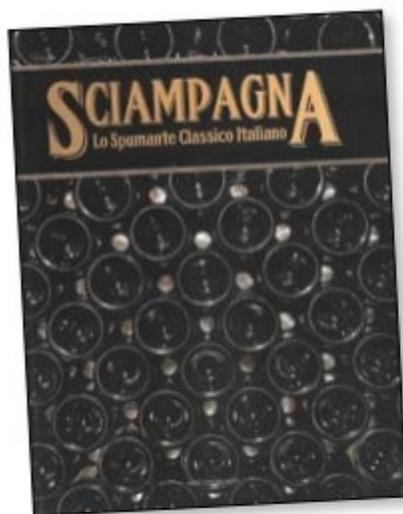


Marcianum Press,
Venezia 2023, pp. 246
€ 28,00



La storia del vino spumante affonda le sue radici nei millenni, giacché se ne parla nella *Bibbia* (*Libro dei Salmi*), nell'*Illiade* e nell'*Eneide*. Sciampagna è l'espressione con cui si definivano, nell'Italia del XIX secolo, i vini che contenessero anidride carbonica e che producessero una schiuma visibile. Se il discorso si limita agli spumanti prodotti in Italia, secondo il meto-

SCIAMPAGNA.

Lo spumante classico italiano

a cura di **Giampaolo Zuliani**

do affermatosi in Francia a partire dal 1700, dobbiamo riconoscere, con quanto affermato dal paleo-enologo Mario Fregoni, che "i Romani si devono considerare i veri inventori della rifermentazione programmata, poi perfezionata nei secoli sino alla rifermentazione in bottiglia". Solo all'inizio del 1600, il medico marchigiano Francesco Scacchi, nel suo *De salubris potus dissertatio* ("Del bere sano"), delineò le metodiche di produzione, gli aspetti edonistici e gli effetti salutari del vino spumante, ovviamente se consumato con moderazione. Il tutto, con buona pace della leggenda secondo cui il padre della *méthode champenoise* sarebbe l'abate Dom Pérignon, nato una sessantina di anni dopo e che, paradossalmente, si dedicò al metodo di spumantizzazione dopo essere stato incaricato di

trovare il modo di eliminare dal vino quelle volgari bollicine che, secondo i suoi aristocratici consumatori, ne compromettevano la qualità.

Il percorso dello Sciampagna si snoda piacevolmente fra l'enologia, l'enografia riferita alle principali zone di produzione secondo il metodo classico (Asti, Alta Langa, Oltrepò Pavese, Franciacorta, Trento Doc, Marche e Sicilia), la sensorialità, le bottiglie, i tappi e le capsule, lo Champagne nell'arte e gli abbinamenti degli spumanti; alla fine ci si ritrova con un gradevole ampliamento delle nostre conoscenze su questo insostituibile e impareggiabile compagno delle occasioni festose, esattamente come ebbe a dire il pubblicitario Armando Testa, maestro di comunicazione: "Brindate... ed è subito festa".