

Trimani innotizie

TRIMESTRALE AGLI AMICI DEL VINO

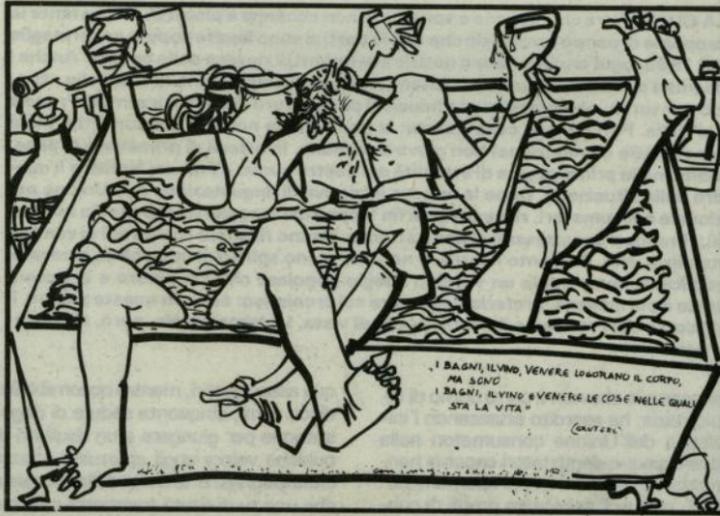
SOMMARIO

APRIAMO il primo numero a stampa del nostro trimestrale con un sonetto, *Er vino a primavera*, di Bartolomeo Rossetti, uno degli ultimi trasterverini d'istinto: non è una coincidenza, ma una scelta. Un augurio di stagione a tutti.

L'editoriale, di Marco Trimani, ci presenta nella veste rinnovata e nell'intenzione di continuità: la cognizione del vino sembra rasentare pretese gaddiane, avanzate, però, con garbata autocritica. Quasi sorridendo.

L'attualità è obbligata agli ultimi sviluppi della battaglia tra champagne e spumante, una specie di «de bello gallico» dei tempi moderni: noi cerchiamo di dire la nostra, dopo che i francesi hanno detto la loro. Ma lo spirito, illuminante, è quello del «c'è spazio per tutti».

Stefano Milioni ci racconta come ha imparato il vino. Nella pagina dedicata alle donne che fanno il vino entrano a pieno titolo Maria Grazia Lungarotti e la figlia Maria Teresa, le due animatrici dei vini di Torgiano. Alfredo Ferruzza ci parla di Villa Banfi; nella rubrica dedicata alla legislazione



G. HAJNAL: disegno originale della serie dedicata al vino

Er vino a primavera

(di Bartolomeo Rossetti)

*Er vino nasce co' la primavera,
che tutto rinverdisce e te fa bene,
te rimescola er sangue ne le vene,
è 'na grazia de dio, 'na gioia vera.*

*Te fa usci la natura più sincera
te senti 'n arto, scioje le catene,
te fa pijà la vita come viene,
sei spenziato da matina a sera.*

*Te sveja, te rinnova l'energie,
te senti in forma, te ringalluzzisce,
e poi te fa venì le fantasie!*

*Come la primavera, te scatena
e te rallegra e te ringiovanisce...
ma solo si lo bevi a panza piena.*

La cognizione del vino

di MARCO TRIMANI

Migliorata anche l'immagine dei vini DOC di Franciacorta

Ca' del Bosco "esaspera" la qualità

L'AZIENDA agricola Ca' del Bosco di Erbusco, in provincia di Brescia, è situata nel cuore della Franciacorta, una delle zone più belle della Lombardia, che realizza da sempre il passaggio graduale tra i vini lombardi, robusti e generosi, e i veronesi, più soavi e profumati.

I vigneti dell'azienda, disposti in una sorta di anfiteatro naturale, si giovano per conformazione geografica del benefico apporto dei monti circostanti e, per le particolari condizioni climatiche e geologiche, sono storicamente in grado di produrre uve eccellenti: Caterina Cornaro, regina di Cipro, prediligeva i vini di Franciacorta e amava berli durante i suoi lunghi soggiorni sul vicino lago d'Iseo.

Sempre alla ricerca del meglio, anzi, citando testualmente, "con il solo obiettivo di esasperare la qualità" dei loro vini, Annamaria Clementi Zanella e suo figlio Maurizio, titolari di Ca' del Bosco, hanno iniziato la stagione vinicola 1983 con una grossa novità, non

solo dal punto di vista qualitativo, ma soprattutto da quello dell'immagine: il Franciacorta Pinot 1982 DOC, il Franciacorta Rosso 1980 DOC e il Rosa Ca' del Bosco 1982, infatti, appena messi sul mercato, si offrono prima che al palato all'intelletto e all'occhio dell'intenditore, dell'esperto, del semplice amatore o del consumatore casuale, con un corredo d'informazioni davvero unico. Al di là della veste grafica, certo più raffinata e preziosa, l'etichetta si diversifica per i suoi contenuti e reca, seppure in uno spazio limitato, una serie di annotazioni di carattere scientifico e tecnico, sull'origine e le caratteristiche del vino.

Il consumatore saprà subito, dunque, di ogni bottiglia rigorosamente numerata come il resto dell'intera produzione, la mappa catastale del vigneto di provenienza, la resa per ettaro, la data della vendemmia delle uve, la quantità di vino ottenuto complessivamente, il numero delle bottiglie pro-

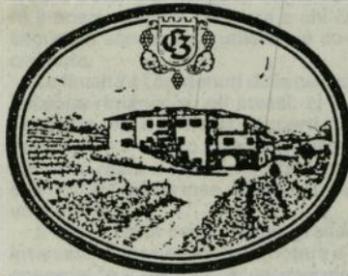
dotte e il luogo dove è avvenuto l'imbottigliamento.

Dal canto suo, sul retro, la controetichetta riporta, invece, informazioni di carattere più specificatamente tecnico che riguardano il metodo della vinificazione, il grado zuccherino delle uve al momento della vendemmia, la percentuale di alcolicità, di acidità to-

tale, di acidità volatile, il PH, il periodo d'invecchiamento consigliato, le analisi di laboratorio effettuate prima dell'imbottigliamento e, infine, le inevitabili caratteristiche organolettiche corredate dall'accoppiamento gastronomico e della temperatura di servizio più adatta.

Tutto il prodotto messo in commercio quest'anno, inoltre, reca già il contrassegno IVA sulla capsula che sigilla il tappo di sughero, come impone il recente decreto legge in fatto di vini. Per ultimo, come se non bastasse, a salvaguardia della qualità, il marchio della VIDE incombe e garantisce.

Le bottiglie di Ca' del Bosco hanno dunque una nuova veste. Più che un cambiarsi d'abito, però, ci piace far rilevare un mutamento sostanziale che riguarda soprattutto l'ottica del produttore e il modo di porsi in un rapporto diretto con l'acquirente: un'informazione corretta, una serie di dati tecnico-scientifici sono la propaganda migliore del vino di qualità, Ca' del Bosco ha scelto questa strada.



Trimani innotizie

novità / 9