

Una preferenza che non sembra conoscere remissione

Tendenze: purchè siano bollicine

di **Gianmichele Portieri**

Che cosa si beve? La risposta è unanime: bollicine, sia quelle di classe che quelle low cost, purchè frizzino. Dall'aperitivo al dopo cena, il consumo degli spumanti, ora prevalentemente italiani, è ormai spalmato lungo l'intera giornata e coinvolge appassionati di tutte le età. Per gli esperti la sfida è quella di trovare sempre nuovi abbinamenti con il cibo, per i giovani, grazie alla loro versatilità, le bollicine sono sempre più trendy, predilette soprattutto in compagnia perché mettono allegria. Segmento trainante dell'intero comparto enologico italiano, la destagionalizzazione degli spumanti è una tendenza consolidata, una vera e propria "mania", in linea con i gusti internazionali e con i bisogni di cucine mondiali diverse. A non ridere in questa situazione è invece sua

maestà lo Champagne che ha un miliardo di bottiglie nelle sue cantine in attesa di tempi migliori. Ma è un problema di prezzo. Invece nell'ultimo decennio il consumo di bollicine italiane è quasi raddoppiato: questo perché, se una volta erano relegate ai brindisi delle feste, oggi gli spumanti si bevono tutto l'anno e rappresentano la scelta più gettonata,

tra i più classici bianchi e rossi, non solo al momento dell'aperitivo, ma anche a tutto pasto. Naturalmente c'è di tutto, dalla eleganza del Franciacorta (sempre più numero uno tra gli spumanti italiani) al prestigio dei migliori spumanti trentini, all'immediatezza del Prosecco alla dolcezza dell'Asti, fino alle tante etichette dell'Oltrepò Pavese. Se non si fanno distinzioni di fascia di prezzo e di metodo di fermentazione, l'Italia è il terzo produttore al mondo con 360 milioni di bottiglie, dopo Germania e Francia. Lo spumante si può fare ovunque perchè sono 278 le denominazioni d'origine, le Doc, che possono produrre un vino spumante. Lo si fa ormai anche con il Lambrusco o con le uve rosse della Calabria.

Così ci si può divertire con produzioni legate a poco diffusi vitigni autoctoni come l'Erbaluce di Caluso o il Nerello Mascalese. E la mania delle bollicine non riguarda solo il Belpaese (nel mondo si consumano 2,6 miliardi di bottiglie l'anno).

maestà lo Champagne che ha un miliardo di bottiglie nelle sue cantine in attesa di tempi migliori. Ma è un problema di prezzo. Invece nell'ultimo decennio il consumo di bollicine italiane è quasi raddoppiato: questo perché, se una volta erano relegate ai brindisi delle feste, oggi gli spumanti si bevono tutto l'anno e rappresentano la scelta più gettonata,



Gianmichele Portieri
Giornalista