

## **FRIZZANTI RIFLESSIONI**

### **BOLLICINE FRIULANE ? SI, GRAZIE !**

Senza nulla togliere alla storia ed alla primogenitura, in fatto di bollicine, dello Champagne , non è difficile dar torto alla signora che , davanti allo scaffale invitante, quest'anno si è fermata a riflettere un po' di più che in passato prima di acquistare per le feste.

Per due motivi : innanzitutto perché i costi di una bottiglia di marca sono proibitivi e se , per contro, sono troppo bassi puzzano di bruciato .

Bollicine taroccate, per farla breve.

Inoltre lo spumante metodo classico italiano , cioè quello ottenuto con fermentazione in bottiglia , ha fatto passi da gigante in quanto a qualità ed è competitivo con il più blasonato cugino francese.

Con quello che, di buono, passa il nostro convento, vediamo di ipotizzare tempi e modalità di quella che è stata la presenza , sulle nostre tavole , di bollicine nostrane.

Per un menù tutto a base di pesce la scelta può essere caduta su un FRANCIACORTA o un CLASSICO TRENTO ( ricco di “ Talento” ) ma probabilmente di più sull' ottimo CLASSICO FRIULANO di tre – cinque anni , che una decina di cantine produce con un mix di Pinot nero e Chardonnay ( nonché, nel COLLIO, Ribolla gialla ) .

Caratterizzati da bollicine molto fini e persistenti, sinonimo di qualità , sono quasi tutti BRUT, ovvero secchi, e con il pesce ovvero a tutto pasto, dall' aperitivo al botto di San Silvestro, non hanno problemi.

Meno impegnativo , sia al palato che al portafoglio, può essere stato un Prosecco 2008 metodo CHARMAT, ovvero fermentato in vasca inox , che dai Colli di Valdobbiadene è scivolato nella pianura friulana , più disponibile ad adottarlo di quanto lo siano i vignaioli del Carso triestino.

Ha avuto di certo un concorrente nella Ribolla gialla , molto duttile , in gran spolvero per il bel nome che ha e che vorremmo più in alternativa “ ferma “ alla Malvasia istriana che , se “ mossa “ , allo Chardonnay .

Ma, si sa, le leggi di mercato hanno ritmi impensabili per chi ama la tradizione.



**L'enologo Stefano Trinco alle *pupitres* dello spumante classico  
Nelle Cantine Vigneti Pittaro di Codroipo**

Diverso è il discorso dello spumante aromatico oppure dolce, da abbinare a dessert e torte varie.

Nel primo caso il MOSCATO d'ASTI 2009 , a 6 gradi d'alcol e molto ricco di zuccheri e profumi di viola e di rosa è piaciuto molto alle signore nonché ai mariti , che - etilometro alla mano- hanno pensato più a difendere la patente che la glicemia.

Ma , si dice, non sono stati in pochi a rivalutare , a fine pasto anche un buon Verduzzo friulano spumante amabile e lievemente tannico ma non stucchevole , di prezzo corretto e dai piacevoli sentori di fiore d'acacia .

RAMANDOLO e PICOLIT DOCG , da uve appassite su graticci , sono usciti elegantemente da questa competizione in quanto sono tipologie superiori e meritevoli d'essere degustati in meditazione , senza subire intrusioni aromatiche di dolci vari .

Chi per sua fortuna ha frequentato i Corsi AIS, Slow Food, Enologi e ONAV , imparando molto sia sui vini che sui corretti comportamenti a tavola e nelle degustazioni , ha seguito la regola che segue .



**Paolo Rizzi, “ artigiano delle bollicine” , stappa il  
PIEdiMONT  
classico but con il cosiddetto *colpo di fucile***

Quando si stappa lo si faccia “ con botto a colpo di fucile “ ( e non gesticolando quale pilota da “ Formula uno” eccitato dal podio e dalle “veline” ) con un’avvertenza : mano sul tappo , non lavare le pareti e non mirare né all’ occhio dell’ ospite né al “ velenoso” neon del soffitto .

Rovinerrebbe la festa , l’amicizia e , come già successo, anche la fedina penale  
!

[claudiofabbro@tin.it](mailto:claudiofabbro@tin.it)

*febbraio 2010*