

Al vaglio degli esperti
50 bottiglie di spumanti
e champagne.
Risultato?
Il brindisi migliore
costa meno di 5 euro.



Un prosecco
se li beve tutti

Quest'anno il brindisi di Natale farà davvero il botto: nel nostro test un prosecco italiano è risultato migliore di vini spumanti più famosi e champagne rinomati in tutto il mondo. A dimostrazione che si può festeggiare, senza dilapidare un patrimonio a bottiglia. E senza rinunciare alla qualità. In tempi di caro-vita anche la voce "brindisi" colpisce le tasche degli italiani. E allora che fare? Al vino con le bollicine - si sa - durante le feste non si rinuncia. Fortunatamente il nostro test riesce a sfatare qualche luogo comune: non sempre, infatti, il contenuto è all'altezza del prestigio dell'etichetta, ma soprattutto non va dato per scontato che un vino economico sia di scarsa qualità.

Un test spumeggiante

Non c'è brindisi senza bollicine. Ecco perché per il nostro test abbiamo preso in considerazione i vini protagonisti degli auguri delle feste, ovvero quelli, per citare le leggende, caratterizzati, alla stappatura, da un elevato sviluppo di anidride carbonica proveniente esclusivamente dalla fermentazione. Nel linguaggio comune siamo abituati a chiamarli spumanti: in etichetta li troviamo definiti come champagne, prosecco, spumante, Franciacorta. Per chiarezza abbiamo separato i dolci da quelli più o meno secchi (tra cui brut e extra

dry). Al di là delle bollicine, infatti, questi vini sono destinati a consumi e abbinamenti diversi: i primi tradizionalmente si accompagnano ai dessert; i secondi (con un contenuto di zucchero di gran lunga inferiore), invece, sono perfetti se abbinati a primi e secondi, non solo di pesce, o se gustati come aperitivo. Per valutare la loro qualità li abbiamo portati tutti in laboratorio.

■ **Tenore alcolico.** Se uno spumante ha un tenore alcolico pari a 12% vol. significa che contiene 12 ml di alcol etilico in 100 ml di vino. La presenza di alcol è importante, perché ha effetto su stabilità, gusto e colore del vino. Abbiamo verificato la corrispondenza tra il grado indicato in etichetta e il valore rivelato dalle analisi: l'informazione è sempre corretta.

■ **Anidride solforosa totale.** È un additivo, usato nella produzione del vino per impedire alterazioni dovute a batteri e lieviti. Protegge il vino dall'ossidazione dell'aria e favorisce la sedimentazione.

Se usato però in dosi eccessive rovina quello che beviamo (gli dà un odore sgradevole) e nuoce alla salute (può causare nausea, mal di testa e problemi di digestione). Può anche causare reazioni allergiche: questo è il motivo per cui in etichetta va sempre dichiarata la presenza di anidride solforosa e di solfiti (sono la stessa sostanza in una forma chimica diversa). I

La nostra Guida vini 2009

La quarta edizione della nostra guida mette a confronto 300 etichette di vini di varie tipologie provenienti da tutta Italia: tutte acquistabili in iper e supermercati e in enoteca. Le caratteristiche dei vini sono raccontate in schede, che mettono in luce i pregi e difetti del prodotto e una sintesi dei risultati dei nostri test comparativi. La Guida vini 2009 vi aiuta a decidere quale vino portare a tavola, dimostrando che per bere bene non è necessario spendere tanto. Quest'anno nelle quasi 600 pagine troverete anche l'intero dossier sui vini spumanti, franciacorta e champagne.

La guida, che offre ai lettori anche 8 buoni sconto da 5 euro da spendere nelle enoteche convenzionate e 4 buoni da usare in Esselunga, esce ogni anno: l'abbonamento costa 19,95 euro all'anno per i soci; 24,95 euro per chi non è associato. Per maggiori informazioni potete telefonare allo 02.69.61.520.



limiti, fissati dalla legge, sono di manica larga: nella nostra prova noi siamo stati più severi. Cinque i vini bocciati (di cui quattro dolci). Tra quelli più o meno secchi molti campioni si distinguono per il contenuto basso e prendono ottimi voti in tabella. Risultati che confermano la nostra posizione: ▶

Il metodo dell'inchiesta

Abbiamo acquistato 50 campioni di vino appartenenti a varie tipologie:

- 11 vini spumanti;
- 7 vini spumanti di qualità (VSQ);
- 3 vini a denominazione Franciacorta (per la quale è vietato utilizzare in etichetta il termine "vino spumante" e la sigla VSQPRD);
- 29 vini spumanti di qualità prodotti in regioni determinate (VSQPRD), tra cui rientrano queste denominazioni: Asti spumante, Brachetto d'Acqui oppure Acqui, Champagne, Conegliano-Valdobbiadene, Oltrepò Pavese, Piemonte, Trento. Tutti i vini sono stati sottoposti a una batteria di prove.

■ **Etichette.** Verifica della presenza delle informazioni obbligatorie previste dalla legge; verifica delle indicazioni facoltative.

■ **Analisi di Laboratorio.** Oltre alle prove di laboratorio inserite nelle due tabelle: tenore alcolico, acidità totale, acidità volatile, sovrappressione dovuta all'anidride carbonica; zuccheri; acido sorbico. Tutti i risultati rientrano nei limiti di legge.

■ **Analisi sensoriale.** Le valutazioni sensoriali sono state effettuate da 23 giudici (tra cui enologi e sommelier, tutti con almeno il livello di giudice qualificato).

■ **Periodo di consumo.** Definizione del periodo migliore per il consumo, tenendo presente comunque la difficoltà di prevedere con certezza l'evoluzione di un vino in bottiglia. Abbiamo diviso i vini tra quelli indicati per un consumo entro il 2009 e quelli che possono essere gustati anche oltre i 12 mesi.

Analisi sensoriale: c'è da fidarsi

Il nostro test lascerà molte persone a bocca aperta. E non stiamo parlando solo dei produttori. Ci sembra già di sentire i nostri soci, che si chiedono chi ha assaggiato i vini e ha potuto bocciare illustri champagne. Per tranquillizzarvi vi diciamo subito che non si tratta di un test amatoriale. Tutt'altro. Anzitutto perché i 50 vini non sono stati semplicemente degustati, ma

sottoposti ad analisi sensoriale. E c'è una bella differenza: la degustazione stabilisce se un prodotto piace; l'analisi sensoriale, invece, definisce, con rigore scientifico, quanto piace, a chi piace e perché piace, verificando le differenze tra diversi vini e delineando il loro profilo organolettico.

I 23 giudici del test (bilanciati per sesso, età, formazione, provenienza e in numero superiore a quello previsto dalle norme Iso) sono tutti esperti assaggiatori, tra di loro anche enologi e sommelier.

I vini, divisi in 12 serie per tipologia, sono stati serviti in forma anonima (in bicchieri da degustazione Iso), alla temperatura consigliata dal produttore, uno alla volta, in una sala climatizzata

(temperatura 22/23°C, umidità 50-70%), illuminata da luce solare. Per valutarli è stato usato un metodo collaudato: ogni giudice dopo l'assaggio doveva compilare una scheda con "descrittori oggettivi" (cioè non influenzati dal gusto personale, come l'intensità del fruttato) e "descrittori edonici" (le caratteristiche legate al piacere personale, come la qualità olfattiva). La percezione di ogni caratteristica veniva registrata con una scala da 0 a 9. I risultati sono stati infine trattati con un metodo statistico estremamente rigoroso.

Durante la prova sono stati valutati anche i giudici. Tra le serie di vini servite, uno spumante era sempre proposto più di una volta a ogni giudice, a sua insaputa: se lo stesso vino riceveva

voti diversi, la prova incoerente veniva scartata. Le valutazioni di ogni esperto, inoltre, sono state tenute in maggiore o minore considerazione anche sulla base della capacità di usare tutta la scala del punteggio e della capacità di discriminare tra campioni diversi.



VINI SPUMANTI DOLCI: CLASSIFICA PER QUALITÀ

Marca e denominazione	Etichetta	Laboratorio				Analisi sensoriale	GIUDIZIO GLOBALE		Prezzi medi in euro mese (luglio 2008)	
		grado alcolico dichiarato (% vol.)	rapporto SO ₂ libera/SO ₂ totale	anidride solforosa (SO ₂) totale	TOTALE		0	100	enoteca	grande distribuzione
★● Martini & Rossi Spumante dolce Grandi auguri	□	9,5	+	+	+/□	■/+	+	██████████		3,80
Martini & Rossi Asti DOCG	□	7,5	□	+	+	+/□	+/□	██████████		4,60
Conti Cremosina Brachetto d'Acqui DOCG Bersano	+	7	+	■	■/+	+/□	+/□	██████████	7,50	7,20
Terredavino Brachetto d'Acqui DOCG Gattera	+	6,5	+	□	□	+	+/□	██████████		7,90
Rocca Dei Forti Spumante dolce	□	9,5	□	□	□	+	+/□	██████████		3,60
Fontanafredda Asti DOCG	□	7	+	□	□	+	+/□	██████████	7,80	5,50
Gancia Spumante dolce Granreale dessert	□	9,5	+	□	□	+	+/□	██████████		3,70
Riccadonna Asti DOCG	+	7	□	□	□	+/□	+/□	██████████		4,90
La Versa Oltrepo pavese DOC moscato	□	6,5	□	□	□	+	+/□	██████████		4
Cinzano Brachetto d'Acqui DOCG	□	6,5	+	□	□	+/□	□	██████████		7,20
Duchessa Lia Spumante aromatico di qualità moscato spumante dolce	□	6,5	+	□	□	+/□	□	██████████		3,70
Cinzano Spumante dolce Grancinzano	□	9,5	+	-	-	+/□	□	██████████		4
Gancia Asti DOCG	□	7,5	+	□	□	+/□	□	██████████		4,20
Sant'Orsola Asti DOCG	□	7	+	□	□	□	□	██████████		4,10
Tosti Asti DOCG	+	7,5	□	+	+	□/-	□/-	██████████		4,30
Capetta Asti DOCG	□	7	+	-	-	□	□/-	██████████		3,80
Tosti Brachetto d'Acqui DOCG	+	6,5	□	+	+	□/-	□/-	██████████		7,90
Cinzano Asti DOCG	□	7	□	-	-	□	□/-	██████████		4,30
Duchessa Lia Piemonte DOC Brachetto	□	6,5	+	-	-	+/□	□/-	██████████		7



★● **Martini & Rossi Spumante dolce Grandi auguri**
3,80 euro



Zonin Prosecco
vino spumante
aromatico
di qualità brut
4,10 euro



Cavit Muller Thurgau
vino spumante
brut
4,60 euro



Tosti Prosecco
vino spumante
aromatico
di qualità brut
4,10 euro



Cantina Di Soave Muller Thurgau
vino spumante
brut Maximilian I
4,30 euro



FRANCIACORTA, SPUMANTE, CHAMPAGNE: CLASSIFICA PER QUALITÀ

Marca e denominazione	Etichetta	Laboratorio				Analisi sensoriale	GIUDIZIO GLOBALE	Periodo ottimale di consumo	Prezzi medi in euro (luglio 2008)	
		grado alcolico dichiarato (% vol.)	rapporto SO ₂ libera/SO ₂ totale	anidride solforosa (SO ₂) totale	Totale				enoteca	grande distribuzione
★ Moët & Chandon Champagne brut imperial	□	12	□	+	+/+	+	0	Oltre 2009	35	26
★ ● Zonin Prosecco vino spumante aromatico di qualità brut	□	11	+	+	+	+/+	+	Entro 2009		4,10
Rotari Trento DOC Talento	□	12,5	+	+	+/+	+	0	Oltre 2009	11	8,50
La Versa Vino spumante di qualità brut metodo classico cuvée storica	+	12	+	+	+	+	0	Oltre 2009	15	11
Taittinger Champagne brut millésimé 2002	□	12	□	+	+	+	0	Oltre 2009	38	35
● Cavit Müller Thurgau vino spumante brut	□	11,5	□	□	+/□	+/+	+	Entro 2009		4,60
● Tosti Prosecco vino spumante aromatico di qualità brut	+	11,5	□	□	□	+/+	+	Entro 2009		4,10
G H Mumm Champagne brut Cordon rouge	□	12	□	+	+	+	0	Oltre 2009	27	25
● Cantina Di Soave Müller Thurgau vino spumante brut Maximilian I	□	11,5	+	□	□	+/+	+	Entro 2009		4,30
Martini & Rossi Vino spumante brut Magici istanti	□	11	+	□	+/□	+	+/□	Entro 2009		4
Laurent Perrier Champagne brut	□	12	□	+	+/+	+/□	+/□	Oltre 2009	32	31
Cantina Valdobbiadene Prosecco di Valdobbiadene DOC extra dry	□	11	□	□	□	+	+/□	Entro 2009	7,70	6,50
Piper-Heidsieck Champagne brut	□	12	□	+	+/+	+/□	+/□	Oltre 2009	27	23
Pommery Champagne brut royal	□	12,5	□	+	+/+	+/□	+/□	Oltre 2009	29	25
Ca' Del Bosco Franciacorta brut	□	12,5	□	+	+	+/□	+/□	Oltre 2009	23	18
Bellavista Franciacorta DOCG cuvée brut	□	12,5	+	+	+/+	+/□	+/□	Oltre 2009	24	24
Ferrari Trento DOC brut metodo classico	□	12,5	□	+	+/+	+/□	+/□	Oltre 2009	17	12
Gancia Pinot di pinot	□	11,5	+	□	□	+/□	+/□	Entro 2009		4,20
Carpenè Malvolti Prosecco di Conegliano DOC spumante extra dry	□	11	+	□	□	+/□	+/□	Entro 2009		6,30
Cinzano Pinot chardonnay vino spumante brut	□	11,5	+	□	□	+/□	+/□	Entro 2009		4,60
Gancia Brut riserva Conte di Cavour	□	11,5	□	+	+	+/□	+/□	Entro 2009		4,30
Veuve Clicquot Ponsardin Champagne brut	□	12	□	+	+	□	□	Oltre 2009	37	29
Cesarini Sforza Trento DOC Talento	□	12,5	□	+	+/+	□	□	Oltre 2009	11	9
Castelfaglia Franciacorta DOCG brut	□	12	□	+	+	□	□	Oltre 2009		10
Valdo Prosecco vino spumante extra dry	□	11	□	□	□	□	□	Entro 2009	6,80	5,20
Berlucchi Vino spumante di qualità brut cuvée imperiale	+	12,5	□	+	+	□	□	Oltre 2009	14	10,50
Riccadonna Prosecco vino spumante aromatico di qualità brut President reserve	+	12	+	□	□	+/□	□	Entro 2009		4,50
Mionetto Prosecco di Valdobbiadene DOC extra dry	□	11	+	□	□	□	□	Entro 2009		7,50
Maschio Prosecco di Conegliano DOC	+	11	□	□	+/□	□/–	□/–	Entro 2009		5,10
La Gioiosa Prosecco Valdobbiadene DOC extra dry	□	11	+	□	□	□/–	□/–	Entro 2009		5,90
Rocca Dei Forti Spumante brut	□	11,5	+	–	–	□	□/–	Entro 2009		3,40

★ Migliore del Test; ● Miglior Acquisto; € Scelta Conveniente; + ottimo; + buono; □ medio; – mediocre; ● pessimo

L'ARTE DI STAPPARE, SENZA BOTTO



Via la gabbia, in sicurezza

- Asciugare la bottiglia.
- Togliere la gabbietta. Con una mano afferrare il collo della bottiglia, mantenendo il pollice premuto sul tappo per evitare un'espulsione improvvisa.



Stappiamo lentamente

- Tenendo il tappo, far ruotare la base della bottiglia per far uscire lentamente il gas.



Colpo secco, senza botto

- Togliere il tappo in modo lento e deciso fino alla rimozione con un colpo secco.
- Meglio evitare il botto: causa una caduta di pressione e la perdita delle bollicine.



Servire subito

- Versare subito lo spumante.
- Meglio il calice (flute), rispetto alla famosa coppa. Vanno molto bene anche bicchieri più grandi.

► è possibile produrre ottimi vini con quantitativi di solforosa al di sotto dei limiti di legge. Che andrebbero, dunque, abbassati.

- *Anidride solforosa libera e totale.* Il rapporto tra l'anidride

solforosa libera e quella totale ci dà l'idea della qualità della lavorazione. Uve ammuffite, dosaggi eccessivi di solforosa, ossidazioni non controllate possono diminuire drasticamente questo rapporto. Più il valore è alto migliore è il livello di produzione.


- *Periodo di consumo.* Per quanto tempo posso conservare un vino, senza che le sue caratteristiche siano pregiudicate? È difficile dirlo con certezza: molto dipende dalla composizione del prodotto, dalla sua conservazione e perfino dal tappo. Abbiamo cercato di fare una stima: i vini spumanti dolci devono essere consumati in un tempo limitato (entro il 2009). Tra quelli secchi, invece, alcuni possono essere conservati anche più di 12 mesi (oltre il 2009).

Gusto senza prezzo

Basta il nome - champagne - per creare aspettative alte e anche un po' di soggezione. Eppure nel nostro test i vini francesi non sono uscite proprio a testa alta. Gli spumanti di casa nostra hanno spesso avuto la meglio. Soprattutto alla

prova del palato. Quello che più balza all'occhio però sono i prezzi. Anzitutto comprando nella grande distribuzione, anziché in enoteca, si risparmia in media il 20% (con punte del 30%).

Ma il nodo della questione prezzi non è solo questo: dal test è risultato che champagne di marche famose e costi importanti possono venire battuti da proseccchi o spumanti che costano meno di un quinto. Lo ha dimostrato senza ombra di dubbio un'accurata analisi sensoriale (vedi il riquadro a pag. 12). Come dire: ancora una volta con un test si scopre che non sempre esiste una relazione proporzionale tra gradimento e prezzo. Per scegliere un buon vino non si deve per forza comprare un prodotto costoso: i nostri Migliori Acquisti non arrivano a 5 euro. Così come il prezzo e la marca non rappresentano sempre una garanzia di qualità.

Guardate le tabelle: se i risultati vi stupiscono, avete una buona scusa per testare i nostri suggerimenti di persona. Naturalmente, senza comunque esagerare. 

Miglior Acquisto

Per il brindisi augurale abbiamo messo a confronto 50 vini, acquistabili anche in iper e supermercati. Tutti sono stati sottoposti alle prove di laboratorio e all'analisi sensoriale. I risultati del test parlano chiaro: non sempre il prezzo alto e la marca famosa sono garanzia di qualità.

Esistono ottimi prodotti, anche economici. La scelta poi resta una questione di gusto personale. Tra gli spumanti dolci si aggiudica il titolo di Migliore del Test e quello di Miglior Acquisto **Martini & Rossi Spumante dolce grandi auguri** (3,80 euro). Per quanto riguarda Franciacorta, spumanti e champagne, invece, risultano i Migliori del Test Moët & Chandon Champagne brut imperial (26 euro) e Zonin prosecco vino spumante aromatico di qualità brut (4,10 euro). Per l'ottimo rapporto tra qualità e prezzo sono quattro i Migliori Acquisti: **Zonin Prosecco vino spumante aromatico di qualità brut** (4,10 euro); **Cavit Müller Thurgau vino spumante brut** (4,60 euro); **Tosti Prosecco vino spumante aromatico di qualità** (4,10 euro); **Cantina di Soave Müller Thurgau vino spumante brut Maximilian I** (4,30 euro).