

Anche un bresciano tra i vini a «tre bicchieri»

Ca' del Bosco si conferma l'azienda leader fra le bresciane e il suo champenois Crémant è il numero uno fra tutti i vini della nostra provincia, anzi fra tutti i lombardi, essendo l'unico della regione che ottiene il simbolo dei «tre bicchieri»; nella classifica provinciale vengono subito dopo Bellavista, che ha ben cinque vini con «due bicchieri» e Cavalleri, con tre «due bicchieri», entrambe le aziende con altri vini ben valutati. Di rilievo anche i punteggi per Cornaleto di Adro, Monte Rossa di Borgonato, Uberti di Erbusco, la Pertica di Picedo. Citazioni significative per alcuni produttori noti da tempo (Fratelli Berlucchi e Mosnel in Franciacorta, Visconti, Pasolini, Cos'va, Comincioli, Proven. Dal Cero fra i gardesani) e per altri poco conosciuti fuori della cerchia degli addetti ai lavori (Contessa Maggi e Gatti in Franciacorta, Leali del Garda e l'outsider assoluto Trevisani di Soprazocco di Gardo).

È questa la fotografia dell'«enologia bresciana d'élite» che esce dalla lettura di «Vini d'Italia 1990» del Gambero Rosso che sarà in libreria fra qualche giorno e, giunta alla sua terza edizione, si conferma come la guida più completa e, tutto sommato, più affidabile oggi sul mercato. Una équipe di cinquanta assaggiatori ha battuto per un anno il territorio nazionale e dopo aver visitato cantine e assaggiato migliaia di vini in degustazioni coperte (con le bottiglie rese anonime) ha selezionato 735 produttori e 3.000 vini. Le



schede del Bresciano sono di tre autori: Guido Gavazzi (sommelier e socio dell'Enoteca il Carato), Angelo Dal Bon (titolare della Campagnola di Salò) e Maurizio Rossi (titolare della bella e neonata «osteria» La Villetta di Palazzolo).

I vini, a seconda della qualità, sono semplicemente menzionati oppure contraddistinti da uno, due o tre «bicchieri». I vini soltanto segnalati sono quelli che secondo il più diffuso sistema di classificazione raggiungono punteggi compresi fra i 60 e i 70/100; quelli con «un bicchiere» i 70-80/100;

quelli con due, 80-90/100. I vini contraddistinti da «tre bicchieri» sono prodotti che in una determinata annata presentano caratteristiche qualitative straordinarie. Nella Guida del 1990 su 735 produttori soltanto 37 sono stati gratificati con il massimo punteggio. E sono i seguenti:

Barbaresco Bricco Asili '86 (Az. Vin. Ceretto);
Barbaresco Gaiun '85 (Az. Agr. De Gresy);
Barbaresco Sori Tildin '86 (Az. Agr. Angelo Gaja);
Barolo Collina Rionda Ris. '82 (Casa Vinicola Bruno

Giacosa);
Barolo '85 (Cantina Bartolo Mascarello);
Barolo '85 (Az. Agr. Giacomo Conterno);
Barolo Bussia '85 (Podere Aldo Conterno);
Barolo Ciabot Mentin '85 (Az. Agr. Clerico);
Barolo Cannubi Boschis '85 (Az. Agr. Luciano Sandrone);
Barolo Cannubi '85 (Az. Agr. Paolo Scavino);
Barolo Cannubi '85 (Casa Vinicola Prunotto);
Barolo Bussia '85 (Cantine Sebaste);
Barolo Rocche '85 (Cantina Vietti);
Brunello di Montalcino Ris. '83 (Az. Agr. Case Basse);
Cepparello '86 (Az. Agr. Isole e Olena);
Chianti classico Vigna Sorbo '85 (Tenuta Agricola Fontodi);
Chianti classico Rancia Ris. '85 (Fattoria di Felsina);
Chianti classico Ris. '85 (Az. Agr. Vecchie Terre di Montefli);
Chianti classico Bellavista '86 (Fattoria di Ama);
Duca Enrico '85 (Casa Vinicola Duca di Salaparuta);
Franciacorta Spumante Crémant (Az. Agr. Ca' del Bosco);
Giulio Ferrari Spumante '82 (Spumante Ferrari);
Le Pergole Torte '86 (Az. Agr. Monte Vertine);
Moscato D'Asti Bricco Quaglia '88 (Az. Agr. Rivetti);
Recioto dei Capitelli '87 (Az. Agr. Roberto Anselmi);
Sammarco '85 (Az. Agr. Castello dei Rampolla);

Sassicaia '85 (Tenuta San Guido);
Sauvignon Lehenhof '88 (Az. Agr. Lageder);
Sauvignon del Collio '88 (Az. Vin. Puiatti);
Sauvignon del Collio '88 (Az. Agr. Venica);
Terre Alte '88 (Az. Agr. Livio Felluga);
Tignanello '85 (Marchesi L. e P. Antinori);
Tocai Friulano '88 (Az. Agr. Mario Schiopetto);
Vermentino Vigna Tuvaos '88 (Viticoltore Giovanni Cherchi);
Vigna Larigi '86 (Az. Agr. Elio Altare);
Vino Nobile Montepulciano Ris. '85 (Az. agr. avignonesi);
Vintage Tunina '88 (Az. Agr. Vinnaioli Jermann).
 Parecchie novità rispetto all'edizione 1989 della Guida ma una sola vera sorpresa, rappresentata dal Vermentino sardo Vigna Tuvaos. Per il resto, anche i nuovi «tre bicchieri» sono assegnati a vini di produttori già affermati. I rossi premiati sono ventisei, i bianchi nove e due gli spumanti, con un'ovvia e marcata prevalenza dei piemontesi (ben dieci!) e soprattutto dei baroli grazie alla grande annata 1985; un solo lombardo, il già citato Crémant di Ca' del Bosco, un solo Brunello (Case Basse) contro i quattro dell'anno scorso, un solo liquoroso (Recioto dei Capitelli di Anselmi) e un Moscato d'Asti (Bricco Quaglia Rivetti).
 Giudizi sempre attendibili, Chissà... Assaggiare per giudicare e discutere.

Cucina, cantina e dintorni...

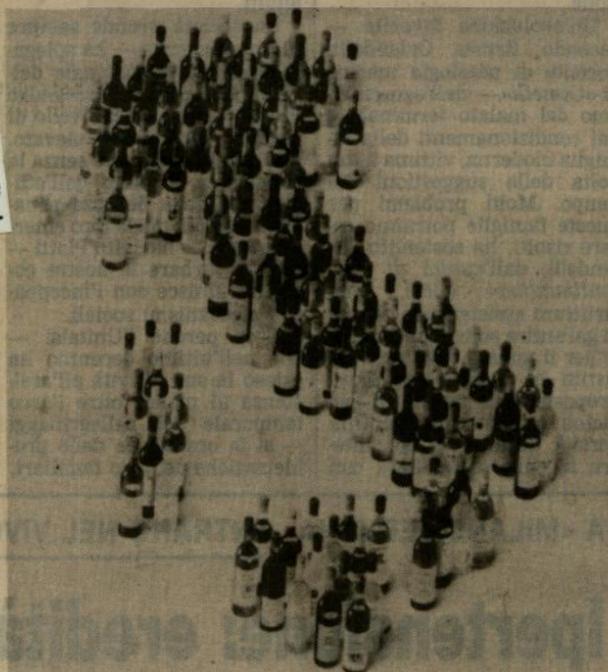
di ALDO CORTE

Anche un bresciano tra i vini a «tre bicchieri»

Ca' del Bosco si conferma l'azienda leader fra le bresciane e il suo champenois Crémant è il numero uno fra tutti i vini della nostra provincia, anzi fra tutti i lombardi, essendo l'unico della regione che ottiene il simbolo dei «tre bicchieri».

«tre bicchieri» e Cavalletrambi le aziende con altri vini ben valutati. Di rilievo anche i punteggi per Cornaleto di Adro, Monte Rossa di Borgonato, Uberti di Erbusco, la Pertica di Picedo. Citazioni significative per alcuni produttori noti da tempo (Fratelli Berlucchi e Mosnel in Franciacorta, Visconti, Pasolini, Costaripa, Comincioli, Provenza e Dal Cero fra i gardesani) e per altri poco conosciuti fuori della cerchia degli addetti ai lavori (Contessa Maggi e Gatti in Franciacorta, Leali del Garda e l'outsider assoluto Trevisani di Soprazocco di Gardo).

È questa la fotografia dell'enologia bresciana d'élite che esce dalla lettura di «Vini d'Italia 1990» del Gambero Rosso che sarà in libreria fra qualche giorno e, giunta alla sua terza edizione, si conferma come la guida più completa e, tutto sommato, più affidabile oggi sul mercato. Una équipe di cinquanta assaggiatori ha battuto per un anno il territorio nazionale e dopo aver visitato cantine e assaggiato migliaia di vini in degustazioni coperte (con le bottiglie rese anonime) ha selezionato 735 produttori e 3.000 vini. Le



schede del Bresciano sono di tre autori: Guido Gavazzi (sommelier e socio dell'Enoteca il Carato), Angelo Dal Bon (titolare della Campagnola di Salò) e Maurizio Rossi (titolare della bella e neonata «osteria» La Villetta di Palazzolo).

I vini, a seconda della qualità, sono semplicemente menzionati oppure contraddistinti da uno, due o tre «bicchieri». I vini soltanto segnalati sono quelli che secondo il più diffuso sistema di classificazione raggiungono punteggi compresi fra i 60 e i 70/100; quelli con «un bicchiere» i 70-80/100;

quelli con due, 80-90/100. I vini contraddistinti da «tre bicchieri» sono prodotti che in una determinata annata presentano caratteristiche qualitative straordinarie. Nella Guida del 1990 su 735 produttori soltanto 37 sono stati gratificati con il massimo punteggio. E sono i seguenti:

Barbaresco Bricco Asili '86 (Az. Vin. Ceretto);
Barbaresco Gaiun '85 (Az. Agr. De Gresy);
Barbaresco Sori Tildin '86 (Az. Agr. Angelo Gaja);
Barolo Collina Rionda Ris. '82 (Casa Vinicola Bruno

Giacosa);
Barolo '85 (Cantina Bartolo Mascarello);
Barolo '85 (Az. Agr. Giacomo Conterno);
Barolo Bussia '85 (Podere Aldo Conterno);
Barolo Ciabot Mentin '85 (Az. Agr. Clerico);
Barolo Cannubi Boschis '85 (Az. Agr. Luciano Sandrone);
Barolo Cannubi '85 (Az. Agr. Paolo Scavino);
Barolo Cannubi '85 (Casa Vinicola Prunotto);
Barolo Bussia '85 (Cantine Sebaste);
Barolo Rocche '85 (Cantina Vietti);
Brunello di Montalcino Ris. '83 (Az. Agr. Case Basse);
Cepparello '86 (Az. Agr. Isola e Olena);
Chianti classico Vigna Sorbo '85 (Tenuta Agricola Fontodi);
Chianti classico Rancia Ris. '85 (Fattoria di Felsina);
Chianti classico Ris. '85 (Az. Agr. Vecchie Terre di Montefili);
Chianti classico Bellavista '86 (Fattoria di Ama);
Duca Enrico '85 (Casa Vinicola Duca di Salaparuta);
Franciacorta Spumante Crémant (Az. Agr. Ca' del Bosco);
Giulio Ferrari Spumante '82 (Spumante Ferrari);
Le Pergole Torte '86 (Az. Agr. Monte Vertine);
Moscato D'Asti Bricco Quaglia '88 (Az. Agr. Rivetti);
Recioto dei Capitelli '87 (Az. Agr. Roberto Anselmi);
Sammarco '85 (Az. Agr. Castello dei Rampolla);

Sassicaia '85 (Tenuta San Guido);
Sauvignon Lehenhof '88 (Az. Agr. Lageder);
Sauvignon del Collio '88 (Az. Vin. Puiatti);
Sauvignon del Collio '88 (Az. Agr. Venica);
Terre Alte '88 (Az. Agr. Livio Felluga);
Tignanello '85 (Marchesi L. e P. Antinori);
Tocai Friulano '88 (Az. Agr. Mario Schiopetto);
Vermentino Vigna Tuvaos '88 (Viticoltore Giovanni Cherchi);
Vigna Larigi '86 (Az. Agr. Elio Altare);
Vino Nobile Montepulciano Ris. '85 (Az. agr. avignonesi);
Vintage Tunina '88 (Az. Agr. Vinnaioli Jermann).
Parecchie novità rispetto all'edizione 1989 della Guida ma una sola vera sorpresa, rappresentata dal Vermentino sardo Vigna Tuvaos. Per il resto, anche i nuovi «tre bicchieri» sono assegnati a vini di produttori già affermati. I rossi premiati sono ventisei, i bianchi nove e due gli spumanti, con un'ovvia e marcata prevalenza dei piemontesi (ben dieci!) e soprattutto dei baroli grazie alla grande annata 1985; un solo lombardo, il già citato Crémant di Ca' del Bosco, un solo Brunello (Case Basse) contro i quattro dell'anno scorso, un solo liquoroso (Recioto dei Capitelli di Anselmi) e un Moscato d'Asti (Bricco Quaglia Rivetti).
Giudizi sempre attendibili, Chissà... Assaggiare per giudicare e discutere.