

# Che vino si beve? Di ogni vitigno, purché scateni... bollicine

## Tendenze

**I vini bianchi tonano a sorpassare i rossi  
Ma il futuro è scritto: più Franciacorta**

VERONA. La tendenza di massima, già individuata dalle analisi di mercato, è in direzione dei vini bianchi che tornano a sorpassare i rossi (persino nel vigneto, con il 57% a uve bianche) anche per le mutate abitudini alimentari: meno carne, più verdura, piatti più leggeri. A favorire i vini bianchi c'è anche la (piuttosto illusoria) convinzione che siano a più bassa

gradazione alcolica. A tutti i vini si chiede infatti di essere meno alcolici, meno complessi, meno impegnativi e più beverini. Benissimo quindi per il Lugana, ma anche per i rossi gardesani. Così si spiegano il fenomeno Prosecco e persino la rinascita del Lambrusco.

Mai però fidarsi ciecamente delle statistiche (e degli exit poll) perché il mondo è vario e metà del vino italiano è destinato all'estero dove i costumi alimentari sono diversi. Così chi ha in casa vini rossi ampi, complessi e importanti se li tiene stretti perché sono l'ideale per un consumo da conversazione dopo pasto. I produttori li hanno, li esportano, ma non ne parlano. A Vinitaly 2017

sembra che l'unico vino che conta sia quello che ha le bollicine. Va tutto bene purché sia spumeggiante. Se ti affacci ad uno stand puoi star sicuro che avrai nel calice bollicine a profusione anche da cantine che non ti aspetti.

Infatti, finita l'uva bianca (lo Chardonnay in primis), si spumeggia anche con le uve rosse, vinificate in bianco, con risultati che sono spesso gradevoli anche se Franciacorta e Champagne appartengono ad un altro mondo. Per esempio è interessante lo spumante camuno prodotto da Enrico Togni con uve Barbera in purezza. A Capriano ci vai a bere il Capriano o il Marzemino belli rossi, invece Mario Danesi di

San Michele propone uno spumante classico con il 50% di uve di Trebbiano e il resto Chardonnay, Anna Botti della tenuta La Vigna ha creato uno spumante con 60 mesi sui lieviti che fa onore al ricordo del grande Ugo Botti. Hanno di bello che non scimiottano un Franciacorta e hanno di bello che si vendono alla grande. A soffrire dovrebbero essere le bollicine «serie», ma non è vero. Vittorio Moretti dice che va benissimo così. Il Prosecco e le bollicine «creative» prodotte con uve insolite creano una abitudine. Presa l'abitudine e diventando più intenditori e più esigenti ci si deve rivolgere alle bollicine importanti, strutturate, di qualità elevata. E allora si approda allo Champagne o alla Franciacorta. // GMP



Il presidente. Vittorio Moretti

