

dal 1901

N° 66

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Campagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

11-1834613PQ T 46F 9S115L34

LA NAZIONE

VIA FERDINANDO PAOLIERI 2

50121 FIRENZE FI

Dir. Resp. ROBERTO GELMIMI

Data: 5 NOVEMBRE 1989

SOLO GAJA E POCHI ALTRI RIESCONO A TENERE IL PASSO

Grandi rossi, la Toscana insegna

Nei bianchi (Chardonnay) la presenza regionale è più contenuta ma in crescendo

Servizio di

Enrico Bosi

FIRENZE — Per molto tempo — sostiene da Barbaresco Angelo Gaja — il successo del vino italiano all'estero si è basato sulla straordinaria convenienza di prezzo. Gli slogan a favore del vino italiano sottolineavano che non esisteva altro vino al mondo che offrisse pari qualità a prezzo più basso. Col passare degli anni però la linea di tendenza si è invertita e molti produttori si sono accorti che il messaggio era quanto mai infelice e non era di aiuto all'immagine e alla crescita dei vini di migliore qualità e di riconosciuto prestigio. Si sono rimboccati le maniche e oggi il vino italiano, superate infinite difficoltà, è diventato su tutti i mercati sinonimo di raffinatezza e quindi, necessariamente, anche di prezzi assai elevati. La riprova che ormai questo traguardo è stato raggiunto, la constata-

mo quasi settimanalmente sulle più importanti riviste straniere specializzate in enologia.

Proprio in questi giorni sull'americana «Wine Spectator» sono stati pubblicati i risultati di una degustazione cieca (bottiglie senza etichetta) comparata di Chardonnay italiani.

Ai vertici della classifica sono risultati due piemontesi (Gaja al primo e secondo posto e Pio Cesare al terzo), il lombardo Bellavista, il friulano Jermann, il toscano Avignonesi, il veneto Maculan, il friulano Ronco del Gnemiz, il toscano Ruffino e l'altoatesino Lageder. Su 77 vini prescelti la Toscana ha riportato altri 11 piazzamenti per merito di Isole e Olena, Villa Banfi (2), Capezzana (2), Ruffino (altri 3), Castello di Ama (2).

Se con i bianchi la Toscana ha dovuto cedere il passo ai viticoltori settentrionali, nei rossi, cioè nei grandi vini da tavola,

la rivincita è stata schiacciante. In un'altra degustazione cieca comparata, gestita dalla rivista svizzera «Vinum», su 74 vini prescelti per l'esame ben 48 erano toscani.

Nei primi dieci posti la palma è andata ad Antinori, seguito dal solito Gaja, dal castello di Fonderutoli, dal castello di Ama, dalla Badia a Coltibuono, dal piemontese Braida, da Castellare, dal piemontese Clerico, dal lombardo Mazzolino e nuovamente dal toscano Castello di Rampolla.

Dall'undicesimo al ventesimo posto tutti i vini in graduatoria sono toscani salvo il numero 12 con il lombardo Cà del Bosco e il numero 18 con il piemontese Braida. Gli altri toscani nell'ordine sono: Incisa della Rocchetta, San Giusto a Rentennano, Lodovico Antinori, Castello di Volpaia, Montevervine, Ruffino e Capaccia.

Vanno inoltre ricordati: Boscarelli, Vecchie Terre di Montefili, Felsina, Fontodi, nuova-

mente Antinori, Villa Banfi, Vignattieri, Avignonesi, Castello di Querceto, Frescobaldi, Capezzana, Altesino, Il Palazzino, Meletti Cavallari, Capannelle, Riecine, Montagliari, Castello di Cacchiano, nuovamente Castello di Volpaia, Castello di Uzzano, Castello di San Polo in Rosso, Villa Cafaggio, Caparzo, Teruzzi & Puttodor, Case Basse, Isole e Olena, Colle Bereto, Buonamico, nuovamente Villa Cafaggio, nuovamente Altesino, San Felice e Poliziano.

Da registrare, infine, il «New York Times» che ha aperto uno dei suoi ultimi inserti settimanali sul piacere di vivere con le foto dei produttori toscani del castello di Volpaia (Carlo e Giovannella Mascheroni), di Montevervine (Sergio Manetti), di Vignamaggio (Gianni Nunziante) e di altri ancora. Un vero e proprio omaggio al Chianti Classico e al Brunello di Montalcino.

VINO / DOC Sorbaiano sul mercato

VOLTERRA — I vini della fattoria di «Sorbaiano», di Montecatini Val di Cecina, sono stati i protagonisti del «IV Week-end del Chianti Geografico», una manifestazione di studio organizzata dagli Agricoltori del Chianti Geografico. Nei 350 ettari di «Sorbaiano», di cui solamente 12 destinati a vigneto specializzato, vengono prodotti i Doc Montescudaio bianco e rosso denominati Lucrestraia e Rosso delle Miniere. I vini di Sorbaiano, insieme alla Vernaccia di San Gimignano Le Colonne, sono entrati quest'anno nella rete distributiva degli Agricoltori del Chianti Geografico di Gaiole in Chianti.