

IL VINO

IL VINO ANNO XI N. 5 SETTEMBRE-OTTOBRE 1981

Spedizione in abbonamento postale Gruppo IV - L. 3.500

SPUMANTE'E CHAMPAGNE



di Luigi Veronelli

Lewis Carroll, delizioso maestro del nonsense, ha scritto: « Noi come logici, non dobbiamo preoccuparci se le premesse siano vere o false; il nostro unico dovere

dev'essere verificare se conducono logicamente ad una conclusione, per cui, se le premesse sono vere, anche la conclusione sarà tale. Esempio:

1°) Nessuna scimmia è un soldato.

2°) Tutte le scimmie sono discole.

Supponiamo che *creature* sia il termine universale;

S = scimmie; X = soldati; Y = discoli.

Nessun S è X

Tutti gli S sono Y

alcune Y sono X'

(essendo X' = non Y).

Conclusione: *alcune creature discole non sono soldati* ».

Penso di far cosa gradita al lettore proponendogli un altro e mio, semplice, « problema »; troverà la soluzione nel P.S.

1°) Nessuno che realmente apprezzi Spumant'e Champagne non mantiene il silenzio quando versano il Gosset Grand Millesime 1971.

2°) I politici sono disperatamente ignoranti in fatto di vino.

3°) Nessuno che sia disperatamente ignorante in fatto di vino mantiene il silenzio quando versano il Gosset Grand Millesime 1971.

Univ: creature; a = politici; b = disperatamente ignoranti in fatto di vino; c = mantenere il silenzio quando versano il Gosset Grand Millesime 1971; d = apprezzare realmente Spumant'e Champagne.

Il « problema » non muterebbe di molto (e comunque non muterebbe la soluzione) sostituendo il Gosset Grand Millesime 1971 col Franciacorta Pinot Ca' del Bosco Dosage Zero.

P.S. Soluzione: i politici non apprezzano mai realmente Spumant'e Champagne (unico dubbio: possono i politici essere considerati « creature »?).

FRANCIACORTA PINOT
CA' DEL BOSCO DOSAGE ZERO

Azienda Agricola Ca' del Bosco,
25030 Erbusco (Brescia), tel. 030. 726169



Collocazione geografica: località Ca' del Bosco in comune di Erbusco.

Vitigni: pinot bianco, chardonnay e pinot nero.

Invecchiamento: metodo classico (è detto classico il solo metodo champenois).

Possibilità di conservazione: da bere (vedi quanto scritto a pag. 11 di Il Vino anno X n. 4).

Colore: bianco paglierino con riflessi verdognoli, brillante, spuma fine e perlage minuto e consistente.

Profumo: caratteristico, molto delicato e continuo.

Sapore: secco senza concessioni sulla netta e gradevole vena acidula; nerbo viperino e stoffa stretta di sorprendente eleganza; pieno carattere.

Alcolicità: 12°.

Qualificazione: spumante bianco secco, metodo classico.

Accompagnamento: è consigliabile con la maggior parte dei (buoni) piatti; non sui dolci; matrimonio d'amore con la fricassea di vitello (quella « giusta »; vedi Il Carnacina, Garzanti Editore, pag. 395).

Temperatura e modo di servizio: 6°C; stappare la bottiglia al momento di servirla tenendola leggermente reclinata.

Quantità prodotta: 25.000 bottiglie.

Vendita: diretta e a mezzo di rappresentanti.

Bottiglia: sciampagnotta, dl. 7,5.

Prezzo comunicato dal produttore: 10.500 lire.