

I sapori Tempo di brindisi

Trento Doc



Ferrari Perle
Grazie a un'intuizione straordinaria, la partnership col vignaiolo Giulio Ferrari nel '52, i Lunelli hanno creato uno splendido impero enologico Squisito il millesimato di Chardonnay
Prezzo al pubblico: 30 euro



Balter Brut Riserva 2003
Sei anni di maturazione, prima di poter assaggiare l'elegante cuvée — 80% di uve Chardonnay, 20% di Pinot Nero — che Nicola Balter cura personalmente nella campagna di Rovereto
Prezzo al pubblico: 28 euro



Altemasi Riserva Graal
Copre quasi i due terzi della produzione vinicola trentina la cooperativa Cavit. Ma il suo Graal è così complesso e suadente che la guida del Gambero Rosso l'ha eletto spumante dell'anno
Prezzo al pubblico: 29 euro



Riserva Vittorio Moretti 2002
Solo nelle annate fantastiche, Mattia Vezzola, super enologo di Bellavista, dedica al proprietario dell'azienda una cuvée-gioiello di rara intensità, da godere a tutto pasto
Prezzo al pubblico: 100 euro



Satèn Barone Pizzini
Tessitura e piacevolezza soavi, tre anni di affinamento sui lieviti in bottiglia per il premiatissimo spumante ottenuto da uve Chardonnay, rigorosamente coltivate in regime biologico. Perfetto per il pesce
Prezzo al pubblico: 27 euro



Franciacorta P. R. Monterossa
Dedicate ai fondatori dell'azienda, Paola Rovetta e Paolo Rabotti: sono 50 mila le bottiglie di armonioso blanc de blanc (100% Chardonnay) appena lanciato dal talentuoso figlio Emanuele
Prezzo al pubblico: 19 euro

LICIA GRANELLO

Libiam ne' lieti calici, intona Alfredo ne *La Traviata*. Nei giorni dei cento brindisi, i consumi di bollicine si impennano, per la gioia di vignaioli e grossisti, negozianti e degustatori, importatori e sommelier. Non esiste pranzo celebrativo, cena festaiola, conto alla rovescia esente dal rituale della bottiglia stappata con allegra baldanza, in un tintinnare di bicchieri e sorrisi.

Fino a ieri, la prima scelta si chiamava champagne, campione mondiale dell'effervescenza alcolica, signore e padrone di tutti i cin-cin del pianeta, felicità da trangiungere in sorsi frizzanti. Tutto ciò che non usciva dalle sontuose *maison* adagiate nelle campagne a est di Parigi era considerato un surrogato, quasi mai ben riuscito: *perlage* grossolani o inesistenti, aromi indefinibili, retrogusti dolciastrici o allappanti. Per molto tempo, le bollicine italiane sono state orfane di quella briosa armonia che titilla il palato e fa schioccare la lingua al primo sorso. Un tale senso di inadeguatezza da schiacciare i primi *champanois* made in Italy sotto il peso di storiche realtà vinicole industriali (e profondamente diverse) come quelle di Asti Spumante e Prosecco.

Ma il tempo delle bottiglie-cenerentole è finito, e non certo perché quest'anno la produzione complessiva di vini frizzanti italiani per la prima volta ha superato quella francese. A contare, finalmente, è l'alto profilo degli spumanti a rifermentazione naturale. Una crescita notevole, polarizzata in due zone vitivinicole — tra Lombardia e Trentino — che si specchiano nel lago di Garda, vicine ma assolutamente originali e distinte. In scia a tanta svelata bontà, via libera ai nuovi spumanti di qualità dal Piemonte alla Sicilia, a cui aggiungere la riscoperta delle terre vocate nell'Oltrepò Pavese. Uno scatto in avanti che ha indotto anche i migliori produttori di Prosecco a innalzare gli standard di produzione.

La sfida è tosta e articolata, in un saliscendi di riconoscimenti splendidi, ma anche di speculari mancanze, come l'impossibilità di trovare un sinonimo per *champanois*, dopo che i francesi hanno ottenuto di usare il termine in esclusiva. Così, anche grazie allo scarso appeal di "Talento" e "Metodo Classico", la definizione "bollicine" continua a spopolare tra enoteche e ristoranti.

Che arrivino dalle colline bresciane o dalle vallate trentine, le bollicine italiane vanno trattate bene: niente botto per conservare il massimo dell'effervescenza tanto faticosamente guadagnata nei mesi/anni di maturazione, bottiglia inclinata a 45 gradi, pollice a "contenere" il tappo. E poi servizio a giusta temperatura, in bicchieri possibilmente più generosi dell'ormai datata flute, fra il momento dell'aperitivo e gli antipasti (per i dolci, sono perfetti i demi-sec). Gli appassionati dal polso d'acciaio possono cimentarsi nella rutilante arte del *sabrage*, la bottiglia decapitata con un colpo secco di spada (sabre), usanza mutuata dai festeggiamenti sul campo della Guardia Reale francese ai tempi di Napoleone. Astenersi se di mano delicata o malferma.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'anno in cui la nostra produzione di vini frizzanti supera quella francese segna anche la fine del complesso d'inferiorità dello spumante rispetto allo champagne
La crescita delle zone d'eccellenza, Trentino e Franciacorta, lo dimostra

Bollicine contro

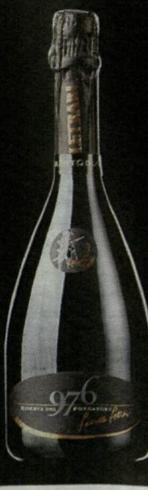
La sfida delle ex cenerentole



Cuvée dell'Abate 2004
Nasce nelle vendemmie migliori, questo sontuoso millesimato di Abate Nero, frutto di un tritico di uve (Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Nero) coltivate sulle colline di Trento e Lavis
Prezzo al pubblico: 30 euro



Riserva Aquila Reale 2002
È figlia di uno Chardonnay in purezza coltivato in Valle di Cembra a cinquecento metri slm la riserva prodotta da Cesani Sforza, caratterizzata da colore intenso, bouquet minerale e fruttato
Prezzo al pubblico: 40 euro



976 Riserva del Fondatore
Quasi otto anni sui lieviti: la sboccatura ritardata (*dégorgement tardif*) voluta dalla famiglia Letran regala a questo blanc de blanc aromi complessi, gusto pieno e grande persistenza
Prezzo al pubblico: 45 euro



Cuvée Annamaria Clementi 2002
Arrivano da sedici vigne differenti le uve (Chardonnay, Pinot Bianco e Pinot Nero) della magica cuvée di Cà del Bosco, l'azienda di Maurizio Zanella, presidente del Consorzio
Prezzo al pubblico: 75 euro



Brut Majolini
Pigiatura soffice, fermentazione in acciaio e affinamento in piccole botti di rovere per l'assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot Nero, risulta perfetto come aperitivo, va bene su pesci e crostacei
Prezzo al pubblico: 20 euro



Magnificentia Uberti
Ha spuma soffice e cremosa, tipica dei *satèn*, il 100 per cento Chardonnay prodotto nella campagna di Erbusco, cuore di Franciacorta Fine e persistente, risulta perfetto sui piatti di pesce
Prezzo al pubblico: 27 euro

Franciacorta

Come competere con una storia di secoli

LUCA GARDINI

dove comprare

ENOTECA GRADO 12
Largo Carducci 12
Trento
Tel. 0461-982496

ALLA FONTANA DI BACCO
Piazza Pasi 6
Trento
Tel. 0461-2639877

ANTICHI SAPORI TARENTINI
Via Belenzani 56
Trento
Tel. 0461-260535

ENOTECA DEL CORSO
Corso Tre Novembre 64
Trento
Tel. 0461-916424

BOTTIGLIERIA MALANOTTI
Via Nazionale 150
Croviana
Tel. 0463-901216

EXQUISITA
Via Fratelli Fontana 10
Rovereto
Tel. 0464-420757

dove comprare

Lo confesso: ho un debole per le bollicine. Sarà perché arrivo da una terra, l'Emilia-Romagna, che ama da sempre i vini frizzanti. Abbiamo salumi e formaggi fantastici: culatello, parmigiano, prosciutto di Parma e di Carpegna: niente è meglio di una bollicina per esaltarne i gusti sapidi e lasciare la bocca fresca, pulita.

Sono buoni i nostri spumanti, a volte buonissimi. La Franciacorta è il polmone della spumantistica made in Italy, per area coltivata, quantità di produttori, capacità di comunicazione. Ma come per i rossi non esistono solo Toscana e Piemonte, anche per le bollicine esistono aree privilegiate, a cominciare dal Trentino, seguito da Alta Langa e Oltrepò Pavese. Gli stili sono molto diversi. Il Trentino si caratterizza per morbidezza e profumi. Succede perché lo Chardonnay, che dona eleganza e finezza, si trova nella sua zona più vocata. È uno stile che identifica, e a volte limita, l'intera regione: non a caso, le produzioni migliori sono quasi tutte blanc de blanc, ovvero Chardonnay in purezza. Anche la Franciacorta ha un suo connotato territoriale: da "Ca' del Bosco" alle "Marchesine", aziende grandi e piccole sanno tirar fuori il terroir, fatto di grande mineralità, aromi complessi, impatto di personalità. Ma la maggiore frammentazione e produttiva permette ai singoli marchi di sviluppare un carattere più originale e distintivo.

Lo champagne è diverso, imparagonabile. Non è meglio o peggio, è proprio un'altra cosa. Quattrocento anni di storia alle spalle qualcosa vorranno pur dire. Guardiamo anche i loro vini rossi: in Bordeaux mettono giù le stesse quattro uve — Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot — da mille anni. Il loro super campione, il mitico "Petrus" non è mai cambiato. È uno dei segreti del loro successo, un po' come i nostri grandi barolotti: se sei sicuro di quello che fai, non segui le mode, resti fedele alla tua linea, tieni duro. E alla fine vinci. Invece noi tendiamo a cambiare, modificare, aggiungere. La terra non gradisce, e nel bicchiere ritrovi quel disagio.

Se devo scegliere, come professionista non posso tralasciare il rapporto qualità-prezzo: le nostre bollicine sono competitive nelle produzioni-base, mentre nei millesimati più pregiati il costo a volte non corrisponde a quello che si trova nelle bottiglie, a maggior ragione se le confrontiamo con le pari grado francesi. Il fatto è che per crescere di più sarebbe importante unire le forze, e questo per noi è sempre difficile: preferiamo andare da soli, anche a costo di fare poca strada. Se proprio vogliamo fare la lotta allo champagne, la sfida deve essere italiana, non regionale. Quando i consorzi di Franciacorta e Trentino, ma anche Alta Langa e Oltrepò, faranno fronte comune, comunicando il valore e l'originalità dello spumante metodo classico italiano, sarà un grande giorno per la nostra viticoltura.

L'autore, capo sommelier del ristorante milanese "Cracco", è campione europeo dei sommelier

© RIPRODUZIONE RISERVATA