n. 257

Quindicinale di sport invernali, turismo, politica e cultura
Sped in abb. postale GR II/70
15 gennaio 1983 - Lire 2000

sciare

COPPA DEL MONDO
Il caos di Parpan

INCHIESTA
IL PALO
DELLA DISCORDIA

PRATICA
LA PUNTATA:
TI IN CURVA

SPECIALE TURISMO
VAL DI FIEMME,
PONTEDILEGNO
& CERVINIA

perbacco

Profumi novelli

IN FRANCIA il loro arrivo sul mercato parigino è quasi festa nazionale. E da due anni anche in Italia sta aumentando il numero degli impazienti estimatori. Sono i vini novelli, cioè quelli della vendemmia appena conclusa, vinificati attraverso un processo di macerazione carbonica (i grappoli, così come sono, vengono immessi in contenitori saturati di CO_2) che li rende pronti per la bottiglia entro la prima metà di novembre.
Dote dei vini novelli è il profumo molto ampio, unito a una freschezza eccellente: sono detti di pronta beva. In Italia arrivano dalla Francia due beaujolais: il Joseph Drouhin (importato da Alberto Brovelli, massimo esperto dei vini d'oltralpe) e il Duboeuf (importato dall'enoteca Solci). Sono entrambi molto validi a un prezzo che oscilla sulle 5.500 lire. Degli italiani quest'anno uno in particolare ha colpito per la sua qualità: il Rosso di Erbusco prodotto dalla Cà del bosco di Maurizio Zanella (massimo produttore italiano di spumanti). Un gradino sotto, ma sempre eccellenti, sono stati secondo Antonio Piccinardi (un sommelier che ha organizzato a Milano una tre giorni di assaggio radunando per la prima volta tutta la produzione italiana del settore) il San Martino delle cantine Volpi di Tortona e il Novembrino della tenuta Val D'Orcia. Sono in commercio tra le 3500 e le 4500 lire e vanno bevuti entro la prossima primavera. Poi perdono inevitabilmente le loro caratteristiche.