

ALL'INTERNO «PECCATI DI GOLA»

LA GUIDA AL MANGIARBENE

# Bresciaoggi

NUOVO

sabato 28 novembre 1987

Stampa 3 - Roma 786306  
Ufficio Spedizione e abbonamenti  
tel. 2294241. Stampa: via Eritrea, 20/a-b  
25100 Brescia - Telefono (030) 22941

Pubblicità: Concessionaria A. Manzoni  
& C. Società per azioni - Via Solferino  
24/c - Brescia - Tel. (030) 45461-2-3-4  
Tariffa 1000

Capita sovente a me, francofilo noto e dichiarato, di sentirmi proporre paragoni fra la gastronomia e i vini italiani e francesi.

Il discorso sulla cucina è assai complesso e forse sarà oggetto di un futuro «peccato di gola». Quello sui vini per la verità non è tanto più semplice, ma tuttavia val la pena di iniziarlo sulla scorta di due recenti avvenimenti che mi consentono di ancorare il ragionamento ad alcuni interessanti dati di fatto.

Mi riferisco a due sedute di degustazione di grandi vini italiani e stranieri che il Seminario permanente Luigi Veronelli (benemerita associazione che con grande rigore scientifico si occupa della cultura del vino e degli alimenti) ha organizzato nelle settimane scorse all'Azienda agricola Cà del Bosco.

Alla seconda seduta, guidata come la prima dal bravissimo Francesco Arrigoni, ho personalmente partecipato e Brescia Oggi può quindi darne conto in anteprima assoluta.

Gli assaggiatori erano in entrambi i casi l'élite della ristorazione italiana: una volta gli appartenenti al gruppo delle «Soste», la volta successiva quelli di «Linea Italia in cucina», tutti i titolari di ristoranti di primissimo ordine e quindi, in un certo senso, «maestri del gusto» enogastronomico contemporaneo.

Le degustazioni si sono svolte secondo i nuovi metodi, messi a punto dal Seminario Veronelli, dell'analisi sensoriale, basata su criteri più scientifici e meno edonistici dei metodi tradizionali. Ad ogni partecipante è stato dato un modulo per ogni tipo di assaggiare. Per ogni tipologia di vino (spumante, chardonnay, ecc.) sono stati individuati alcuni parametri (attribuiti) dei quali si voleva una misura oggettiva. Per esempio nello chardonnay: colore, profumo, intensità, odore di legno, odori estranei, acidità, sapori estranei consistenza e amaro.

Infine, ad ogni persona è stato chiesto di esprimere una misura della piacevolezza di quel vino, naturalmente sempre proposto in forma rigorosamente anonima (e un notaio ha certificato la regolarità di tutte le operazioni).

Tutte le «misure» segnate dai veri assaggiatori sono state tradotte in numeri e messi in un calcolatore. Sono state ricavate le medie per ogni attributo per tutti gli assaggiatori. Per ogni vino assaggiato è stato realizzato un diagramma esplicativo che riporta le medie.

Faccio grazia ai lettori del resoconto dettagliato delle risultanze più propriamente tecniche (che peraltro rivestono grande interesse per gli addetti ai lavori) e riporto le classifiche di piacevolezza dei vini degustati nella diverse categorie.

## SPUMANTE

Nella media delle due degustazioni, il Brut Cà del Bosco ha preceduto lo Champagne Krug Grand Cuvée e il Brut de Brut 1982 Ferrari.

## Chardonnay

Nella prima degustazione, lo Chardonnay Cà del Bosco '85 ha nettamente preceduto il Cà del Bosco '86, il Montrachet Marquis de Laguiche '85 Drouhin e il Cabreo La Pietra '84 Ruffino. Nella seconda, il Cà del Bosco '85 ha preceduto di pochissimo il Montrachet Marquis de Laguiche '85, sia il Cà del Bosco '85. Più staccato il californiano Mondavi 1985.

## Pinot nero

Sono prevalsi il Musigny Cuvée Vieilles Vignes '85 Comte de Vogüé e il Beaune Clos des Mouches '85 Drouhin, piuttosto nettamente sul trentino Pinot Nero Riserva '85 Hofstatter e sul Pinot Nero '85 Cà del Bosco, ultimo nato fra i gioielli dell'azienda di Erbusco.



Il buon vino: uno dei più piacevoli ... peccati di gola

## Cabernet Sauvignon

Scontro fra pezzi da 90 e risultati davvero sorprendenti: nella prima degustazione, sono stati classificati alla pari Chateau Lafite Rothschild '83 e Maurizio Zanella '85 Cà del Bosco, davanti alla Fratta '85 Maculan. Nella seconda il Cabreo il Borgo '83 Ruffino ha, sia pure di pochissimo, superato lo Chateau Mouton Rothschild '83 e il Maurizio Zanella '83.

Brevissime considerazioni finali. Anche quest'esperienza ha confermato l'opinione che ormai ho in me radicata, dopo tanti anni di girovagare per cantine di tutte le latitudini: i francesi hanno tanti vini buoni o addirittura eccellenti, noi di veramenti buoni ne abbiamo pochini, ma questi pochini reggono a testa alta il confronto con le etichette più celebrate.

E addirittura i nostri capofila vincono a mani basse nel confronto prezzo qualità: le 280.000 lire per una bottiglia di Montrachet posso spenderle volentieri perché quel vino mi piace molto ma so benissimo che sono un prezzo determinato dalle logiche del mercato (che i francesi sono maestri nel manipolare) e non dalla qualità, peraltro eccellente, del vino. E non solo nessuno potrebbe sensatamente sostenere che il Montrachet è dieci volte migliore dello Chardonnay Cà del Bosco perché questo costa circa un decimo dell'altro, ma anzi a molti piace di più il secondo del primo...

Abbasso i francesi e viva gli italiani, dunque? Calma, non è il caso di gasarsi, non foss'altro perché di vini del livello di Cà del Bosco ce ne sono purtroppo ancora pochissimi.

Ma chi, come Maurizio Zanella, ha scelto la strada durissima e costosissima della ricerca esasperata della qualità, può incominciare a riscuotere soddisfazioni non da poco.

Prima di concludere, voglio aggiungere un elemento importante al discorso del rapporto prezzo - qualità, riportando i prezzi, riscontrabili in enoteca dei vini oggetto delle due degustazioni. E istruttivo leggere questi prezzi in parallelo alle classifiche di «piacevolezza»: Spumante Cà del Bosco Brut 24.000, Champagne Krug 70.000, Spumante Ferrari Brut de Brut 22.000; Chardonnay Cà del Bosco 28.000, Montrachet 280.000, Cabreo La Pietra Ruffino 23.000, Mondavi 27.000; Musigny 160.000, Clos des Mouches 65.000, Pinot Nero Hofstatter 12.000, Pinot Nero Cà del Bosco senza prezzo perché non ancora commercializzato; Chateau Lafite Rothschild 18.000, Chateau Monton - Rothschild 160.000, Maurizio Zanella 30.000, Cabreo il Borgo Ruffino 23.000.

Meditate gente, meditate.



All'azienda agricola Ca' del Bosco  
disfida tra vini francesi e italiani

di ALDO CORTE