Bollicine mon amour, una passione infinita

bollicine-gardini-bis-2d0a1967

Sì, lo confesso. Amo le bollicine, e non me ne voglia Maurizio Zanella, patron di una delle “maison” di riferimento in Franciacorta, se uso questo termine da lui bandito, perché secondo me continua, con semplicità, a rappresentare bene, soprattutto per il grande pubblico, una delle tipologie nei confronti delle quali è quasi impossibile non rimanere affascinati. Nel mio caso completamente innamorati. Certo, è un termine generico, che fa di tutta un erba un fascio in un universo dove è più che sacrosanto, e necessario, distinguere territori e metodi di produzione. Forse, da questo punto di vista, più che “bollicine”, è la parola “Spumante” a dover essere definitivamente messa in soffitta. Utile tanti anni fa, quando non esisteva un territorio di grande pregio come appunto la Franciacorta, ma non solo, e dove le nostre produzioni, indipendentemente dall’utilizzo della rifermentazione in bottiglia o quella in autoclave, venivano vendute in Italia e nel resto del mondo come prodotti, se non di serie B, certamente molto inferiori rispetto a sua maestà lo Champagne.

[caption id="attachment_21784" align="alignleft" width="265"]Luca Gardini Luca Gardini[/caption]

Oggi, per fortuna, le cose sono cambiate, ed è giusto chiamare con il nome del territorio produzioni di grande pregio e tipicità: è giusto che anche il grande pubblico impari, quindi, a chiedere un Franciacorta, un Trento, un Alta Langa, un Cruasé e via discorrendo. Ed è nostro compito, mio e di tutti quelli che si occupano di comunicazione nel mondo del vino, diffondere nozioni che valorizzano e identificano bene eccellenze di questo tipo.

Una visione differente

Però è indubbio che quel termine sia facile, semplice e ci metta quasi subito di buon umore. È un valore, un vantaggio, che altre tipologie non hanno. Molto è stato fatto e molto andrà ancora fatto in futuro, non solo per destagionalizzare il consumo di questi vini, ma anche per convincere anche i più ostinati, che le bollicine, metodo classico o Charmat, trovano il loro maggior compimento a tavola, spaziando da un disimpegnato aperitivo a preparazioni tra le più complesse che esistano. Molto deve essere fatto anche in questo senso, così come nell’approccio alla degustazione e al giudizio di questi

vini. E proprio le bollicine sono tra gli argomenti che, dal mio punto di vista, andrebbero finalmente affrontati con una visione differente. Mi riferisco proprio al cosiddetto perlage che osserviamo nel bicchiere. È realmente così importante fossilizzare la nostra attenzione su quante bollicine ci siano nel nostro calice, per quanto tempo durano e di che grandezza sono? Per carità, se hanno le fattezze simili a quelle dell'acqua gassata qualche dubbio deve per forza sorgere, ma per tutto il resto? C'è per esempio chi pensa che dallo Charmat, a prescindere, non ci si debba aspettare molto da questo punto di vista.

La quantità delle bollicine

E già questo è un errore perché esistono vini rifermentati in autoclave, magari a lungo, che nulla hanno da invidiare a molti metodo classico. Ma al di là di questo, è proprio fuorviante credere che la bontà di vini di questo tipo si esaurisca durante l'ossessiva osservazione delle bollicine che si sprigionano nel bicchiere. Ancora qualche tempo fa mi è capitato, durante la presentazione di un vino di una nota maison francese di Champagne, ascoltare la domanda di un giornalista perplesso perché nel suo bicchiere c'erano poche bollicine. Così non va. A parte il fatto che una miriade di fattori possono incidere sulla diffusione o meno del perlage nel nostro bicchiere, tutti indipendenti dalla loro reale esistenza e qualità, è proprio un approccio di questo tipo che è errato. La grandezza o meno dell'anidride carbonica si analizza al palato. La sua diffusione in bocca, la sua dinamicità, la sua fusione con le altre componenti presenti nel vino, e soprattutto quella che a me piace chiamare "croccantezza" delle bollicine, vale a dire la loro capacità di rendere vivace e gradevole il sorso, sono i reali fattori che dobbiamo analizzare. Che piacevolezza possono donare bollicine di un bicchiere di metodo classico o Charmat, che magari continuano a sgorgare per minuti, se poi al palato violentano la lingua come una grattugia, senza alcuna consistenza e finezza? Se l'obiettivo è la quantità di bollicine nel bicchiere, meglio rivolgersi a bevande di altro tipo.