



Napoli *Weekend*



La tendenza

Capodanno 2022: l'ora della sfida Ciao Francia, tira lo spumante

di Antonio Corbo

Sulle bollicine di San Silvestro si allungano tre tendenze. L'effetto Cina riduce la spedizione di Champagne in Italia. I francesi inseguono i nuovi mercati. Lo spumante italiano recupera posizioni, dal 2016 triplica l'esportazione a Parigi, un mondo che va sottosopra. La Campania terza con i rossi dietro Piemonte e Toscana ma prima alla pari del Nord-Est con i bianchi spinge sulle bollicine, elevando qualità. Emerge "Corte dei Roberto", è la novità secondo Luca di "Ebbrezza di Noè" a Chiaia e Emanuele di "Enoteca Dante". Racconto significativo di due cugini all'esordio. «Ero una ragazza inesperta poco più che ventenne di Greci, Alta Irpinia. Ricordo difficoltà folle tra tante carte. Venivo a Napoli, in Regione. Ma sono caparbia e ce l'ho quasi fatta, dopo gli studi di Comunicazione a Milano». Parla Eva Roberto che ha 30 anni e scopre con Manuel i suoi spumanti in prima fila. Quasi non ci crede.

Greci è sulla Statale 90 per Foglia subito dopo Ariano. I 25 ettari di terreno sono vicini ad una Stazione di Porta del '600. Di Ariano è Fortunato Sebastiano, enologo caparbio, ormai affermato. "Corte dei Roberto" va dritto sullo spumante, due tipi: 24 e 36 metri. Costano 16 e 20 euro. Derivano da un blend: Fiano, Greco, Piediroso vi-

nificato in bianco. Da collezione il terzo, "Venature", a dosaggio zero. Vuol dire che dopo la sboccatura non viene aggiunto zucchero al vino, conserva meglio il timbro del territorio. Fortunato Sebastiano assiste Villa Raiano di Sabino Basso, firma anche Ripa Bassa, spumante che "Don Alfonso" a Sant'Agata fa degustare ai clienti francesi. Difficile convincerli dopo che non sia champagne di grido. Con Luigi Reale, Fortunato cura anche "Case Basse" a Torchiara. Si moltiplicano gli spumanti in Campania e con livelli alti, «grazie al tempismo nel decidere il giorno della raccolta, conta il punto di maturità dell'uva e il terreno», spiegano gli enologi. L'Irpinia è ben predisposta per altezza, clima, terreno. Elementi che replicano il successo di Trento Doc e Franciacorta, area lombarda che sbancane i locali stellati delle isole con "Cà del Bosco", bottiglie avvolte in cellophane giallo, geniali le intuizioni di Maurizio Zannella.

Le vendite on-line resistono bene. Ma Napoli rivela una clientela competente. Preferisce scegliere in enoteca, scambiando opinioni con gli esperti. Come a Fuorigrotta dove la Partenopea è storica per aver puntato su vini e distillati, elevando la selezione. Al Vomero Giuseppe e Raffaele Lista hanno il pubblico più esigente, come al centro la Dante. Nell'acquisto conta il metodo, quindi i tempi di produzio-

ne. Lo "Charmat" prevede fermentazione non in bottiglia ma in autoclave e con periodo di riposo molto più breve. Il Metodo Classico (o Champenoise) è quello degli Champagne e dei Franciacorta in Italia, lo stesso dei migliori produttori. Il mercato dei campani, riferiscono nelle enoteche, premia "Double" che l'ambizioso Enzo Ercolino lanciò vent'anni fa arruolando la famiglia di Jacques Selosse, l'attuale presidente Antonio Capaldo dedica la stessa attenzione. Metodo classico anche per Ripa Bassa di Sabino Basso. Ormai esperto anche di spumanti Vincenzo Mercurio pratica spesso "metodi ancestrali", vini fermentati con "lieviti indigeni" senza sboccatura. Si rivelano gradevolmente torbidi. Mercurio firma gli spumanti di Bosco de' Medici con uva Caprettone, il Cabri (Carla e Brigitte) de "I Favati", Ellenikos di Paolo Cotroneo per la Rivolta di Torrecuso, ed il nuovissimo spumante di Maura Sarno, una delle signore del Fiano. Eccellenti i risultati con l'Aprinio di "Olmo" di Tenuta Fontana, una famiglia di imprenditori in veloce scalata nel mondo del vino.

I prezzi variano tra 18 e 30 euro per gli spumanti campani. Il più caro sfiora i 48, di Mario Struzziero, un pioniere dello spumante con il suo Greco. Nel prezzo (sui 45) si riflettono anni di studi, pazienza e voglia di stupire.