

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

I «novelli» in Italia I bicchieri del mago Binarelli

I «vini novelli» E' l'ora del boom

Sono di moda, non c'è dubbio: una voga furiosa, certamente, ma molto ben motivata ● Si bevono bene, mettono allegria, sono vinificati a regola d'arte, costano parecchio: tutti motivi che contribuiscono al loro successo e alla loro «immagine» ● In questo servizio indichiamo produttori, caratteristiche e prezzi

Quella dei vini novelli o «primeur», come li chiamano i francesi è una moda arrivata da noi dalle Alpi: abilissimi propagandisti e venditori dei loro prodotti «di prestigio», i nostri vicini hanno saputo dare ad uno di questi loro vini, il Beaujolais, una celebrità che ha superato trionfalmente monti e oceani e si è diffuso in tutti i Paesi del mondo con sorprendente rapidità, come una malattia contagiosa e questo immenso e crescente aumento di popolarità sui mercati più importanti del mondo si è ripercosso inevitabilmente sui prezzi che nel giro di una dozzina d'anni si sono quasi decuplicati, raggiungendo vertici decisamente ingiustificati.

Ricordo che qualche anno fa, trovandomi a Villefranche-sur-Saône, «capitale» del Beaujolais, all'epoca della vendemmia, i responsabili locali mi mostrarono, giustamente orgogliosi, quotidiani olandesi, belgi, inglesi e di altri Paesi che annuncia-

vano in prima pagina con entusiasmo, una vendemmia eccezionale in Beaujolais, quasi come se il vino di quella regione fosse stato loro. Ma non basta: quando i vini della regione vengono «liberati», cioè immessi al consumo (il 15 novembre la denominazione semplice e il Villages e il 15 dicembre gli otto «cru») gli amatori stranieri si precipitano a frotte a bordo di aerei charter per poter avere il privilegio di essere i primi ad assaggiare i nuovi vini, trasformando miracolosamente questo avvenimento provinciale in un grande evento internazionale.

A causa delle sue particolari qualità di leggerezza, aroma e bassa gradazione, che oscilla tra i 10,5° e gli 11° per le denominazioni semplici, mentre i «cru» hanno circa un grado di più, i vini di questa regione sono stati sempre ritenuti adatti ad essere vinificati rapidamente, subito dopo la vendemmia, e consumati al più tardi entro l'inizio della primavera. Classico vino «da

caraffa», da essere bevuto giovane e senza grande impegno, il Beaujolais, fino a tempi abbastanza recenti, era consumato sul posto e nelle osterie di Lione e St. Etienne, le sole che lo compravano a causa del basso prezzo e della modesta incidenza delle spese di trasporto, data la relativa vicinanza.

Il Beaujolais ha iniziato la sua irresistibile ascesa al successo intorno agli anni '50 e molto rapidamente è divenuto un vino furiosamente alla moda in Francia e fuori. Bisogna dire che questa inattesa celebrità ha compromesso la sua bella freschezza ed è proprio peccato.

Ho fatto questa premessa sul Beaujolais che, pur essendo un vino francese, è direttamente legato all'attuale fenomeno italiano dei vini «novelli». In Francia il grande successo del Beaujolais ha provocato un'enorme espansione dei vini «primeur»: si tratta a volte di vini a denominazione di origine controllata (Côtes-du-



Anno VI N° 11
NOVEMBRE 1979
Sped. Abb. Post. Gr. III / 70 - L. 1.200

750 ml

11,5% vol

11,5% Vol.



ISTITUTO ENOLOGICO ITALIANO
DISTRIBUTORE

Perla®
Vino novello del Veneto
1979

IMBOTTIGLIATO DALLA CASA VINICOLA MACULAN DI
MACULAN GIOVANNI & C. S.A.S. - ITALIA VINO DA TAVOLA
PER CONTO DEL DISTRIBUTORE ESCLUSIVO
ISTITUTO ENOLOGICO ITALIANO s.r.l. - ITALIA

0,72 litri 11,5% vol.

SAN GIOCONDO
VINO NOVELLO
TOSCANO

Questo vino è stato imbottigliato giovanissimo
allo scopo di mantenere integra
tutti e suoi caratteri di fragranza e profumo.
Per apprezzarne a pieno il gusto
si consiglia di bere questo vino
a temperatura di cantina (10-12°).

DA NON INVECCHIARE

IMBOTTIGLIATO NELLE CANTINE DI SAN CASCIANO V.P. (82 FI) DA

Marchesi L. e P. Antinori

11,5% Vol. VINO DA TAVOLA Litri 0,750
ITALIA

FRESCOBALDI
Dalle uve della vendemmia dell'anno 1979

Nuovo Fiore®
del Colli Toscani
VINO DA TAVOLA

È una primizia della nostra Fattoria. VINO giovane da bersi giovane; da
torcia di Poggio a Remole, nata nel 1870, non invecchiare e da servire
dalle prime uve raccolte ed essere fresco alla temperatura di 13
imbottigliata a fermentazione graduata. Registro imbottigliamento
non ancora ultimata. 1726/FI. 11,5% vol.



Imbottigliato dai viticoltori Marchesi de' Frescobaldi - Le Sieci - ITALIA

VINO NOVELLO DELL'ANNATA



VINO DI SAN MARTINO
Pinot nero

0,72 litri 11,5% Vol.
Imbottigliato da
CANTINA SOCIALE CORNAIANO
CORNAIANO/BOLZANO

Rhône, Muscadet, Bordeaux ed altri), ma più spesso di modesti «vin de pays» provenienti dall'Aude, e dall'Hérault o altre zone del Midi che, grazie ad una presentazione un po' più ricercata e una fermentazione ottenuta con il sistema detto della «macerazione carbonica» (che viene anche dalla Francia: fu inventata dall'enologo Flanzky che la utilizzò per la prima volta con il Beaujolais) riescono ad attirare l'interesse del pubblico più che con la loro confezione abituale.

Ma per dir la verità Flanzky (senza volergli peraltro togliere alcun merito) non ha veramente inventato qualcosa di nuovo, ma ha semplicemente riprodotto chimicamente un tipo di vinificazione all'antica: quando i contadini pigiavano l'uva con i piedi, molti acini rimanevano interi nel mosto e ciò provocava una fermentazione intercellulare più rapida che conferiva al vino, che arrivava a maturazione molto rapidamente, particolare freschezza e profumo naturale. Il sistema Flanzky consiste nel mettere le uve non pigiate in orci vinari e botti dai quali è stata asportata l'aria e introdotta anidride carbonica. In questo modo si verifica un fenomeno biologico molto particolare: i batteri, così isolati nell'anidride carbonica, lavorano zuccheri e acidi senza approfittare dell'ossigeno, e questo permette di mantenere un grado di acidità elevato e conservare intatti profumi e aromi: motivo per il quale i vini novelli hanno come segno particolare una fragranza assolutamente naturale. Le uve vengono poi pigiate e una volta terminata la fermentazione il vino è pronto per essere bevuto.

Arrivata, dunque, dalla Francia, questa voga del vino novello ha trovato rapidamente in Italia un terreno molto favorevole. Esistono naturalmente vini che si prestano in modo particolare a questo tipo di vinificazione e sarebbe assurdo applicarlo a tutti. In Italia sono molto adatti alcuni vini veneti, del Veronese, dell'Oltrepò pavese, della Toscana e del Piemonte, che come il Beaujolais, sono leggeri e aromatici e hanno una gradazione relativamente bassa.

La prima casa (o almeno una delle prime: esistono a questo proposito delle divergenze) a lanciare sul mercato un vino novello è stata la Antinori con il «San Giocondo», apparso nel 1975. Si tratta di un vino ottenuto da vitigni Canaiolo, Sangiovese e, in parte minima, Malvasia bianco. La lavorazione si esegue col sistema della macerazione carbonica e a temperatura controllata. L'enologo responsabile di questa produzione è Giacomo Tachis, uno dei più noti ed apprezzati d'Italia. La produzione è la più elevata: 350 mila bottiglie quest'anno contro le 250 mila del 1978 e le 37 mila del 1975. Il San Giocondo è immesso nel commercio il 14 novembre, il suo prezzo di vendita al dettaglio si aggira intorno alle 1.800-2.000 lire ed è venduto su scala nazionale. Quest'anno, per la prima volta, sarà anche esportato in Germania, Gran Bretagna e Svizzera dove, se

«Vini novelli»

ben lanciato, potrebbe fare una valida concorrenza, a prezzo sensibilmente più basso, al Beaujolais Nouveau.

La nota ditta piemontese Gaja si attribuisce, *parte sua*, la primogenitura dei «novelli» italiani grazie al suo Vinòt, apparso nel novembre 1975. Si tratta di un vino ottenuto, come gli altri, con il sistema Flanzky esclusivamente con Nebbiolo, mentre negli anni precedenti erano stati impiegati vitigni diversi. Se ne producono circa 28 mila bottiglie, la data della sua commercializzazione si situa tra il 10 e il 15 novembre e il prezzo al pubblico, il più elevato di tutti, è di circa 3.500 lire. Angelo Gaja, responsabile dell'azienda e della produzione, afferma che, trattandosi di un Nebbiolo puro, il prezzo è più che giustificato. Questo vino, come tutti gli altri «novelli», va bevuto fresco, a temperatura di cantina e piuttosto rapidamente, al massimo entro la fine della primavera. I produttori danno giustamente questo consiglio, poiché, trattandosi di un vino particolare, per poterne cogliere tutto il profumo e la freschezza, non deve superare una certa data ottimale che generalmente non va al di là del mese di aprile.

La ditta Lamberti di Bardolino è la sola a produrre, da tre anni a questa parte, un «novello» DOC: infatti, tutti gli altri vini di questo tipo rientrano nella categoria dei «vini da tavola». L'altra particolarità del «Novello» (è questo il suo nome) della Lamberti è che non viene ottenuto con il sistema Flanzky, ma con una vinificazione tradizionale, anche se accelerata rispetto alla norma, con l'uva più matura raccolta nelle colline più esposte al sole. Il responsabile di questa produzione, che ammonta quest'anno a 150 mila bottiglie, lanciata il 6 novembre, è l'enologo Emilio Pedron. Il prezzo al pubblico dovrebbe aggirarsi intorno alle 1.400 lire.

Un'altra azienda tra le più illustri di Firenze, la Frescobaldi, produce dall'anno scorso un «novello» battezzato poeticamente «Nuovo Fiore». Si tratta di un vino le cui caratteristiche sono simili agli altri dello stesso tipo ed è ottenuto da vitigni Canaiolo e Sangiovese con il sistema della macerazione carbonica. Il marchese Ferdinando Frescobaldi, uno dei titolari dell'azienda che porta il suo nome, dice che il lancio del «Nuovo Fiore» è stato fatto

l'anno scorso dopo due anni di esperimenti locali con una produzione molto ridotta (circa tremila bottiglie con risultati del tutto soddisfacenti). La produzione di quest'anno è di 95 mila bottiglie che saranno commercializzate non soltanto in Italia ma anche in diversi Paesi europei come Gran Bretagna, Olanda, Germania. Il «Primo Fiore» è stato messo in vendita il 10 novembre, giorno di San Martino e il suo prezzo al dettaglio si aggira intorno alle 1.900 - 2.000 lire.

Un altro «novello» prodotto dalle Cantine Volpi di Tortona, porta un nome perfettamente adatto all'occasione: «San Martino», ed è stato messo in commercio proprio il 10 novembre, festa del santo. Presentato per la prima volta lo scorso anno, è prodotto con Dolcetto, Freisa e Cielgiuolo. È ottenuto con macerazione carbonica e la sua produzione è curata da un enologo che porta un nome perfettamente adatto alla sua professione: Giuliano Noè. Quest'anno, il secondo di vita del San Martino, se ne son fatte 35 mila bottiglie, commercializzate soprattutto in Italia settentrionale e il prezzo al dettaglio dovrebbe aggirarsi sulle 1.700 lire. Contrariamente all'uso comune per questo tipo di vini, i produttori consigliano di berlo fino a giugno o luglio.

Il «Vino Novello» della Cantina Ca' del Bosco, nella Franciacorta, è stato lanciato nel 1976. Prodotto, come gli altri, con il sistema Flanzky, è ottenuto da uve Merlot, Barbera e Nebbiolo, nella misura del 40/40/20%. Il 14 novembre, giorno della sua commercializzazione, saranno immesse sul mercato 13 mila bottiglie al prezzo di 1.800 lire e verrà presentato al BIBE di Genova. L'enologo Corrado Cugnasco che ne cura la produzione, raccomanda di consumarlo al più tardi entro l'inverno affinché conservi ancora intatte tutte le sue virtù. In ogni modo l'etichetta avverte che si tratta di vino «da non invecchiare», pratica che a mio avviso anche gli altri produttori dovrebbero seguire per maggior chiarezza.

La Cantina Fiorina di Alba produce dal 1976, dopo una lunga serie di esperimenti in Valtellina, il «Primaticcio», ottenuto con un 90% di Dolcetto e un 10% di Nebbiolo e attraverso la macerazione carbonica. Quest'anno ne sono state immesse

sul mercato 25 mila bottiglie il cui prezzo al dettaglio è sulle duemila lire. L'enologo Armando Cordero, responsabile della produzione della Cantina Fiorina tiene a sottolineare i pregi naturali di questo vino che è un po', in chiave moderna, il tanto discusso «vino del contadino», con la grossa differenza che è fatto a regola d'arte secondo tecniche molto aggiornate. Naturale, fresco e profumato, questo vino, come gli altri dello stesso tipo, è anche estremamente sano perché non contiene anidride solforosa.

La Cantina sociale di Cornaiano, in provincia di Bolzano, commercializza già da quattro anni due vini «novelli»: un Pinot bianco e un Pinot nero che ottengono un notevole successo specialmente in Lombardia e la produzione, che è quest'anno di 20 mila bottiglie per il bianco e 40 mila per il rosso, lo prova. Hartmuth Spitaler, l'enologo della cantina, racconta che l'iniziativa è nata e si è sviluppata soprattutto a causa di una crescente richiesta della clientela milanese che non ha fatto che aumentare negli ultimi due-tre anni. Fino allo scorso anno, questi due vini erano distribuiti dall'organizzazione dell'Autogrill Pavesi, mentre quest'anno la commercializzazione è curata dalla Ramazzotti.

Uno dei «novelli» più recenti è il «Perla», prodotto dal 1978 con Pinot Nero di Breganze, presso Vicenza, e commercializzato dell'Istituto Enologico Italiano di Verona. Nella sua prima edizione il «Perla» era stato battezzato «Primizia Veneta», cosa che ha provocato una seria grana a livello CEE, sollevata da un altro produttore che arguì che un simile nome poteva trarre in inganno il pubblico, facendogli credere che si trattasse del primo vino del genere immesso sul mercato. A questo proposito bisogna precisare che la legislazione sia italiana sia comunitaria impone certe regole per quanto riguarda questi vini: ad esempio, essendo commercializzati in epoche non regolamentari, non possono aver diritto alla DOC. L'unico «vino novello» a denominazione controllata, il «Novello» della Lamberti è vinificato secondo metodi tradizionali, ma tuttavia non può avere diritto alle qualifiche classico e superiore. Per il resto non esistono regole particolari a proposito dei nomi se non il rispetto di certe regole di etica commerciale. L'enotecnico responsabile della produzione del «Perla» si chiama Maculan e il numero delle bottiglie è quest'anno di circa 36 mila, consumate soprattutto sul posto.

E, visto che abbiamo affrontato il problema legislativo, vale la pena fare almeno un breve cenno all'etichetta: è curiosamente vietato, ad esempio, menzionare la fermentazione carbonica, mentre si può, ma non è obbligatorio, citare il vitigno e la gradazione, e si deve per forza specificare che si tratta di un «vino novello». Il prezzo del «Perla» si aggira, al dettaglio, sulle 2.500 lire, e l'Istituto Enologico spedisce

Novembrino
di
Col d'Orcia

VINO DI PRONTA BEVA

Prodotto e imbottigliato dalla
"Tenuta Col d'Orcia spa"
S. Angelo in Colle
Montalcino
Italia

VINO NOVELLO DA TAVOLA
DAI PROPRI VIGNETI DI
S. ANGELO IN COLLE

72 cl.

R.L. n. 71/81

11,8% vol

Ottenuto da uve delle nostre colline, vinificato in modo da ottenere un vino fiore di pronta beva.
È un vino da tutto pasto. Per meglio apprezzare le sue caratteristiche va bevuto alla temperatura di 13° C. Le sue doti di vino «nuovo» si affermano nel trascorrere del tempo.

PRIMATICCIO
VINO NOVELLO DEL PIEMONTE
IMBOTTIGLIATO DA
Franco Fiorina
ALBA
VINO DA TAVOLA
75 cl. e 11,5% vol.

DA BEVERE A TEMPERATURA DI CANTINA

VINÒT®
NEBBIOLO DEL PIEMONTE
1979
Imbottigliato da azienda agricola
I FAGIANI D'ORO DI ANGELO GAJA
12050 Barberasco (CN) - Italia

VINO DA TAVOLA 75 CL. 11,50% VOLUME

San Martino
vino novello da tavola
prodotto e imbottigliato da
CANTINE VOLPI
TORTONA - ITALIA
0,720 L. 12% VOL.

in tutta Italia a 29.800 lire il cartone da 12 franco domicilio.

Il «Novembrino» è probabilmente l'ultimo nato dei novelli, prodotto a Brunello di Montalcino con uve Brunello e Sangiovese, in quantità molto ridotta: appena tremila bottiglie. Si tratta per il momento di un esperimento che se otterrà successo sarà certamente destinato ad assumere dimensioni più importanti. Edgardo Sandoli, titolare del ristorante milanese «Il Montalcino», afferma che chi l'ha assaggiato (si tratta per ora di pochi intimi) lo ha trovato «favoloso». Per Edgardo questo «Novembrino» sostituisce egregiamente i bianchi che si bevono d'estate all'inizio di un pasto per accompagnare antipasti, minestre di ogni tipo, salumi o anche carni bianche, ma deve essere sempre seguito da un vino vecchio.

Altre due ditte tra le più importanti del settore, la Gancia e la Fontanafredda si sono cimentate, in maniera diversa, nel campo del vino novello: la prima ha commercializzato per due anni, fino al 1978, un prodotto della linea «Mirafiore», ottenuto da vitigni Barbera, Dolcetto e Nebbiolo ma, a differenza degli altri, secondo tecniche tradizionali, svinando rapidamente e accelerando la fermentazione. I responsabili della grande azienda piemontese affermano che si è trattato per loro di un atto d'affetto più che di un'operazione commerciale, che si concedono attualmente un periodo di riflessione e che non è escluso un loro prossimo ritorno sul mercato.

Alla Fontanafredda, invece, ci è stato detto che delle esperienze in questo campo proseguono da qualche anno e non è escluso che prossimamente anche questa azienda immetta sul mercato un suo vino novello.

Abbiamo anche voluto avere il parere di alcuni noti enologi, ristoratori e sommeliers. Per Angelo Solci, titolare dell'omonima enoteca a Milano, si tratta di una moda e i vini novelli incontrano più un successo di curiosità che altro e, a parte i due o tre grossi produttori che dominano il mercato, gli altri hanno dimensioni veramente molto modeste. Beppe Biggica, sommelier del ristorante «Da Berti», trova che si tratta di una iniziativa valida. Per

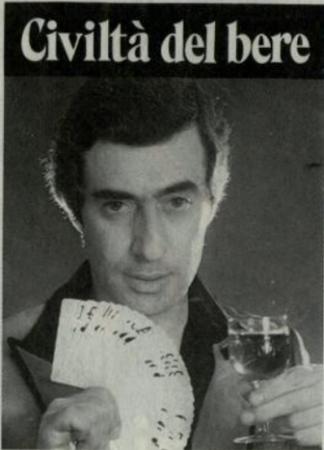
lui il vino novello si beve molto gradevolmente e accompagna molto bene tutti gli antipasti italiani, sia magri che grassi, ma si accoppia anche bene con sughi di carne e carni bianche. Per il momento, però, il pubblico non è ancora abbastanza informato e la prova è che c'è gente che lo chiede addirittura anche in piena estate.

Raffaele Marzorati, del ristorante milanese «Casina de' Pom» trova che i «vini novelli», a condizione che siano veramente ben fatti, sono assai validi e cita i casi del «Novembrino» e del «Lamberti». Per lui si tratta di una moda che sembra volersi radicare profondamente e cita un caso personale abbastanza indicativo: recentemente si è fatto imbottigliare in Piemonte una Barbera giovane andata letteralmente a ruba. Questa tendenza i ristoratori l'avvertono tanto più che la clientela, anche tradizionale, chiede sempre meno grandi vini vecchi come Barolo, Chianti ed altri, mentre la richiesta di vini giovani, freschi e di pronta beva diviene sempre maggiore.

Anche per Elio Azzaroni del ristorante «Giannino», la richiesta del pubblico si orienta sempre più verso i vini giovani mentre i vini vecchi, fino a cinque anni fa sulla cresta dell'onda, oggi sono sempre meno richiesti. Corrado Romanini, de «Il Mercante» di Milano, pur essendo da parte sua favorevole al principio del «vino novello», nutre molte riserve sul prezzo che a suo dire, non comportando spese di immobilizzazione, dovrebbe essere sensibilmente inferiore a quelli tradizionali. Si tratta di vini gradevoli che si consumano facilmente, egli afferma, ma dovrebbero costare molto meno. Ciò non gli impedisce, ad ogni modo, di tenerli a disposizione della sua clientela e anche di consigliarli quando trova che permettono un accoppiamento interessante. Per terminare, uno dei più noti sommelier italiani, Franco Tommaso Marchi, dinamico segretario generale dell' AIS, non ha riserve in proposito: trova i vini novelli gradevoli, freschi, beverini e di facile accoppiamento con un gran numero di piatti.

Insomma, per concludere, torniamo alla Francia da dove siamo partiti: a giudicare dall'attuale e crescente interesse per i «vini novelli», si può prevedere che in Italia altri produttori, negli anni a venire, vorranno essere presenti sul mercato, esattamente come è avvenuto in Francia. Così, come intorno al Beaujolais, (i cui prezzi sono saliti, nel giro di pochi anni al di là del ragionevole) sono nati altri vini concorrenti di prezzo inferiore, ma di qualità spesso buona, i tipi più noti e di prezzo più elevato si porteranno dietro una serie di altri prodotti più abbordabili, anche se, tutto considerato, dovrà sempre trattarsi di vini di una certa qualità, poiché la lavorazione del novello, molto particolare, è piuttosto cara e non permette produzioni in enormi quantità, cosa che costituisce in sé una innegabile garanzia.

Mino Colao



Tony Binarelli e la magia: una simbiosi che continua ormai da molti anni. E pensare che l'amore per i giochi di prestigio è nato in modo del tutto casuale quando, ancora adolescente, gli hanno regalato un libro sull'illusionismo. Forse era già un occulto segno del destino... Ma il mago ha un'altra grande passione: il vino, in particolare quello bianco. Ed è anche un bevitore attento e misurato, consapevole delle limitazioni che gli impone il suo lavoro, fatto di destrezza e concentrazione. Ma quando, finito lo spettacolo, si concede un pranzo al ristorante, pretende sempre vini di indiscussa qualità (servizio a pagina 87).

Direzione, Redazione, Abbonamenti, Pubblicità: 20129 Milano - Via Baldissera, 2 - tel. 270687-228597.
Casa Editrice: Edit. Lariana S.p.A. 20129 Milano - Via Baldissera, 2 tel. 278383 - Sede Legale: Torino 10121 - Via Volta, 3 - Abbonamenti: per anno (11 n.) L. 12.000; estero: Europa L. 22.000; altri Paesi L. 25.000; copie arretrate L. 2.400; estero L. 4.000. Prezzo copia per l'estero L. 2.400 - Stampa: A.G.V. - Vicenza - Gruppo Mondadori - La rivista esce il 10 di ogni mese - Registrazione: Tribunale di Milano N. 405 del 29.10.1973. Spedizione in abb. post. GR. III/70 - Proprietà letteraria ed artistica riservata.

Concessionaria di pubblicità:

G.P.E. Gestione Pubblicità Editoriale S.p.A.
Via Fontana, 18 - 20122 Milano
tel. 02/799831-5
Agenti regionali: Liguria: Alfonso Colacci - c/o Mondadori - Via Porta d'Archi, 10/24 - 16121 Genova - Tel. 010/593437. Tre Venezie: A.M.S. di Giovanni Ometto - Via Firenze, 16 - 36100 Vicenza - Tel. 0444/45421. Toscana - Umbria: Silvana Manetti Fantuzzi - Lungarno Torrigiani, 33 - 50125 Firenze - Tel. 055/218227. Emilia-Romagna - Marche: Francesco Leonardi - Via dei Mille, 7 - 40121 Bologna - Tel. 051/264481. Lazio - Campania - Abruzzi - Sud-Isola: Giampiero Filotico - P.zza Giuditta Tavani Arqua-ti, 117 - 00153 Roma - 06/5897393.

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

INCHIESTE

- 19** I «vini novelli». È l'ora del boom Cdb
97 L'amaro, liquore italianissimo ora punta su Germania e America Mino Colao

EDITORIALE

- 17** Selezione alla rovescia Cesare Zappulli

SERVIZI

- 27** Gli scienziati: il vino «cura» cuore e arterie Pino Donizetti
29 La terza lezione per degustare un vino Antonio Piccinardi
37 Ha fatto il catalogo dei vini «ecologici» J.L.
43 Invocata una verifica della «professionalità» dei nostri sommeliers Cdb
44 Annata buona, buonissima, anzi quasi discreta... Cdb
47 Nelle cantine della Tour Eiffel un vertiginoso salto nella Storia Jean Levin
55 I 17 vini a Doc del Nebbiolo Renato Ratti
66 Medivini '79 Cdb
71 A tu per tu con John Mariani l'uomo che importa la metà del nostro vino in USA Pino Khail
81 Un ristorante e la sua cantina: Da Nello a S. Casciano Mino Colao
87 Io e il vino: Tony Binarelli Gigi de Santis
91 Fillossera e peronospera in Europa un secolo fa Paolo Desana
104 Il Bibe compie 10 anni M.C.
108 Insegnare cucina al Gritti alle americane Fernanda Gosetti
117 I segreti del prosciutto, antipasto per eccellenza Burton Anderson

VARIETÀ

- 127** Accidenti che fantasia! Laura Furlan

RUBRICHE

- 4** Il polso del mercato: Vermouth, Cognac Corrado Mallia
6 Il sommelier: cacciagione e selvaggina pretendono vini diversi Franco T. Marchi
11 Il barman: il Whiskey americano Osvaldo Lodola
13 Gli appuntamenti di dicembre Rossella Righetti
15 Discorsi in enoteca: week-end nell'Albese Angelo Solci
63 Dove si beve: l'Astor di Nervi Marco Mascardi
124 Libri

Direttore responsabile: Benvenuto Vezzil Consulenti edit.: Mino Colao, Bruno Donati
Editore e direttore: Pino Khail Assistente: Laura Furlan
Direttore editoriale: Giacinto Furlan Segr. di redazione: Marina Saltalamacchia
Layout: Luciano Vasconi, Laura Oggioni

Collaboratori: Massimo Alberini, Burton Anderson, Piero Antolini, Silvio Belekda, Roberto Bencivenga, Angelo Betti, Zeffiro Bocci, Antonio Calò, Corrado Cantarelli, Pino Capogna, Piero Cerati, Piero Chiara, Flavio Colutta, Pino Correnti, Max David, Paolo Desana, Gigi de Santis, Riccardo Di Corato, Sandro Dini, Pino Donizetti, Alfredo Ferruzza, Dino Frescobaldi, Carlo Fuscagni, Pier Giovanni Garoglio, Giovanni Grazzini, Osvaldo Lodola, Mauro Magni, Corrado Mallia, Franco T. Marchi, Claudio Marescalchi, Armando Mariotto, Marco Mascardi, Piero Millicich, Giorgio Mistretta, Paolo Monelli, Roberto Morgante, Anna Pesenti, Antonio Piccinardi, Emilio Radius, Edoardo Raspelli, Renato Ratti, Adriano Ravagnani, Rossella Righetti, Ezio Rivella, Nino Romano, Angelo Solci, Guglielmo Solci, Giacomo Tachis, Sergio Tazzer, Corrado Testa, Cesare Zappulli.