

# Panorama

ARNOLDO MONDADORI EDITORE - 20 DICEMBRE 1982 - ANNO XX - N. 870 - L. 1.000

COSA BERE/DAI CLASSICI PIEMONTESE AI RAFFINATI FRIULANI

## L'arcobaleno dei bouquet

di Antonio Piccinardi

Viaggio attraverso antiche tipologie e moderne interpretazioni alla ricerca della vera personalità dei più prestigiosi, dei più eleganti, dei più ricercati vini italiani.

PER UN MONDO  
NON INQUINATO  
E SENZA MISSILI



# Panorama

SPECIALE



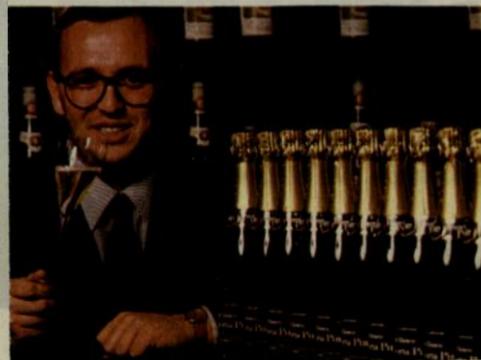
SPUMANTE

### Bollicine di felicità

Lo champagne è irraggiungibile? Chi lo dice? In tre ci stanno provando. Ve li presentiamo.

Quella dello spumante è una tradizione antichissima in Italia dalla quale sono nati prodotti differenziati soprattutto per la diversa caratteristica delle uve. Sono in effetti tre le zone storicamente vocate all'uva Pinot, quella utilizzata per fare lo champenois; le tre zone si differenziano per tipo di terreno, clima e microclima; da ciò la differenziata personalità dei vini. Nell'Oltrepò Pavese, lo spumante nasce dal Pinot nero ha struttura e corpo composito. In Franciacorta trovi l'eleganza e la suadanza garbata, negli spumanti trentini, dove è notevole l'impiego anche dello Chardonnay, profumi più accesi e intensi. Non v'è dubbio che la cantina che ha creato l'immagine degli spumanti dell'Oltrepò e ha avuto la capacità trainante è La Versa. Ciò grazie a un intelligente e assiduo lavoro intrapreso dal duca Antonio

SPUMANTE/SEGUE



Maurizio Zanella (spumante Ca' del Bosco), l'uomo nuovo dei Franciacorta

Denari, il quale è riuscito a galvanizzare le centinaia di viticoltori e trasmettere una sorta di « messaggio di fede ».

In Franciacorta la Berlucchi ha insegnato la strada degli spumanti agli italiani, quindi un'azienda modello si è imposta per l'immagine: Ca' del Bosco. Il giovane Maurizio Zanella, avverte la vocazione, va in Francia a documentarsi, recupera oltralpe un noto cantiniere e inizia la sua travolgente avventura con coraggio senza pari.

Il nome più « chiacchierato » in tutti gli anni Settanta è Ferrari. La piccola azienda di antica tradizione, rilevata dai Lunelli, diventa in breve tempo una « stella cometa ».

Lo spumante champenois ha le seguenti caratteristiche: intensità e gentile persistenza, fragrante, fine, riconosci il profumo della crosta del pane, la mela golden e leggera mandorla, al gusto è fine, fresco, elegante, ha nerbo e razza; va servito a 8°C.

## I piaceri della gola

Guida ai cibi più raffinati e ai migliori vini d'Italia

Quali sono e dove trovarli

Ca' del Bosco dosage zéro S.A. -  
Ca' del Bosco - Erbusco (Brescia)  
tel. 030 726196 - Costo Lire 14.000 la  
bottiglia.

Particolarmente elegante e fine,  
indicato come aperitivo, con frutti  
di mare, pesci bolliti.