

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTI

A QUALITÀ

Al Palace di Milano «I papà dei vini»

L'impareggiabile Chardonnay

Elegantissimo spumante metodo classico, vino «importante» dopo aver riposato nel legno nuovo, simpatico e disponibile nel suo «look» di tutti i giorni, è un vitigno che onora l'enologia di tutto il mondo ● E una cena con sei diversi Chardonnay è una serata che non si dimentica ● Come il solito, c'era l'équipe TV di Tg-L'Una ● Si è brindato, quasi per esorcismo, al buon vino italiano che è sempre più prestigioso e di qualità internazionale



Il giornalista Maino ha quindi presentato la «granseola "mimosa" alle punte di asparagi», preparata dal cuoco Ettore Alzetta del ristorante *Dal- l'Amelia* di Mestre, accompagnato dal Franciacorta Cà del Bosco Brut dell'omonima azienda agricola di Erbusco (Brescia) e illustrato brevemente da Maurizio Zanella, che conduce l'azienda.

«Sono particolarmente felice e lusingato di essere qui con voi questa sera, in un momento in cui il vino italiano ha unicamente bisogno d'essere incoraggiato. Non farò una degustazione guidata del vino che stiamo per assaggiare, ma vi dirò alcune caratteristiche. Questo spumante classico nasce dal 40 per cento di uve Chardonnay, altrettanto di Pinot bianco, prossimo cugino, e dal 20 di Pinot nero. Queste uve sono prodotte nei nostri vigneti della Franciacorta. Le nostre tecniche produttive sono quelle tradizionali della permanenza di 30 mesi sulle fecce, con un mélange di vini invecchiati in fusti di rovere, che danno una struttura particolarmente importante. E vorrei concludere rinnovando l'applauso per il vino italiano».

co Ettore Alzetta del ristorante *Dal- l'Amelia* di Mestre, accompagnato dal Franciacorta Cà del Bosco Brut dell'omonima azienda agricola di Erbusco (Brescia) e illustrato brevemente da Maurizio Zanella, che conduce l'azienda.