

27 dicembre 2001 0:00

SPUMANTE A CAPODANNO? CONSIGLI PER GLI ACQUISTI

Roma, 27 Dicembre 2001. Una selva di sigle e di prezzi che disorientano il consumatore e pongono l'ennesimo interrogativo: e' un buon acquisto? Vale a dire il prezzo e' giusto o si paga la moda e l'etichetta? Intanto occorre dire che le bollicine dello spumante (come quello dello champagne) non sono altro che anidride carbonica (gas emesso anche dal nostro alito), ottenuta dalla trasformazione degli zuccheri contenuti nell'uva. I metodi per ottenere lo spumante sono due: lo charmat e lo champenois o classico, visto che non si puo' usare la denominazione francese perche' tutelata; quest'ultimo metodo viene indicato in etichetta. La differenza sta nel fatto che con il metodo charmat la fermentazione avviene in tini mentre con il metodo classico avviene anche in bottiglia, per tre anni, quindi costa di piu'. In aggiunta lo "spumante di qualita'" e' piu' alcolico dello spumante semplice. Gli spumanti possono essere DOC (denominazione di origine controllata) e DOCG (denominazione di origine controllata e garantita), vale a dire che sono stati prodotti in una determinata area geografica e soggetti a specifici disciplinari. La traduzione europea di queste sigle e' VSQPRD (vini spumanti di qualita' prodotti in regioni determinate). Vi sono inoltre altre indicazioni: blanc de blancs (solo da uve bianche), brut ed extra brut (secco e secchissimo), brut millesimato (con indicazione dell'annata), sec, demi-sec, doux (secco, semi secco, dolce), cremant (poco frizzante), cuvee (proveniente da diverse uve e/o di prima spremitura), pas dose'(senza aggiunta di sciroppi), a fermentazione naturale (senza aggiunta di gas). Alcuni produttori indicano la data della sboccatura, cioe' il periodo nel quale e' stato eliminato il deposito nelle bottiglie.

Come scegliere visto il numero e la complessita' delle sigle? Alcuni elementi di base possono indirizzare il consumatore verso una scelta che prenda in considerazione la qualita' piuttosto che la marca. Quindi per scegliere uno spumante, non devono mancare queste indicazioni:

- * DOC o DOCG (VSQPRD);
- * millesimato;
- * a fermentazione naturale;
- * classico (champenois);
- * pas dose';
- * con la data della sboccatura.

I gusti di ciascuno determineranno poi la scelta relativa alla secchezza e alla quantita' di anidride carbonica.