

Se lo spumante dolce è made in Lombardy

le cifre

Tra le etichette

buona la resa dei vini

mantovani e bergamaschi

DI ANTONIO GIORGI

Ottanta milioni di bottiglie di spumante, ottanta milioni di tappi saltati a mezzanotte e dintorni del 31 dicembre per le libagioni del nuovo anno.

Fatti rapidi calcoli si scopre che nel 58 per cento dei casi la preferenza è andata agli spumanti dolci, quasi sempre di origine nazionale e che solo un italiano su venti avrebbe scelto lo Champagne. Prudenti nello spendere, gli italiani hanno puntato su prodotti di fascia media, prezzo tra i 15 e i 20 euro, il che non ha impedito che gli ottanta milioni di bottiglie siano costate complessivamente 450 milioni. Per gli amanti delle statistiche si può aggiungere che i tappi saltati fanno, in peso, tre tonnellate.

Che in questo tripudio di bollicine le etichette lombarde abbiano giocato a livello nazionale un ruolo di primo piano è però da escludere per un paio di motivi: la diffusione generalizzata della produzione spumantistica, un

tempo limitata a poche aree del Paese, e la registrata preponderanza del dolce sul brut e sul sec.

Traduzione: la parte del leone l'ha fatta in questa circostanza - tra gli

l'eccellenza

Emerge un prodotto

di razza come

il Franciacorta docg

spumanti di qualità - l'Asti. Bollicine di Franciacorta da una parte, bollicine d'Oltrepò dall'altra (e poco importa che i franciacortini il Pinot lo vadano a prendere in provincia di Pavia), e in mezzo una nutrita pattuglia di valide cantine mantovane e bergamasche che sgomitano per entrare nel grande

giro: in questo contesto di frammentazione diventa difficile se non impossibile fare sistema, creare una massa d'urto. Con gli spumanti che abbiamo in Lombardia dovremmo invece essere noi i primi della classe in Italia.

Per l'Epifania che tutte le feste si porta via le bollicine di alta classe sono ancora di rigore. Maturato nelle secentesche cantine dell'azienda Il Mosnel (Passirano,

telefono 030. 65.31.17)

il Franciacorta docg

brut satèn

millesimato 2007 è

superbo «cavallo di

razza» della migliore

spumantistica

bresciana. Prodotto

per la prima volta nel

1996 è rapidamente

entrato a pieno titolo

nell'élite delle

etichette della maison. Costa 25 euro. Nasce da uva Chardonnay in purezza. Nobilita la tavola delle grandi occasioni.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

