28 dicembre 2016 10:14

Spumanti e champagne. Come sceglierli

di Primo Mastrantoni



In vista del Capodanno l'acquisto di bollicine sembra d'obbligo. Come scegliere? Puo' essere considerato spumante o champagne un vino bianco al quale e' stato aggiunto gas (anidride carbonica) e confezionato con tappo a fungo e gabbietta metallica? No, certamente ma in commercio se ne trovano a prezzi piuttosto bassi, il che puo' ingannare il consumatore convinto di aver fatto un affare! Come fare per evitare fregature? Come al solito occorre leggere l'etichetta e in questo senso qualche consiglio e' utile. Un buon spumante, come abbiamo gia' detto, deve indicare le dizioni:

* metodo classico (significa che e' fatto con il metodo champenois);
* Doc (denominazione di origine controllata), Docg (denominazione di origine controllata e garantita) o l'analoga sigla europea VSQPRD, il che assicura che il vino e' di una determinata area geografica;
* Prodotto e imbottigliato da… (un produttore corretto tiene a garantire la qualita' del proprio prodotto);
* la data della sboccatura, cioe' della eliminazione del deposito che si forma nelle bottiglie.

Per la scelta degli champagne in genere il consumatore guarda piu' alla marca che all'etichetta, anche perche' nessun commerciante si sente obbligato a fornire informazioni precise e spesso si limita a decantarne le qualita'. Per lo champagne valgono in sostanza le stesse indicazioni dello spumante. In piu' sulle etichette degli champagne dovrebbe essere indicata:

* la sigla Ay che sta ad indicare la zona con i vigneti migliori;
* la sigla R.M (lo champagne e' fatto con uve dei produttori);
* la sigla N.M (lo champagne e' fatto con uve di diversa provenienza);
* la dizione pas dose' o nature (non e' stato aggiunto sciroppo zuccherino);
* l'indicazione dell'annata (champagne millesimato).