

1974/11 35
Inserito: Parma e Piacenza

ANNO I • N. 9 • 15 DICEMBRE '79/15 GENNAIO '80

L. 1500

Tutto
sulle
Settimane
Bianche

DoveVai

VIAGGI, TURISMO, GASTRONOMIA E TEMPO LIBERO



CONCORSO

Vinci con noi macchine fotografiche e pellicole

Tavola

Al Bancoprova 38
panettoni e spumanti
Saviane: la grande
bouffe degli onorevoli

Italia

Giochi e feste
di Natale
Milano shopping
Campania

Estero:

Tutti i piaceri
di New York
Le Mauritius
Copenhagen

DoveVai è un mensile dell'editoriale **L'Espresso**





Spumanti italiani buonissimi. Capito?

Aromatici, frizzanti, dorati nel modo giusto (ma ne esiste qualcuno anche rosso o rosé): ecco, in gran parata, 22 spumanti di "casa nostra", con la loro carta d'identità completa di giudizio degli esperti. Vini ideali per far festa, non servono solo per il brindisi, ma possono accompagnare un pasto intero.

In Francia l'invenzione del vino "spumante" viene generalmente attribuita a Dom Perignon, nato nel 1638 e morto nel 1715 (curiosamente ha la stessa data di nascita e di morte del Re Sole). Dom Perignon era *procureur* dell'Abazia di Hautvilliers, nei pressi di Epernay, ed aveva in cura anche i vasti vigneti che estese e raffinò notevolmente. Contemporaneamente provvide a render migliore la qualità del vino di Champagne, spumantizzandolo in maniera piuttosto rudimentale con un suo "segreto" che pare fosse il seguente: "In circa mezzo litro di vino, sciogliere una libbra di zucchero (di canna) candito, aggiungervi cinque o sei pesche staccate dal loro nocciolo, quattro pizzichi di cannella in polvere ed una noce moscata pure in polvere. Come tutto sia ben mescolato e sciolto, lo si versa in un mezzo *setier* di acquavite, filtrando poi il tutto e versando nel recipiente del vino, e tale aggiunta renderà il vino delicato e gradevolissimo." Naturalmente il "segreto" non ha nulla a che fare con l'attuale *méthode champenoise* che s'è andato fissando nei primi decenni del secolo scorso e che è giunto in Italia una cinquantina d'anni dopo, spumantizzando prima i vini moscati piemontesi e più tardi i pinot francesi di importazione, che si era appreso a vinificare in bianco. Stessa sorte toccò ai vini veneti ed al Prosecco di Conegliano, che forse in precedenza spumeggiava anche naturalmente.

La tecnica di spumantizzazione alla francese fu introdotta in Italia verso il 1865 da Carlo Gancia, enologo appassionato, che aveva studiato a fondo i metodi d'Oltralpe, adottando il metodo *champenoise* che utilizzò per spumantizzare il vin moscato che si produceva dalle sue parti, cioè in Piemonte. Successivamente, nel 1872, si importò dalla Francia anche il vino che si utilizzava per ottenere lo Champagne, ovvero il Pinot, bianco, nero e grigio vinificato in bianco. Dalla collaborazione di un enologo italiano, il Boschiero, consigliato ed aiutato da un valoroso enologo francese, Louis Oudat, nacque lo spumante italiano, con uve prodotte in genere nell'Oltrepò Pavese, ma vinificate in Piemonte in tutte le gamme degli stessi Champagne. Si hanno così i *brut*, l'*extra sec* o *extra dry*, il *sec* o *dry*, il *demisec*, il *demidoux* ed il *doux*.

Il vino spumante più genuinamente italiano e piemontese sarebbe senz'altro il Moscato, che tuttavia viene prodotto anche in qualità non eccelse, ottenute con tagli di vini pugliesi ed emiliani. Bisogna quindi diffidare da certi moscati a basso prezzo. Del resto scegliere bene non è difficile: all'assaggio le differenze fra un prodotto genuino ed uno da taglio sono enormi ed avvertibilissime, anche per quanto riguarda il colore. Un moscato spumante d'Asti o un Asti spumante è di colore paglierino o tenuamente giallo dorato; nel secondo ci possono essere lievi riflessi verdognoli, ma nessuno può tendere al rossiccio. Molti sono i vini italiani spumantizzabili: Cortese, Riesling

italico, Malvasia, Vermentino, Verdicchio e, naturalmente, Prosecco. Le zone di maggior produzione dell'uva sono comunque nell'Oltrepò Pavese; si vinifica anche in Piemonte e, con risultati eccellenti, anche nel Trentino, dove di solito si lavora solo Pinot bianco, Chardonnay (o Chardonnay) con poca aggiunta e quasi niente, o niente del tutto, di Pinot nero. Nel Veneto, in provincia di Treviso, fra Conegliano e Valdobbiadene, si produce il Prosecco, nelle varietà più nobili del Carpizze (la zona meglio esposta) e del Fol. I recenti spumanti friulani, che nella quasi totalità vengono spumantizzati ed imbottigliati nella zona di Valdobbiadene, non hanno ancora una fisionomia precisa, anche per la piccola parte lavorata *in loco*, partendo dalla vinificazione di un Pinot del Friuli non molto idoneo alla spumantizzazione perché "di pianura" e troppo grasso (mentre dovrebbe essere idealmente "magro", di collina, con acidità fissa elevata ed un profumo più evidente, con sfumature di limoncino). Ovunque le uve destinate alla spumantizzazione vengono in genere raccolte anticipatamente, a maturazione non completa. Il metodo *champenoise* coi suoi noti, lunghi rituali, differisce dallo *Charmat* perché nel primo la spumantizzazione avviene nelle bottiglie ed il secondo in grandi contenitori più celmermente. Per entrambi è ammessa l'aggiunta di zuccheri e di fermenti che, nonostante la grande pratica dei vinificatori, rivelano sempre un loro comportamento imprevedibile. Questo implica un continuo controllo a partire dai mosti, che debbono essere accuratamente selezionati ed equilibrati.

Gli spumanti italiani, specie i piemontesi ed i trentini, possono rivaleggiare con gli Champagnes francesi, pare sia anzi accaduto che alcuni celebri degustatori, bevendo da una bottiglia non etichettata, abbiano classificato uno spumante trentino fra i non ultimi Champagnes autentici.

Gli spumanti veneti a base di Prosecco hanno una loro delicatezza, con un eccezionale "fruttato" che rende gradevolissimo il prodotto, specialmente nei tipi non troppo secchi. C'è l'uso, un poco snobistico, di accompagnare Champagnes e spumanti brut con i desserts, specie nei pranzi di nozze. Questi vini sono semmai indicati come fresco aperitivo, mentre per la candida torta nuziale sarebbe preferibile un Cartizze amabile o un Moscato d'Asti preziosamente delicato. Dopotutto il Moscato è un vino che i Francesi ci invidiano. Hanno tentato anche di imitarlo, ma senza successo. Già dalla *bell'époque* esiste la *querelle* se si possa o meno pasteggiare solo a Champagne: è pratica che vige in molti celebri ristoranti parigini dove oltretutto, bevendo soltanto Champagne anche di buona marca, in sostituzione delle tre o quattro bottiglie adeguate alle varie portate, si risparmia. Un'esperienza quindi da non rifiutare, anzi da imitare subito con gli spumanti italiani per un ottimo cenone di fine d'anno.

Giuseppe Maffioli



Chi è il giudice: l'Onav

L'Ordine Nazionale degli Assaggiatori di Vino (O.N.A.V.) è sorto 28 anni fa e oggi conta 1078 iscritti. Esso svolge un'attiva opera di collaborazione con Enti locali e regionali nell'organizzazione di concorsi enologici in Italia e all'estero ed è ufficialmente rappresentato nella commissione istituita presso l'Istituto per il Commercio Estero per il controllo organolettico dei vini destinati all'esportazione. Inoltre un rappresentante dell'O.N.A.V., in base alla legge n. 930 del 1963, deve essere presente tra gli esperti che compongono il Comitato Nazionale per la tutela delle "Denominazioni di origine controllata" dei vini.

Gli assaggi dei vini vengono effettuati utilizzando il sistema O.N.A.V.-A.E.I., entrato in vigore a seguito delle intese intervenute tra l'Ordine e l'Associazione Enotecnici Italiani.

Dopo gli assaggi le conclusioni: livello nazionale ottimo (o quasi).

Ventidue tipi di spumanti italiani (due campioni per bottiglia) sono stati acquistati da un nostro incaricato presso l'Enoteca Solci, via Morosini 19, Milano, e nei negozi: De Gaudenzi, Milano, corso Monforte 18; Parini, via Montenapoleone 20, Milano.

Le bottiglie sono state poi spedite alla Segreteria generale dell'ONAV (Ordine Nazionale Assaggiatori Vino) che ha sede ad Asti presso la locale Camera di Commercio. Il 15 novembre i campioni (resi del tutto anonimi e numerati dall'1 al 22) sono

stati esaminati da un'apposita commissione che si è riunita presso l'ONAV.

La commissione era composta da: Adriano Rampone, enotecnico, Maestro assaggiatore e Cancelliere dell'ONAV; Valentino Curzel, Maestro assaggiatore; Cesare Ferrando, Maestro assaggiatore; Ugo Nenzi, enotecnico, Maestro assaggiatore; Bruno Rivella, enotecnico, Maestro assaggiatore, Consigliere Nazionale dell'ONAV.

I risultati degli assaggi sono pubblicati in queste pagine; a tale proposito la commissione sottolinea che il giudizio espresso sui ventidue campioni non può che riferirsi esclusivamente al contenuto di ogni singola bottiglia presa in esame nonché alla condizioni ambientali del momento in cui è stato effettuato l'assaggio.

I voti sono espressi in decimi.

A conclusione delle operazioni di assaggio la commissione ha rilevato che:

1) complessivamente, l'assaggio ha denotato la presenza di campioni eccellenti e buoni. Infatti, su 22 campioni esaminati, una percentuale superiore al 50% è stata giudicata con caratteristiche organolettiche buone e eccellenti;

2) qualche campione, per eccessivo invecchiamento, non ha raggiunto la sufficienza o non è stato classificato. A titolo di raccomandazione, la commissione fa presente che per i vini ottenuti da taluni vitigni non è consigliabile un eccessivo invecchiamento e la spumantizzazione. La commissione infine concorda nel constatare con soddisfazione il buon livello qualitativo raggiunto dalla attuale produzione nazionale di spumante.



Cinzano Brut
8.5.

Cinzano Brut '72 delle Antiche Cantine Cinzano, Serralunga d'Alba (Cuneo). Una bottiglia: Lit. 5.000. **Aspetto:** limpidezza e colore eccellenti.

Bouquet: intensità eccellente, finezza e franchezza medie. **Sapore:** corpo e intensità eccellenti, armonia buona. **Conclusioni:** vino con caratteristiche generali decisamente buone.

Gran Cavit
Brut Brut
8.4

Brut Brut '76 della Cavit, Società Cooperativa a r.l., Trento. Una bottiglia: Lit. 5.120. **Aspetto:** limpidezza e colore eccellenti. **Bouquet:** finezza e franchezza buone, intensità eccellente. **Sapore:** corpo, armonia e intensità buone. **Conclusioni:** profumo intenso, leggermente scarno il corpo; pertanto leggermente disarmonico.

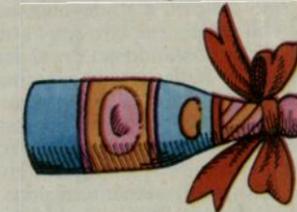
Franciacorta Pinot
Cà Del Bosco
8.1.

Franciacorta Pinot dell'Azienda Agricola Cà del

Bosco di Annamaria Clementi Zanella - Erbusco (Brescia). Una bottiglia: Lit. 6.800. **Aspetto:** limpidezza e colore eccellenti. **Bouquet:** finezza media, intensità e franchezza buone. **Sapore:** corpo eccellente, armonia e intensità buone. **Conclusioni:** vino tipico, con buone caratteristiche.

Spumante Brut
Quarto Vecchio
8.1

Spumante Brut Quarto Vecchio dell'Azienda Agricola Quarto Vecchio, Castello di Bevilacqua (Verona). Una bottiglia: Lit. 6.100. **Aspetto:** limpidezza eccellente, colore buono. **Bouquet:** finezza e franchezza buone, intensità eccellente. **Sapore:** corpo eccellente, armonia e intensità buone. **Conclusioni:** vino con caratteristiche generali buone.



La Versa Brut
8.1

La Versa Brut '74 della Cantina Sociale S. Maria della Versa, (Pavia). Una bottiglia: Lit. 7.750. **Aspetto:** limpidezza e colore eccellenti. **Bouquet:** finezza, intensità e franchezza buone. **Sapore:** corpo e intensità buoni, armonia eccellente. **Conclusioni:** buon vino, ben vinificato e conservato.

Marzemino Spumante
Col Sandago
7.9

Marzemino Spumante della Col Sandago s.n.c., Pieve di Soligo (Treviso).

Una bottiglia: Lit. 2.750.
Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.
Bouquet: finezza, intensità e franchezza buone.
Sapore: corpo, armonia, intensità buone.
Conclusioni: vino sufficientemente buono.

Rosé Brut Equipe 5
7.7

Rosé Brut '75 della Equipe 5 Trentina Spumanti S.a.S di Letrari e C., Mezzolombardo, Trento. Una bottiglia Lit. 7.400

Aspetto: limpidezza eccellente, colore medio, finezza buona.

Bouquet: finezza, intensità e franchezza buone.

Sapore: corpo eccellente, armonia e intensità buone.

Conclusioni: buon vino. Il colore non è gradevole.

President Brut Riserva Privata Riccadonna
7.7

President Brut Riserva Privata della Riccadonna - Canelli (Asti)

Una bottiglia: Lit. 5.500.
Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.

Bouquet: finezza e intensità buone, franchezza media.

Sapore: corpo, armonia e intensità buone.

Conclusioni: vino con buone caratteristiche generali.

Spumante Lugana Brut
7.7

Spumante Lugana Brut della Casa Vinicola Luigi Visconti e Figli, Desenzano del Garda (Brescia).

Una bottiglia: Lit. 3.400.
Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.

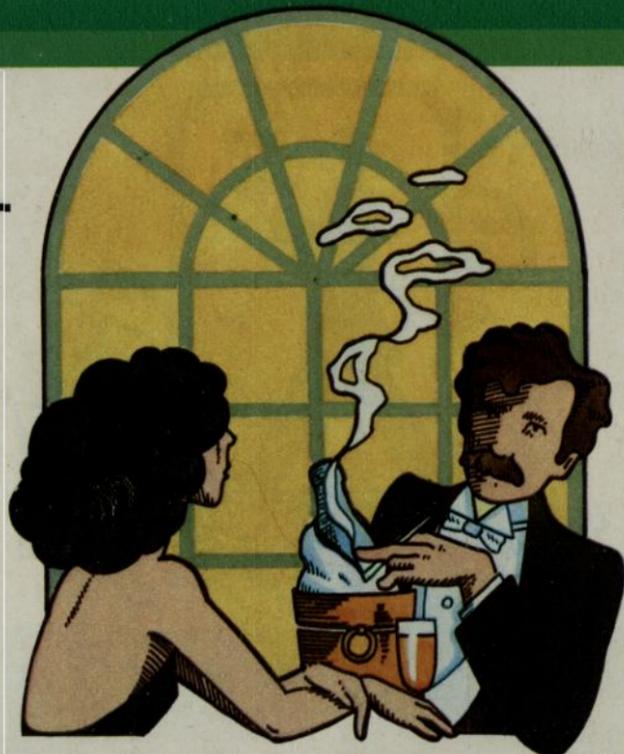
Bouquet: finezza media, intensità e franchezza buone.

Sapore: corpo, armonia e intensità buone.

Conclusioni: vino discreto.

Brut Col Sandago
7.5

Brut Col Sandago della Col Sandago s.n.c., Pieve di



Soligo (Trento).
 Una bottiglia: Lit. 3.500.
Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.

Bouquet: finezza media, intensità buona, franchezza media.

Sapore: corpo, armonia e intensità buone.

Conclusioni: vino leggermente carente al profumo.

Vernaccia di Serrapetrona Fabrini
7.5

Vernaccia di Serrapetrona '77 dell'Azienda Agricola Attilio Fabrini, Serrapetrona (Macerata).

Una bottiglia: Lit. 5.400.
Aspetto: limpidezza eccellente, colore buono.

Bouquet: finezza, intensità e franchezza buone.

Sapore: corpo buono, armonia e intensità medie.

Conclusioni: vino da considerare nelle sue caratteristiche particolari.

Brut Carlo Gancia
7.2

Brut '75 Carlo Gancia della Fratelli Gancia e C., Canelli (Asti).

La bottiglia: Lit. 5.000.
Aspetto: limpidezza eccellente, colore buono.

Bouquet: finezza media,

intensità e franchezza buone.

Sapore: corpo, armonia e intensità buoni.

Conclusioni: buone le caratteristiche generali. Da non invecchiare ulteriormente.

Spumante Gran Riserva Contessa Rosa
6.8

Spumante Gran Riserva Contessa Rosa '74 delle Cantine Fontanafredda di Serralunga d'Alba (Cuneo). Una bottiglia: Lit. 5.150.

Aspetto: limpidezza eccellente, colore buono.

Bouquet: finezza e intensità buone, franchezza media.

Sapore: corpo buono, armonia e intensità medie.

Conclusioni: vino dal colore intenso, disarmonico al sapore.

Brut de Brut Ferrari
6.7

Brut de Brut '74 Ferrari della Ditta Spumanti Ferrari s.r.l., Fratelli Lunelli, Trento. Una bottiglia: Lit. 8.150.

Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.

Bouquet: finezza buona, intensità e franchezza medie.

Sapore: corpo e intensità buoni, armonia media.

Conclusioni: profumo non del tutto netto, scarse caratteristiche di pregio.

Brut Marchese Antinori
6.5

Marchese Antinori Brut '75 della Marchesi L. e P. Antinori, Firenze. Una bottiglia: Lit. 5.900.

Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.

Bouquet: finezza, intensità e franchezza medie.

Sapore: corpo e intensità buone, armonia media.

Conclusioni: vino dal profumo non del tutto netto, con scarse caratteristiche di pregio.

Cuvée Brut Berlucci
6.2

Cuvée Brut Berlucci della Guido Berlucci e C. S.p.A., Borgonato di Cortefranca (Brescia).

Una bottiglia: Lit. 7.250.
Aspetto: limpidezza eccellente, colore buono.

Bouquet: finezza e franchezza medie, intensità buona.

Sapore: corpo e intensità buone, armonia media.

Conclusioni: vino disarmonico.



Oltrepo Pavese Malpaga Brut
6.0

Oltrepo Pavese Malpaga Brut '74 della Ditta Fratelli Pantiroli, Tenuta Malpaga, Canneto Pavese (Pavia). Una bottiglia: Lit. 7.500.

Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.

Bouquet: finezza, intensità e franchezza medie.

Banco prova vini



I voti sono espressi in decimi

Sapore: corpo buono, armonia e intensità medie.
Conclusioni: il primo campione era privo di pressione, il secondo presenta caratteristiche medie.

Ballabio Brut
5.2

Ballabio Brut della ditta Azienda Agricola Clastidio di Angelo Ballabio, Casteggio (Pavia). Una bottiglia: Lit. 7.550.

Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.

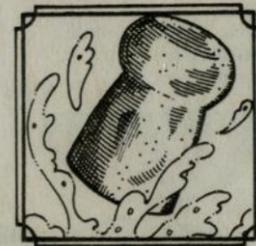
Bouquet: finezza, intensità e franchezza mediocri.

Sapore: corpo buono, armonia media, intensità mediocre.

Conclusioni: vino difettoso per rifermentazione anomala.

Verdicchio Spumante Fabrini
5.1

Verdicchio Spumante Pian delle Mura dell'Azienda Agricola Attilio Fabrini, Serrapetrona (Macerata). Una bottiglia: Lit. 4.550.



Aspetto: limpidezza eccellente, colore buono.

Bouquet: finezza mediocre, intensità e franchezza medie.

Sapore: corpo buono, armonia mediocre, intensità media.

Conclusioni: difettoso all'odore e al sapore.

Carpené Malvolti Brut
senza voto

Carpené Malvolti Brut '72 della Carpené Malvolti Conegliano (Treviso).



Questo il voto dei nostri lettori

Oltre agli assaggiatori dell'ONAV il 15 novembre hanno "provato" gli spumanti due lettori di DoveVai: Ettore Figini di anni 53, impiegato, abitante a Milano e Michele Oreggia di anni 45, perito industriale, abitante a Saronno (Varese). Gli assaggi dei lettori sono avvenuti nella sala-assaggi della Camera di Commercio di Asti; per evitare che i giudizi degli esperti influenzassero quelli dei lettori questi hanno votato prima.

Riportiamo qui di seguito la media aritmetica dei giudizi numericamente espressi dai lettori:

La Versa Brut '74 della Cantina Sociale, S. Maria della Versa 7.8

Spumante Gran Riserva Contessa Rosa '74 delle Cantine Fontanafredda, Serralunga d'Alba 7.8

Brut '75 Carlo Gancia della Fratelli Gancia e C., Canelli 7.5

Cinzano Brut '72 delle Antiche Cantine Cinzano, Serralunga d'Alba 7.5

Rosé Brut Equipe 5 '75 della Equipe Trentina Spumanti di Letrari e C., Mezzolombardo 7

Ballabio Brut della Azienda Agricola Clastidio di A. Ballabio, Casteggio 6.8

Gran Cavit Brut, Brut '76 della Cavit Trento 6.8.

President Brut Riserva Privata Riccadonna, Canelli 6.8

Spumante Brut Quarto Vecchio dell'Azienda Agricola Quarto Vecchio, Castello di Bevilacqua 6.8

Spumante Lugana Brut della Casa Vinicola L. Visconti e Figli, Desenzano del Garda 6.8

Vernaccia di Serrapetrona '77 dell'Azienda Agricola A. Fabrini, Serrapetrona 6.8

Moscato di Pantelleria Spumante "Solimano" dell'Agricoltori Associati di Pantelleria 6.5

Marchese Antinori Brut '75 della Marchesi Antinori di Firenze 6.3

Franciacorta Pinot dell'Azienda Agricola Ca' del Bosco, Erbusco 6

Brut Col Sandago della Col Sandago, Pieve di Soligo 6

Col Sandago Marzemino Spumante della Col Sandago, Pieve di Soligo 6

Brut de Brut '74 Ferrari della Spumanti Ferrari, Trento 5.5

Oltrepo Pavese Malpaga Brut '74 della F.lli Pantiroli, Canneto Pavese 5.3

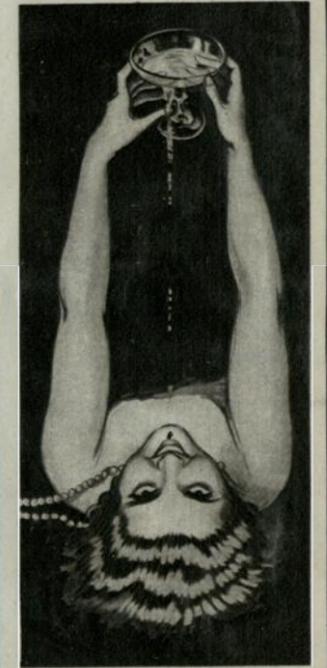
Contratto Asti Spumante '76 della G. Contratto, Canelli 5

Cuvée Brut Berlucci di G. Berlucci e C., Borgonato di Cortefranca 4.8

Carpené Malvolti Brut '72 della Carpené Malvolti, Conegliano 3

Verdicchio Spumante Pian delle Mura dell'Azienda Agricola A. Fabrini, Serrapetrona 2.5

Una bottiglia: Lit. 5.900.
Aspetto: il vino presenta caratteri di ossidazione spiccata per eccessivo invecchiamento che non permettono di giudicarlo.



Contratto Asti Spumante
senza voto

Contratto Asti Spumante '76 della Giuseppe Contratto, Canelli (Asti). Una bottiglia: Lit. 6.350.

Aspetto: limpidezza e colore eccellenti.

Conclusioni: al profumo è maderizzato in seguito ad eccessivo invecchiamento.

Moscato di Pantelleria Spumante "Solimano"
senza voto

Moscato di Pantelleria Spumante "Solimano" degli Agricoltori Associati di Pantelleria, Isola di Pantelleria.

Una bottiglia: Lit. 3.050.

Aspetto: colore e limpidezza eccellenti.

Conclusioni: non classificabile come spumante.