

Spumante a Natale: evviva le bollicine

Rossana Bettini

In occasione delle prossime festività e in virtù del fatto che il periodo è più che mai favorevole al piacere nel consumo delle piacevolissime bollicine, *Fuocolento* e il comitato di redazione, valendosi di un *panel group* di giudici sensorialisti, nella sede dell'Expomittelschool di Trieste, ha pensato di raffrontare una serie di spumanti della Mitteleuropea e tracciarne il profilo organolettico, unitamente al livello di gradimento degli stessi. Ma quanti di noi sanno davvero cosa è uno spumante? La legge indica come spumanti quei prodotti che presentano in bottiglia alla temperatura di 20°C una sovrappressione non inferiore a 3 atmosfere, elevata a 3,5 per gli spumanti VSQPRD (Vino Spumante di Qualità Prodotto in regione Determinata), DOC o DOCG. Tutti i vini con una pressione non superiore a 2,5 atmosfere sono invece definiti frizzanti. Una prima classificazione distingue gli spumanti in: Gassificati dove l'anidride carbonica è aggiunta come avviene normalmente nelle acque minerali gassate: questo vino è poco prodotto, deve portare in etichetta la menzione Addizionato



d'anidride carbonica", ed è di qualità scadente, fortunatamente quasi scomparso nelle produzioni italiane. **Naturali:** dove l'anidride carbonica si è formata dalla naturale fermentazione del vino aggiunto o meno di zuccheri esterni. I sistemi più importanti per produrre gli spumanti naturali sono il Metodo Classico e il Metodo Martinotti-Charmat.

Friuli Venezia Giulia e Slovenia: un confronto alla pari. Nicolò Gambarotto e la redazione di *Fuocolento*, il 14 novembre si sono trasferiti a Trieste dove, presso la

sede dell'Expomittelschool di Via San Nicolò, si è dato vita a una degustazione comparata senza precedenti: spumanti del Friuli Venezia Giulia e spumanti della Slovenia. 18 prodotti di qualità indiscutibile sono stati degustati da un *panel* di giudici sensorialisti formato da professionisti e non. Ristoratori, enotecari, *sommelier*, giornalisti, ed estimatori del bel bere infatti hanno messo a disposizione esperienza acquisita, conoscenza, palato e onestà intellettuale nel giudicare ben 18 bollicine spumantizzate con il metodo classico, per metà slovene

e per l'altra metà croate. Va ricordato brevemente che per il Metodo Classico la durata minima della lavorazione è: se in etichetta si scrive "fermentazione in bottiglia" l'invecchiamento non deve essere inferiore a nove mesi di cui 60 giorni sulle fecce, la separazione delle quali può avvenire per filtrazione o per sboccatura: se in etichetta si usa "fermentazione in bottiglia secondo il metodo tradizionale" o "metodo tradizionale" o "metodo classico" l'invecchiamento sulle fecce deve essere di almeno nove mesi e la separazione può avvenire esclusivamente per sboccatura (per la DOCG Franciacorta i mesi sono 36). Spesso sentiamo definire i vari spumanti "Brut" o "Pas Dosè" senza comprendere quale significato abbiano queste classificazioni. Ebbene è importante ricordare che gli spumanti si differenziano anche in relazione alla quantità di zuccheri presente all'interno della bottiglia: Extra brut se gli zuccheri sono compresi tra 0 e 6 grammi/litro. Brut se gli zuccheri sono inferiori a 15 g/l. Extra dry se gli zuccheri sono compresi tra 12 e 20 g/l. Dry o sec o secco se gli zuccheri sono compresi tra 17 e 35 g/l. Demi-sec o abboccato se gli zuccheri sono



- 0 Az. Alfieri Cantarutti
Via Ronchi 9
S. Giovanni al Natisone (Ud)
Tel. 0432 756317 - alficant@tin.it
Euro 12,00
- 1 Silverij e Goran Vuga
Kozana 84° - Goriška Brda (Slo)
+386 40 430 403 - info@vinalotos.com
Euro 10,00
- 2 Azienda Agricola Isola Augusta
Casali Isola Augusta, 4
Palazzolo dello Stella (Ud)
Tel. 0431 58046 - info@isolaugusta.com
Euro 12,80
- 3 Medot
Zvonimir Simčič
Dobrovo v Brdih - Goriška Brda (Slo)
00 39 335 620 8906 - medot@email.si
Euro 20,40



A sinistra: Rossana Bettini conduttrice della serata. Al centro: Alfonso Di Leva, direttore della sede Ansa regionale. A destra: Cristina Bertoldini versa le bollicine a Gianluca Tombacco.

compresi tra 33 e 50 g/l.
Doux o dolce se gli zuccheri sono superiori a 50 g/l.

Spumanti friulgiuliani: dove e come. In Italia gli spumanti sono prodotti soprattutto al nord, ma è anche vero che oggi in ogni territorio si tende a spumantizzare il vitigno autoctono che meglio lo rappresenta. Nel Friuli Venezia Giulia i primi tentativi di usare il metodo classico risalgono agli anni '30, ed attualmente sono prodotte circa 350.000 bottiglie

l'anno utilizzando uve da tutta la regione. Molte DOC regionali prevedono la tipologia spumante al loro interno pur senza distinzione sul metodo da adottare: gli *charmat* fanno decisamente la parte del leone e, oltre allo Chardonnay e qualche Pinot Nero, le uve più usate sono Ribolla nel Collio e Colli Orientali e Vitovska e Glera nella zona del Carso. Il *panel* di degustazione Expomittelschool, preettato da Fuocolento, fungerà da consulente con l'obiettivo di definire una sorta di catalogo

generale di tutte le bollicine prodotte sul territorio. Dopo questo primo *step*, caratterizzato dalla degustazione esclusivamente di spumanti metodo classico, procederà al secondo *step*, nel quale valuterà anche bollicine vinificate con metodo Charmat o Martinetti, attraverso a un'indagine che partirà dal Friuli Venezia Giulia, toccando Slovenia, Croazia e Austria.

14 novembre, Expomittelschool.

Elenco vini regionali:
Cantarutti (S. Giovanni

Natisone), Epilogo di Cantalfieri blanc de noir 04, Pinot Nero 100%;
Girolamo Dorigo (Buttrio), Dorigo brut Cahrdonnay e P Nero;
Isola Augusta Palazzolo dello Stella (Latisana doc), Brut da Pinot P grigio e P bianco, Edgardo II chardonnay;
Pintar (San Floriano), Pintar Brut Metodo Classico;
Puiatti (Capriva), Blanc de Noir Pinot Nero Extra Brut (Collio), Blanc de Blanc, Rosè;
Vigneti Pittaro (Rivolto), Pittaro Brut Etichetta oro millesimato 99;
Elenco vini Sloveni:
Silveri, Medot, Donna regina, Bjana, Movia, Istenic, Steiner, Fare Rose.

I confronti sono stati condotti rigorosamente alla cieca, alla presenza di Nicolò Gambarotto e di Fabiana Romanutti. La sessione di analisi sensoriale è stata condotta dalla scrivente, enogiornalista e *panel leader*. Nessuno dei tre elementi hanno redatto la scheda in quanto i primi due erano in qualità rispettivamente di scrutatore, cronista e il terzo (peraltro la scrivente) era inevitabilmente al corrente della sequenza dei vini.

Punteggi e criteri. Per la valutazione degli spumanti regionali e sloveni ha operato un *panel* selezionato di giudici sensorialisti i quali hanno redatto le schede in silenzio, nella massima concentrazione, in piena autonomia, in ambiente igienicamente controllato, senza profumi o interferenze esterne. La sala degustazione dell'Expomittelschool è stata allestita ad hoc per l'occasione e al *panel group* è stata servita esclusivamente dell'acqua naturale. I campioni, presentati "ciechi", sono stati posti in



- 4 Vigneti Pittaro
SS Udine-Pordenone - Via Udine, 67
Zompicchia Codroipo (Ud)
Tel. 0432 904726
info@vignetipittaro.com
Euro 12,00
- 5 Donna Regina
Čarga 1767 - Famiglia Erzetič
Pristavo - Goriška Brda (Slo)
+386 5 3042 500 - carga1767@siol.net
Euro 13,00
- 6 Vinicola Pintar
Via Valerisce, 7 - San Floriano (Go)
Tel. 0481 884918 - info@pintar.it
Euro 12,00
- 7 Girolamo Dorigo
Via del Pozzo 5 - Buttrio (Ud)
Tel. 0432 674268
info@montsclapade.com
Euro 15,00

sequenza secondo i seguenti criteri: di tenore alcolometrico, di tipologia (prima i bianchi, poi i *blanc de noir*, poi i rosè). Per le valutazioni è stata utilizzata un'elaborazione della scheda AEEI (Associazione Enotecnici Enologi Italiani) semplificata. Gli organi di senso implicati nell'analisi sensoriale sono stati naturalmente: vista, olfatto, gusto-olfatto.

Per la vista sono stati presi in considerazione i seguenti descrittori: spuma, limpidezza, *perlage*, colore. Per l'olfatto: franchezza, intensità, finezza, armonia. Per il gusto-olfatto franchezza, intensità, corpo, armonia, persistenza, sensazione finale. I criteri di valutazione e i punteggi sono stati fissati nei seguenti termini: scadente punti 4, insufficiente punti 5, sufficiente punti 6, buono punti 7, ottimo punti 8, eccellente punti 9.

Conclusioni. A conti fatti, dopo uno lungo e ponderato scrutinio non pare vi sia un prodotto che sfavilli ed emerga sugli altri. Se da un lato la considerazione può essere letta come rischio di appiattimento delle caratteristiche



A sinistra: Uno dei fratelli Starec, produttori di olio. Al centro: Stefano Blasotti e Paolo Pizzamei. A destra: Giorgio Tuti dell'Aquila d'Oro di Ruttars e Carlo Biasi della Nobilvini.

peculiari di ciascun prodotto analizzato, dall'altro, e da una lettura più attenta delle schede, si evince come ogni prodotto analizzato, nessuno escluso, sia di livello qualitativo estremamente alto. Non basta segnalare il vincitore della sessione di analisi sensoriale ed elogiare le caratteristiche organolettiche eccellenti del suo prodotto, ma vanno tratte alcune importanti conclusioni.

A) quanto sia migliorato il prodotto "spumante" sul nostro

territorio geografico.

B) quanto sia stato confermata l'eccellenza dei nostri spumanti già più volte decorati al merito.

C) quanto siano migliorati gli spumanti oltre confine (quel confine che fra poco scomparirà, ma che nella memoria dei vignaioli esiste).

D) quanto la trasparenza del vino in generale non sia più un descrittore fondamentale.

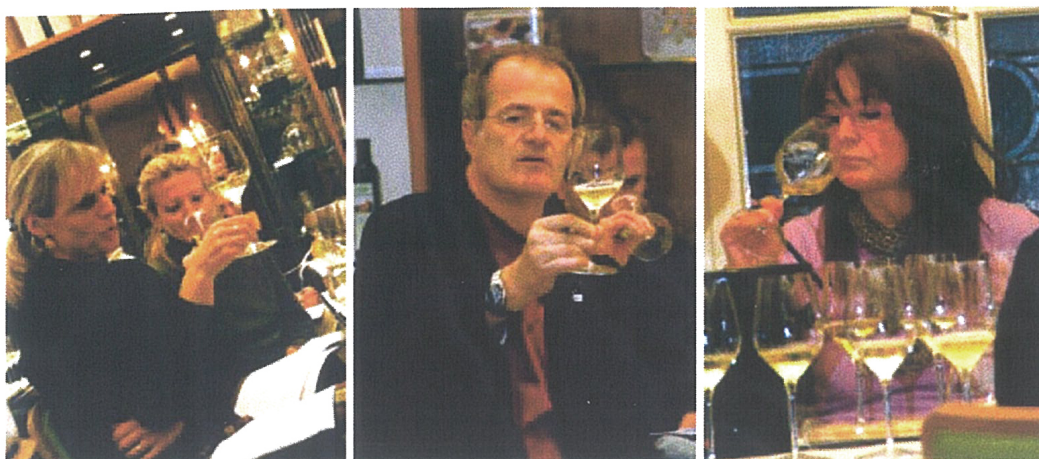
E) quanto sia importante esaminare i campioni "ciechi" per evitare di influenzare i giudici.

Punteggi e considerazioni.

- 0 Epilogo: una vera scoperta dall'azienda Cantarutti, un metodo classico godibilissimo 6,6
- 1 Silveri: un ottimo *brut* sloveno, poco noto e assai buono 6,4
- 2 Edgardo: vera rivelazione della sessione, da Massimo Bassani di Palazzolo dello Stella, doc, uno spumante davvero serio 6,7
- 3 Medot: dal Collio sloveno, prodotto assai cool dell'armatore Igor Simcic, 6,4
- 4 Pittaro: conferma di eccellenza per una qualità costante, ma sempre in crescita 7
- 5 Donna Regina: nuovo, approvatissimo e stupefacente nel gradimento del *panel* 6,9
- 6 Pintar brut: prodotto in evoluzione 5,4
- 7 Dorigo brut: buono e sempre costante 6,9
- 8 Bjana: pareri discordi, molti ottimo e qualche scadente per un totale di 6,7
- 9 Puro, bianco spumantizzato sui lieviti, originale e sensazionale 7,4
- 10 Istenic bianco: pinot bianco caratteristico e aromatico, fresco, fragrante e fine 7,2
- 11 Blanc de blanc Puiatti: in assaggio una scoperta fra le migliori 6,8
- 12 Blanc de noir Puiatti: anche



- 8 Bjana - Cuvee Prestige Brut
Miran Sirk
Biljana, Goriška Brda (Slo)
+386 5 333 1933 - bjana@siol.net
Euro 15,00
- 9 Puro Movia
Mirko in Aleš Kristančič
Ceglo, Goriška Brda (Slo)
+386 5 395 9510 - movia@siol.net
Euro 18,00
- 10 Gourmet Istenič
Stara vas 7 - 8259 Bizeljsko (Slo)
+386 1 515 78 85 - office@istenic.si
Euro 12,00
- 11 Agricola Giovanni Puiatti
Via Aquileia, 30
Capriva del Friuli (Go)
Tel. 0481 809922 - www.puiatti.com
Euro 10,00



A sinistra e destra: Angolo rosa, le *sommelier* al lavoro. Al centro: Fabio de Visintini osserva la limpidezza.

questa una bella novità, sentori precisi di frutti rossi, fine 6,6
 13 KK di Kante, specifici aromi caratterizzanti e costanti, buona stoffa e sostenuta alcolicità 6,9
 14 Steiner: il *blend* che include un'introduzione di Traminer giustifica, diverte e caratterizza 6,8
 15 Silveri rosè: intenso, gradevole, sconosciuto e piacevole 6,8
 16 Puiatti rosè: sorprendente e generoso, un vino dal *perlage* fine e dal colore elegante 6,8
 17 Puro rosè di Movia: provocatorio e scoppiettante,

franco e originale come il suo creatore, Ales Kristiancic 6,8
 18 Istenic rosè: attualmente molto in voga in Slovenia, soverchiamente aromatico, dai giudizi d'intensa positività con qualche eccellente 7.

Conclusioni. A conti fatti, a conclusione di un lungo e ponderato scrutinio, non pare vi sia un prodotto che sfavilli ed emerga sugli altri. Se da un lato la considerazione può essere interpretata come rischio di

appiattimento delle caratteristiche peculiari di ciascun prodotto, dall'altro, e da una lettura più attenta delle schede, si evince come ogni prodotto analizzato, nessuno escluso, sia di livello qualitativo estremamente alto. Va osservato altresì come ciascun prodotto non sia scaturito dal territorio dello champagne, dove i vitigni utilizzati sono pinot noir, chardonnay e pinot meunier (qui inesistente) ma sia l'espressione delle nostre terre. Un'espressione che, per sua stessa natura, non

somiglia a nessun'altra. Non basta segnalare il vincitore della sessione di analisi sensoriale ed elogiare le caratteristiche organolettiche eccellenti del suo prodotto, ma vanno tratte alcune importanti conclusioni.

A) quanto sia migliorato il prodotto "spumante" sul nostro territorio geografico.

B) come sia stata confermata l'eccellenza di alcuni spumanti friulani già decorati al merito.

C) quanto siano migliorati gli spumanti oltre confine (quel confine che fra poco scomparirà, ma che nella memoria dei vignaioli esiste).

D) quanto la trasparenza del vino in generale non sia più un descrittore fondamentale.

E) quanto sia importante esaminare i campioni "ciechi" per evitare di influenzare i giudici.

Premiazione. Vincitore assoluto con 7,4 punti è il Puro di Movia bianco. Un prodotto fine, di indescrivibile aromaticità, grande intensità, prezioso e vivace *perlage*, riconoscibile e costante in termini di qualità e caratteristiche organolettiche. Il premio ad Ales Kristiancic sarà assegnato lunedì 10 dicembre, in occasione dell'aperitivo natalizio organizzato dall'Expomittelschool di Trieste, via San Nicolò 5. Il primo premio consisterà in un abbonamento a *Fuocolento* e a una fra le bottiglie più preziose che mai sia stata prodotta: un Cremant de Bourgogne Parigot rosè... dorato! Ebbene sì, dalla magica bottiglia trasparente il raffinato liquido francese color pesca s'invaghisce dell'oro e ne cattura i bagliori. Un grammo d'oro puro, sparso nel miglio Cremant de Bourgogne, offerto dalla Nobilvini con il supporto di Carlo Biasi e Giorgio Tuti, ristoratore al Castello di Trussio in Ruttars. ●●●



12

13

14

15

12 Agricola Giovanni Puiatti
 Via Aquileia, 30
 Capriva del Friuli (Go)
 Tel. 0481 809922 - www.puiatti.com
 Euro 16,00

13 Azienda Agricola Kante
 Località Prepotto, 3
 Duino Aurisina (Ts)
 Tel. 040 200255 - www.kante.it
 Euro 12,00

14 Steyer
 Dišeča penina
 Plitvica, Štajerska (Slo)
 +39 040 829 750 - steyer.vina@siol.net
 Euro 10,50

15 Silverij e Goran Vuga
 Kozana 84 A - Goriška Brda (Slo)
 +386 40 430 403 - info@vinalotos.com
 Euro 10,00

Bollicine in festa

Fabiana Romanutti

Regola numero 1: il *dress code* di chi partecipa a un *panel* di degustazione, anche in veste di mera resocontista, prevede assenza assoluta di profumi. Fortuna che, per abitudine, arriviamo sempre in anticipo sull'orario previsto: così abbiamo potuto passare un quarto d'ora all'aperto, sferzati dalla bora, pur di ripulirci un po' dall'odore di disturbo. Pronti a brindare dunque: con bollicine a volontà. Un'idea originale e vincente quella scelta dal nostro direttore Nicolò Gambarotto per festeggiare in modo inconsueto i cinque anni della rivista *Fuocolento*.

"Per la prima volta in cinque anni, ha detto presentando all'Expomittelschool di Trieste la serata che vedeva come protagoniste bollicine friulane e slovene, in bottiglie opportunamente "stagnolate" per essere irrecognoscibili, si è deciso di dare un giudizio su un prodotto. Finora i ristoranti, i vini, i cibi di cui si è parlato sulla rivista sono sempre stati scelti sulla base del semplice ma per certi aspetti infallibile principio "mi piace-non mi piace". Indovinata anche l'articolata scelta dei giudici sensorialisti che hanno fatto parte del *panel*, condotta



A sinistra: il notaio Furio dei Rossi sta per esprimere il suo giudizio.



in modo brillante da Rossana Bettini. All'inizio qualche bisbiglio, qualche informazione richiesta da parte di qualcuno su come completare la "scheda evoluta", poi solo la concentrazione su ciò che c'era nei bicchieri, il cui susseguirsi era ritmato dalla professionalità dei *sommelier* dell'Expomittelschool, Marc Pavel e Cristina Bertoldini.

Il tavolo "rosa" era formato da Luisa Alzetta, insegnante di matematica e neodiplomata *sommelier*, da Annamarina Cristin associata Ais e da Luisa Marcolin,

da due anni delegata Aische ha apprezzato come vera scoperta la spumantistica slovena. Un giudizio sostanzialmente condiviso anche da Luisa Alzetta, che ha trovato la serata nuova e indovinata, auspicando che ce ne siano presto delle altre. Possiamo anticipare ai lettori che già nel corso della serata si era giunti alla proposta di realizzare nuovi appuntamenti. Tra i ristoratori erano presenti Dario Varisco della Dama Bianca di Duino, Stefano Blasotti de La Risorta di Muggia, Paolo Pizzamei della Tenda Rossa di Muggia, Walter Zacchini de La Bottega di Trimalcione di Trieste, Roberto de Al Bagatto di Trieste, Giorgio Tuti dell'Aquila d'oro di Ruttars, Tadei e Taras Gasparin del ristorante sloveno Pikol.

Continuando l'elenco dei giudici, ecco Gianluca Tombacco, titolare di Bischoff, uan delle enoteche più antiche, fornite e prestigiose della regione, Francesco Tambelich, il notaio Furio dei Rossi, che ha affermato di amare questi incontri che gli permettono di continuare ad affinare il suo gusto, Gaia Furlan, Nicola Bettoso, Furio de Visintini, direttore regionale della comunicazione, Alfonso di Leva,

direttore della sede ANSA di Trieste, che si è complimentato con gli organizzatori, affermando "che quella sera si era di fatto anticipata Schengen". E la Slovenia, o meglio in questo caso la qualità delle sue bollicine, è stata per quasi tutti la vera sorpresa della serata. Tra i giudici c'erano anche Paolo e Roberto Starec, produttori di olio e non solo, Carlo Biasi della Nobilvini, che ha espresso un parere sostanzialmente positivo sui vini presentati "quasi tutti sufficienti" con quattro, cinque bottiglie interessanti" e che ha apprezzato la serata, capace di indicare alcune significative tendenze nella produzione FVG. Entusiasta dell'esperienza anche Dario Gordini, titolare di una rinomata pescheria triestina che intelligentemente propone ai clienti anche dei vini bianchi da abbinare al pesce. Licerio De Grassi, consulente strategico nel mercato dei beni di consumo, al tavolo con Riccardo Pontelvi, esperto di comunicazione alimentare, ha espresso giudizio altamente positivo per la conduzione dell'incontro, l'ottima costruzione del *panel* e la tematica attuale. ●●●



16 Agricola Giovanni Puiatti
Via Aquileia, 30
Capriva del Friuli (Go)
Tel. 0481 809922
www.puiatti.com
Euro 14,00

17 Puro Movia
Mirko in Aleš Kristančič
Ceglo, Goriška Brda (Slo)
+386 5 395 9510
movia@siol.net
Euro 18,00

18 Istenič
Stara vas 7
8259 Bizeljsko (Slo)
+386 1 515 78 85
office@istenic.si
Euro 12,60