

Il Sole 24 ORE

Domenica
27
Marzo 1983

Fondato nel 1865

Anno 19° Numero 69

Sped. abbon. post. Gruppo I/79

Vini

Tre grandi firme di Lombardia

Gavi Ligure (come Novi Ligure) è in Piemonte. Sono le ultime propaggini del Monferrato confinanti con l'Appennino ligure. Le denominazioni dei classici vini piemontesi si ripropongono, anche se il Dolcetto dell'Ovadesse e dei Colli Novesi è certamente diverso da quello di Alba. In questa zona, però, domina quel bianco che invano alcune aziende del Cuneese e dell'Astigiano hanno tentato di produrre. E' il «Cortese», che si ottiene — se è verace — con il 100% di uve del vitigno omonimo. Il suo colore è il giallo paglierino piuttosto scarico con qualche riflesso verdolino, ma la caratteristica peculiare è quella del profumo, con sfumature che richiamano i fiori di campo. Un bianco decisamente secco ma di notevole equilibrio, la cui morbidezza non risente affatto di una sensazione finale garbatamente acidula. Vino che soddisfa ad abundantiam il piacere di un aperitivo, predilige gli antipasti ma non disdegna affatto anche i primi piatti non piccanti, le grigliate di pesce e le carni bollite.

Fra le aziende aderenti all'Associazione Viticoltori Italiani delle quali ci stiamo occupando a puntate (perché sono tante ed importanti) figurano la Tenuta San Pietro di Maria Rosa Gazzaniga di Gavi e l'Azienda Agricola La Giu-

stiniana di Rovereto di Gavi, Entrambe produttrici del «Gavi» o del «Cortese di Gavi».

Di qui, attraversato il tunnel del Turchino, sei subito in Liguria dove una sola azienda si fregia del marchio (VIDE) ed è la «Vigneto Curli» di Emilio Croesi, con sede a Perinaldo, in provincia di Imperia, che presenta il suo Rossese di Dolceacqua, rarissimo esemplare di un vitigno che richiede condizioni ambientali assolutamente particolari e che non sempre dà le soddisfazioni che merita, sia in fatto di quantità come di qualità.

Passiamo in Lombardia. La serietà della Commissione che ammette i produttori e vinificatori in una Associazione che si richiama alla eccellenza del prodotto ha ristretto la presenza a tre grandi firme: l'Azienda Agricola Ca' Longa degli eredi di A. Brega di San Damiano al Colle (Pavia), l'Azienda Agricola Monsupello di Carlo Boatti di Torricella Verzate (Pavia) e l'Azienda Agricola Ca' del Bosco di Anna Maria Clementi Zanella ad Erbusco (Brescia). Si tratta effettivamente di tre grandi nomi della vitivinicoltura lombarda, ma sia pure entro i limiti ristretti della associazione (dalla quale sono escluse società cooperative, cantine sociali ed aziende commerciali che non coltivano e non vi-

nificano) pensiamo che altre nobili firme avrebbero titoli e qualità per far parte della eletta compagnia. E' una annotazione marginale — che non vuole assolutamente infirmare la validità e la serietà dell'associazione — che ci viene spontanea, anche perché possiamo immaginare che allargandone le dimensioni (sempre e solo nell'ambito dell'«eccellenza» che contraddistingue il marchio VIDE), ne avrebbe ulteriore vantaggio.

Su «Ca' del Bosco» abbiamo già avuto modo di intrattenerci su queste colonne: è una fra le più affermate aziende produttrici di spumante italiano metodo champenoise (Brut, Dosage Zero, Cremant), ma nella gamma dei suoi prodotti si fanno parecchio apprezzare anche il «Franciacorta pinot» (ottenuto esclusivamente con uve selezionate di Pinot bianco; la nuova annata '82 dovrebbe essere già sul mercato), il «Franciacorta rosso» (uve selezionate di cabernet franc, merlot, barbera e nebbiolo) che al profumo gradevole e persistente accompagna un corpo eccellente di equilibrata eleganza: è pronto dopo tre anni di invecchiamento; ed infine il «Rosa Ca' del Bosco», ottenuto con uve nebbiolo, merlot e barbera, dal colore rosa te-

nue ma vivo e brillante, caratterizzato da un gradevolissimo bouquet nel quale si distinguono i profumi dei fiori di campo e delle frutta.

I vini di Boatti, pure noti ai lettori di questa nota, sono caratteristici per la religiosità con la quale ci si preoccupa, a Torricella Verzate, della loro crescita e prosperità in botte prima ancora che in bottiglia. Sono le uve dell'Oltrepò: barbera, croatina, rara, nelle proporzioni previste dal disciplinare Doc che, evidentemente, trovano qui il modo per esprimere il meglio delle loro doti di colore, di sapore, di profumo. L'Oltrepò Pavese Rosso Monsupello del Podere La Borla è il capolavoro di Carlo Boatti, ma il Barbera Magenga, che si fermenta praticamente in bottiglia, è un vino piacevolissimo di pronta beva, così come il «Great ruby» che è un riuscitissimo esperimento di svinatura anticipata, che riesce anche a soddisfare quanti non disdegnano una leggera presa di spuma rossa alla mescita.

L'Associazione Vitivinicoltori Italiani va giustamente fiera di questi suoi adepti che le hanno consentito di conseguire nelle rassegne estere posizioni di grande prestigio e successo.

Franco Rota

Il Sole 24 ORE

Domenica
9
Gennaio 1983

Fondato nel 1865

Anno 119° Numero 6

Sped. abbon. post. Gruppo I/70

Vini

«Cin cin» sempre più italiano

Passate le feste, gabbato... nessuno, soprattutto chi ha avuto la saggia idea di allinearsi alle tendenze che, alla buon'ora cancellano abitudini sicuramente negative per un inno a quella «civiltà del bere» che, piano piano, va facendosi strada anche in Italia.

Dipende certamente dalla crisi economica — e grosse avvisaglie c'erano state anche un anno fa — il regresso del consumo dei costosi prodotti d'olttralpe, ma ha avuto indubbia eco la campagna che, nelle forme più svariate, si proponeva di valorizzare i vini italiani soprattutto nella classica ricorrenza annuale in cui alzano il gomito anche gli astemi.

Un gruppo di amici che avevano accettato il nostro consiglio di innaffiare il cenone di San Silvestro con spumante italiano «a tutto pasto» ci ha poi ringraziato. «Prosecco Brut» di Franco Da Ros di Conegliano con gli

antipasti, con un seguito apprezzatissimo di «Pinot Noir» della Cantina Sociale di Montescano (Casteggio) sino alla conclusione applauditissima nella quale hanno trionfato i «magnum» del «La Versa» brut e del «dosage zero» di Ca' del Bosco ai quali i «fanatici» buongustai del dessert hanno accompagnato un delicato «Asti Spumante». Tutti simpaticamente allegri sino all'alba del nuovo anno, senza un'ombra di cefalea. Tutti in grado di ricominciare con lo stesso entusiasmo.

E' autarchia? Forse un po', non si può negarlo, visti i costi del prodotto francese, anche se lo spumante italiano degno della classica appellazione spunta ormai prezzi che si convengono al suo prestigio, ma soprattutto è un segnale di autentica civiltà in un settore importantissimo della nostra claudicante economia. Anche perché ci risulta che parimenti si sono com-

portati quanti hanno la possibilità di indulgere alla sempre fascinosa attrattiva dello «champagne» nato in Champagne.

Vorremmo, a questo proposito, anche in base a qualche garbata osservazione pervenuta, fare una precisazione che troviamo più che mai pertinente avendo partecipato, la settimana precedente il Natale, ad una «degustazione comparata» di spumanti italiani e champagne francesi organizzata dalla Biblioteca Comunale di Rivanazzano, nell'Oltrepò Pavese. Furono alternativamente serviti, per l'occasione, tre tipi di spumante e tre di champagne e tutti e sei vennero calorosamente applauditi. Avevano caratteristiche «allineate» ma diverse. Si facevano identificare indipendentemente dal fatto che sulle bottiglie fossero in bella vista marche, denominazioni ed annate di produzione.

Alberto Brovelli, «vinaio di Francia in Milano», che era presente, si è sinceramente accodato agli applausi che hanno salutato le bollicine dei «pinot» d'Oltrepò, di Franciacorta e del Trentino, ma ha parimenti gradito i riconoscimenti che una platea attenta e qualificata decretava all'alternativa francese rappresentata dal Bollinger Gran Cru, dal Philipponnat Blanc de Blanc e dall'Irroy Brut, tutti d'annata. Un'alternativa rilevante sotto il profilo del costo, sul quale gravano pesanti balzelli doganali ed il cambio sfavorevole. Ma alla fine della fiera nessuno dei partecipanti alla degustazione comparata ha potuto negare che spumante italiano e champagne francese hanno in comune una matrice di eccellenza ma sono cose diverse — sempre sul piano della qualità superlativa — se non altro in ragione delle rispettive esperienze.

Sbaglia chi parla di concorrenza: lo champagne ha un mercato tradizionale che se non attinge più il suo vertice presso il consumatore italiano (giustamente ed anche un po' forzatamente rinsavito), ha larghissime possibilità di collocazione in tutto il mondo. Lo spumante è finalmente riuscito a conquistare una sua identità mercatoriale in Italia, dove veniva scriteriatamente snobbato e sta letteralmente dilagando anche sulle piazze che il «fratello» transalpino non riusciva a fare sue per carenza di produzione soprattutto nelle annate negative.

E' proprio vero che le cose che valgono, riescono a farsi largo, presto o tardi, in ogni senso ed in ogni luogo. Nella fattispecie, il «cin cin» è entrato davvero a far parte del linguaggio internazionale.

Franco Rota