

Pane® Vino&

CONOSCERE I CIBI

LE GRANDI INTERVISTE

I Peyrano ovvero il cioccolato

L'UNIVERSO DEI CIBI

Nostro pane quotidiano

L'UNIVERSO DEI CIBI

Il tè, quasi una religione

VIAGGIARE IN CUCINA

Vienna, un pranzo imperiale

Anno 1 - N° 2 Giugno-Luglio 1988
Spedizione in abbonamento postale gr. IV inf. 70% - L. 5.000

TRE ANNATE DI QUALITÀ PER PRESENTARE IL PINERO

Che cos'è il Pinero? Il nome nasce dall'esigenza di identificare subito il contenuto della bottiglia anche con un termine di fantasia. E infatti la contrazione dei vocaboli «pinot» e «nero» non lascia dubbi sul fatto che si tratta di vino «pinot nero». La azienda Ca' del Bosco ne ha messo sul mercato tre annate: 1983/84/85.

L'annata 1983 è la prima prodotta, ed è quella che — pur sempre di qualità — meno soddisfa il produttore. È tuttavia interessante per il dato storico e per l'evoluzione che segna nello sviluppo produttivo.

L'annata 1984 è ottima, tenendo conto anche della generalizzata non eccelsa qualità del raccolto.

L'annata 1985 è giudicata «entusiasmante» poiché raggruppa, sia nei profumi che nei sapori, le note caratteristiche dei grandi pinot neri.

Mentre la vendemmia 1986 non ha dato risultati positivi (e pertanto quel Pinero non sarà sul mercato), per il 1987 si denota una buona evoluzione.

Ca' Del Bosco

PINERO

1984

Pane & Vino®

CONOSCERE I CIBI

giugno - luglio 1988

L I B R I

I MAGNIFICI TRENTADUE

Guida ai vini d'Italia, Roma, Edizioni Gambero rosso-Arcigola, 1987, pp. 360, lire 34.000.

Il «Gambero rosso» è il supplemento gastronomico del quotidiano «Il Manifesto». Con questa «guida al bere bene, per esperti e curiosi», che ci conduce attraverso millecinquecento vini di cinquecento produttori, ha veramente realizzato qualcosa di importante. Di regione in regione possiamo scoprire i vini migliori, le loro annate più qualificate. A ciascun vino il suo voto, espresso con il simbolo del bicchiere. Premesso che i vini anche buoni, ma non superlativi, non vengono considerati, viene assegnato un bicchiere al vino ritenuto ottimo, due bicchieri a

quello ottimo superiore alla media, e tre bicchieri ai vini di valore internazionale in grado di assicurare un incondizionato prestigio ad essi e ai loro produttori. La guida illustra ogni regione con notizie sul territorio (carta geografica annessa), sulle uve che vi vengono coltivate, sui vini particolari che produce, sui segreti della loro preparazione. Ci sono poi tante schede quanti sono i vini presi in considerazione, secondo l'ordine alfabetico della località di provenienza. In fondo al volume, con appositi indici, si può facilmente risalire ai singoli vini e ai singoli produttori. Non manca anche una classificazione delle annate 1970/83 dei vini più ambiti e prestigiosi: il Barbaresco, il Barolo, il Brunello di Montalcino, il Chianti Classico.

Ma vediamo, secondo la guida, quali sono i vini che hanno meritato l'Oscar in assoluto, cioè quella attribuzione di tre bicchieri che, ovviamente, potrà sembrare discutibile. D'altra parte ogni valutazione è soggettiva. E bisogna ricordare che questo tipo di attribuzioni è puramente matematica e statistica, che meglio si presta al sommatore. Di questi «top» sono tre: chiamiamo, regione per regione, i vini che meritano i tre bicchieri.

PIEMONTE

Barolo Prapò '81 della azienda agricola C. (Alba, Cuneo);
Barbaresco Sori San Lorenzo '83 dell'azienda agricola Angelo Gaja (Barbaresco, Cuneo);
Barolo '83 dell'azienda agricola Battista Giuseppe Rinaldi (Barolo, Cuneo);
Barolo '83 dell'azienda agricola Luciano Sandrone (Barolo, Cuneo);
Moscato d'Asti Bricco Quaglia '86 dell'azienda agricola Giuseppe Rivetti (Castagnole Lan-

ze, Asti);

Barolo Vigna Arborina '82 dell'azienda agricola Elio Eltare (La Morra, Cuneo);
Barolo Marcanasco '83 dell'azienda agricola Rocche Costamagna (La Morra, Cuneo);
Barolo Vigna Colonnello '82 della Cantina Fantino Conterno (Monforte d'Alba, Cuneo);
Barbaresco '83 dell'azienda vinicola F.lli Cigliuti (Neive, Cuneo);
Barbaresco S. Stefano di Neive '83 della casa vinicola Bruno Giacosa (Neive, Cuneo).

LIGURIA

Pigato Massaretti '86 dell'azienda agricola Cascina Feipu (Bastia d'Albenga, Savona).

LOMBARDIA

Maurizio Zanella '85 dell'azienda agricola Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia).

TRENTINO-ALTO ADIGE

Pinot Bianco Alto Adige '85 di Bellendorf (Appiano, Bolzano).

LOMBARDIA
Maurizio Zanella '85 dell'azienda agricola Ca' del Bosco (Erbusco, Brescia).

FRIULI-VENEZIA GIULIA

Sauvignon del Podere di Ipllis '86 della azienda agricola Ca' Ronasca (Dolegna del Collio, Gorizia);
Chardonnay '86 dell'azienda agricola Stelio Gallo (Mariano del Friuli, Gorizia);
Chardonnay '83 dell'azienda agricola Gravner Francesco (Oslavia, Gorizia);
Vintage Tunina '86 dell'azienda agricola Vinnaioli Jerman (Villanova di Farra, Gorizia).



TOSCANA

Sassicaia '83 della tenuta San Guido dei marchesi Incisa della Rocchetta (Bolgheri, Livorno);
Grattamacco rosso '85 dell'azienda agricola Grattamacco (Castagneto Carducci, Livorno);
Tignanello '82 della Antica Casa Vinicola Antinori (Firenze);
Chianti Classico S. Lorenzo '83 del Castello di Ama (Gaiole in Chianti, Siena);
Brunello di Montalcino '82 dell'azienda agricola Case Basse (Montalcino, Siena);
Morellino di Scansano Ciabatta '85 dell'azienda agricola Erik Banti (Montemerano, Grosseto);
Flaccianello della Pieve '83 di Fontodi Tenuta Agricola (Panzano in Chianti, Firenze);
Le Pergole Torte '83 della fattoria di Monte Vertine (Radda in Chianti, Siena).

LAZIO

Vigna del Vassallo '85 dell'azienda agricola Paola Di Mauro (Frattocchie di Marino, Roma).

ABRUZZO E MOLISE

Montepulciano d'Abruzzo '77

dell'azienda agricola Valentini (Loreto Aprutino, Pescara).

SICILIA

Il Marsala Superiore dell'azienda agricola Vecchio Samperi (Marsala, Trapani);
Malvasia delle Lipari naturale '85 dell'azienda agricola Carlo Hauner (S. Marina di Salina, Messina).

Come si vede la parte del leone la fanno Piemonte e Toscana, ma è interessante notare in questa ardua scelta come moltissimi siano i produttori giovani a fianco di quelli ormai universalmente conclamati. Ci sono piccole ma anche grandi aziende, a conferma che l'alta qualità non è, come spesso si crede, inversamente proporzionale alle industrie di dimensioni maggiori. La guida pare dunque seguire con la dovuta attenzione i prodotti nuovi, in modo da incoraggiare quelle aziende che, oltre a difendere una prestigiosa tradizione, si avviano anche nel campo della ricerca.

Il volume piace per tutti gli utili suggerimenti che fornisce, da come organizzare un'enoteca in casa ai piccoli appunti sull'abbinamento cibo-vino. Stimola a fare un insolito viaggio alla ricerca di un'Italia sconosciuta. Non usa il linguaggio strettamente tecnico, che spesso infastidisce il lettore. Spiega ogni vino attraverso la stessa storia del suo produttore, la descrizione della zona in cui nasce e delle cantine in cui si conserva: unisce, cioè, il piacere del raccontare alla precisione dell'informazione. Il suo stile non è né enfatico né esaltatorio, ma puntuale e scorrevole.

Di tutto questo bisogna dare merito ai curatori, Daniele Cernilli e Carlo Petrini, e ai loro collaboratori. Dai quali aspettiamo ora con giustificatissimo interesse la nuova guida dell'anno '89.