indietro, in produzione e ricavi, ai nostri cugini d'oltralpe», continua. «Resta il fatto comunque che in Italia stiamo erodendo terreno allo champagne. Dieci anni fa le bollicine italiane fatte con lo stesso metodo dei francesi erano 15 milioni di bottiglie. Adesso sono più di 22 milioni. Il nostro punto di forza sta nel rapporto qualità-prezzo. In Italia a 14 euro si può bere un ottimo prodotto che non si troverebbe allo stesso prezzo in Francia, dove le uve costano di più».

«Possiamo essere più che soddisfatti», dice Gianpietro Comolli, organizzatore del forum spumanti d'Italia. «Se Francia-



cora e Trentococ hanno avuto il maggior successo nazionale, per quanto riguarda l'estero l'Asti spumante e il Prosecco possono davvero brindare per le loro ottime performance nell'export.

METODI DIVERSI

Quando parliamo di bollicine italiane dobbiamo fare chiarezza. Perché, a differenza della Francia dove esiste una zona ben individuabile che dà il nome al suo vino di maggior prestigio, la champagne appunto, da noi ci sono luoghi diversi con prodotti diversi, di livello e complessità differente. A parte qualche eccezione, le bollicine sono concentrate nel Nord Italia dove le temperature più basse consentono alle uve di non maturare troppo e di mantenere quel sapore un po' acidulo che, se per un vino fermo è un difetto, per lo spumante risulta un pregio.

Ci sono le zone delle bollicine di metodo cosiddetto italiano o charmat più semplice e meno costoso del metodo classico-champenoise. Il metodo italiano, dove la fermentazione è fatta in grandi autocavi, riguarda le bollicine dell'Asti spumante in Piemonte e del



ABANO TERME

a 30 km. da Venezia

**Relax, Salute
e Benessere**
La tua vacanza
ideale

hotel terme *** FORMENTIN

www.formentin.it

Più nuovo e più bello, nella splendida oasi pedonale con parcheggio privato. Ambiente familiare. Nuovo Centro Termale in Hotel. Personale qualificato e direttore sanitario vi assistono durante i trattamenti. Fanghi, massaggi, idromassaggi, inalazioni, aerosol, ginnastica in acqua. Centro benessere **EPHRA** Escursioni, serate danzanti.

**SPECIALI
WEEK-END
TERME
E RELAX**
a partire
da € 130,00



**PISCINE TERMALI CON IDROMASSAGGIO,
GROTTA TERMALIS GRATUITA, GIARDINO.
CONVENZIONATO USL**



OFFERTISSIME

7 giorni pensione completa + 6 cure termali
Novembre € 550,00 • 22/11 - 9/12 € 495,00
12 giorni pensione completa + 10 cure termali
Novembre € 890,00 • 22/11 - 9/12 € 800,00
Con impegnativa USL

Tel. 049 8669511
049 8669135
Fax 049 8669725

CHIAMATA GRATUITA
Numero Verde
800-280999

ADRIA'S - Rimini



UNA VENDEMMIA ECCELLENTE

Trento. Con lo spettacolare sfondo delle montagne del Trentino, un gruppo di vendemmiatori della Ferrari Trentodoc porta le uve alla pigiatura. Grazie alle ottime condizioni climatiche quest'anno la vendemmia è stata eccellente. A differenza del vino fermo, lo spumante richiede un'uva un po' acidula che viene raccolta nel mese di agosto, prima che giunga a piena maturazione.

to: *La Sptaggia*, a Chicago. Il proprietario, Tony Mantuano, era un mio cliente. Sono subito volato a Chicago e ho detto a Mantuano: "Se Obama vince e viene da te spero che brindi con il mio Prosecco. Sono un suo grande ammiratore ed è come se anche io brindassi con lui". Mantuano rideva... Fatto sta che dopo la vittoria, Obama ha mantenuto la promessa: è andato a *La Sptaggia* e ha brindato con il mio Prosecco!».

CORAGGIO E UMILTÀ

Perché così siamo noi italiani. Di fronte a colossi organizzati come i francesi, noi li spiazziamo con il coraggio rocambolesco e la fantasia. E con l'arte. Come hanno fatto alla Ferrari, con le bottiglie disegnate dai grandi del pop. O in Franciacorta, dove sempre più cantine vengono impreziosite da sculture di artisti famosi. Il pioniere è Maurizio Zanella, presidente del Consorzio per la tutela del Franciacorta e fondatore dell'azienda Ca' del Bosco, che nel 2008 ha ottenuto risultati economici di tutto rilievo: 20 milioni di euro di fatturato. «Per far capire quanto il vino sia portatore di cultura ho chiesto allo scultore Arnaldo Pomodoro di realizzare il cancello della mia azienda: si chiama

Inno al Sole. E poi tante altre sculture di artisti celebri come Igor Mitoraj, fino a realizzare un libro, *11 fotografi per un vino*. Ogni anno, dal 1989 è venuto qui a Ca' del Bosco un mago dell'obiettivo, da Helmut Newton a Ferdinando Scianna, ad Alice Springs, per immergersi nella nostra realtà. Il vino è vivo e vuole rispetto. Per la fatica, la sapienza che porta con sé. Una grandine alla vigilia di una vendemmia può rovinare i sacrifici di un anno. Ma è anche vero che questo rischio dà al nostro lavoro un fascino unico. Ci avvicina alla terra e alle sue leggi insegnandoci il coraggio e l'umiltà».

RINOCERONTE SOSPESO

All'entrata della cantina Zanella ha voluto, sospeso, un gran rinoceronte: una scultura in fibreglass e cemento di Stefano Bombardieri. Viene in mente la commedia di Ionesco, quel rinoceronte simbolo dell'ottuso tran tran della vita. Ma qui l'animale è in aria, ben imbrigliato. Sotto c'è il vino. Quelle magiche bollicine che ci fanno uscire dal tran tran e ci trasportano in un mondo più gioioso e consolatorio. Lontano dai rinoceronti che ci circondano.

Maria Celeste Crucillà

“Nei nostri terreni maturano uve per 30 milioni di bottiglie”

Canelli (Asti). Da sinistra, Lamberto Vallarino Gancia con il cugino Edoardo e il fratello Massimiliano in vigna. Producono oltre 30 milioni di bottiglie. Di recente, accanto al tradizionale spumante dolce, hanno lanciato due linee di Brut.



GANCIA: NON SOLO DOLCEZZE, VI STUPIREMO COL BRUT

→ Prosecco di Valdobbiadene nel Veneto. Il metodo classico-champenoise, con la rifermentazione in bottiglia, sapore più intenso e tempi più lunghi, assomiglia a quello dei nostri concorrenti francesi.

“CI FACCIAMO LA GUERRA”

Si pratica sostanzialmente in quattro zone: Franciacorta (raggruppa 97 aziende vicino a Brescia, che devono sottostare a un disciplinare rigorosissimo: qui le bollicine non si chiamano spumante ma, orgogliosamente, Franciacorta e basta), il Trentino (dove il consorzio Trentodoc riunisce 27 aziende, la più famosa è Ferrari, si è dato anch'esso un rigido disciplinare e dal 26 novembre al 13 dicembre a Trento organizza *Bollicine su Trento*), l'Alta Langa e

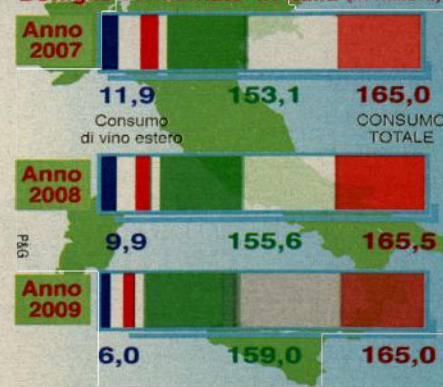
l'Oltrepò pavese. «Le nostre bollicine metodo classico sono assolutamente in grado di competere con lo champagne, ma non ne hanno la stessa prestigiosa visibilità nel mondo anche a causa della loro frammentazione regionale», spiega Alessandro Torcoli,

della rivista *Civiltà del bere*. «Mentre i francesi dello Champagne sono compatti, purtroppo da noi i territori, con le loro marche, si fanno la guerra». La zona più conosciuta all'estero per le bollicine è quella del Consorzio dell'Asti Spumante. Riunisce 160 aziende (dalla

Gancia alla Martini&Rossi, al gruppo Davide Campari con i tre marchi Cinzano, Mondoro e Riccadonna solo per citare i più noti) e comprende due prodotti: l'Asti spumante e il Moscato d'Asti, vino da dessert. Nel 2008 ha messo sul mercato 90 milioni di bottiglie (76 milioni di Asti spumante, 14 milioni di Moscato). «L'Asti spumante è lo spumante italiano più venduto nel mondo», dice Aldo Squillari, direttore generale del Consorzio. «Solo negli Stati Uniti vendiamo 10 milioni di bottiglie all'anno, in Russia 9 milioni».

«La crisi ci ha solo sfiorati», continua. «Oltre ai prezzi competitivi il basso grado alcolico (da 6 a 9 gradi per l'Asti spumante e da 4 gradi e mezzo a 7 per il Moscato) ci mette al riparo dal-

Bottiglie consumate in Italia (in milioni)



QUANTO BEVIAMO. I milioni di bottiglie, nazionali ed estere (francesi in testa), consumate dal 2007 al 2009 in Italia. Calano le straniere, da 11,9 nel 2007 a 6 milioni nel 2009, salgono le italiane: da 153 al 159 milioni. (Fonte G. Comolli-Ones).

Dixan
DA 50 ANNI IL PULITO CHE AMI

**Regalati un abbraccio
di fresca purezza.**



Scopri per te e per la tua famiglia il fresco pulito del nuovo **Dixan Igiene e Purezza**. Grazie alla sua nuova formula con Olio Balsamico di Eucalipto, Dixan ti offre tutta l'igiene e la purezza che cerchi anche alle basse temperature e una sensazione di freschezza e purezza incontaminata ogni volta che indossi i tuoi capi.

Registrati anche tu sul sito www.dixan.it e scopri come vincere un viaggio in Australia e uno dei tenerissimi Koala Xan in palio!

Con **OLIO BALSAMICO di EUCALIPTO**



Qualità & Responsabilità **Henkel**

→ la demonizzazione dell'alcol che viene fatta in questi tempi. Abbiamo avuto una leggera flessione nel 2008, ma il 2009 è in ripresa. Siamo partiti alla conquista di Australia, Corea e Giappone». Ma all'estero la competizione diretta con i grandi champagne è battaglia dura.

"PUNTIAMO ALLA CINA"

«Cerchiamo di associare gli spumanti di maggior qualità al successo che sta avendo nel mondo lo stile di vita italiano», dice Camilla Lunelli. «Noi della Ferrari siamo fondatori di Altagamma che unisce diversi marchi di prestigio italiano nei diversi settori. E insieme andiamo all'attacco». Al recente summit di Valdobbiadene sulle bollicine italiane, a fianco dei tradizionali mercati esteri, come la Germania e gli Stati Uniti, si è parlato di mercati emergenti come i Paesi scandinavi e il Sud America. Much attention è rivolta alla Cina, dove ancora non si è affermato lo champagne. Una chance per arrivare prima dei francesi.



CARTIZZE FRA SACRO E PROFANO

Valdobbiadene (Treviso). Dopo aver benedetto la vendemmia del Cartizze, monsignor Liberio Andreatta, 68, mostra il calice decorato con tralci di vite regalatogli dal produttore Gianluca Bisol, 43, al centro. Accanto a loro, Letizia Bachiè, 18, Miss Veneto. (Foto F. Galigi).

«Noi del Prosecco dobbiamo far capire che le nostre bollicine, più fresche e meno alcoliche rispetto allo champagne, possono accompagnare tutto il pasto, dall'antipasto al dessert. Per questo le serviamo non più nelle flûte, ma

in bicchieri da vino bianco fermo», spiega Giancarlo Aneri, che è riuscito a convincere la Costa Crociere a varare le ultime due navi con il suo Prosecco anziché con il tradizionale champagne e soprattutto ha avuto l'im-

mensa soddisfazione di vedere il neopresidente americano Obama che festeggiava con il suo Prosecco! «Sei mesi prima delle elezioni», racconta, «avevo letto su un giornale che Obama, se avesse vinto, sarebbe andato a festeggiare nel suo ristorante preferi-



DAL MOSCATO AL PASSITO, DAL VIN SANTO AL PICOLIT: DA GUSTARE CON DOLCI E FORMAGGI

Vini da dessert, sono loro i migliori amici della seduzione

Accanto agli spumanti dolci e al classico **Moscato d'Asti**, l'Italia offre una grande varietà di vini da dessert: dal celebre **Vin Santo** toscano al **Passito di Pantelleria**, dal **Barolo Chinato** piemontese (il miglior compagno del cioccolato fondente) ai veneti **Recioto** e **Torcolato**. Dai **Picolit** e **Ramandolo** friulani al siciliano **Marsala**, all'**Albana** passito dell'Emilia-Romagna fino all'intensa **Malvasia** delle Lipari prodotta nell'isola di Salina. ● Sono i vini da seduzione (come li chiamano i francesi) o da calore, come li chiamiamo noi italiani, perché vogliono la potenza del sole. Molti discendono dai vini passiti degli antichi Greci, che esportarono nelle loro colonie la tecnica di far appassire le uve prima di pigiarle. Si «sposano» con i dolci ma anche con i pâté, i formaggi stagionati ed erborinati come il gorgonzola. Il mitico vino da seduzione è il

francese **Château d'Yquem**, star fra i Sauternes di Bordeaux. ● La produzione dei passiti è frutto di lunghi passaggi. Dopo aver lasciato sovrarmaturare l'uva in modo che perda acqua e acidità e aumenti la concentrazione di aromi e zuccheri, questa viene disposta per diversi mesi su graticci, cassette o tavole con paglia. Segue la torchiatura, la fermentazione e l'affinamento o maturazione del vino.



● Dal profano al sacro. L'Italia è gran produttrice di vini dolci da Messa che di solito non sono rossi ma bianchi al fine di evitare di sporcare paramenti e arredi sacri. Celebre produttore è Roberto Bava di Cocconato d'Asti che da anni organizza seminari internazionali dedicati al «vino sull'altare»: per il momento più mistico della celebrazione liturgica ha inventato un Moscato liquoroso dall'evocativo nome: *Alleluja*.

M.C.C.