

Per la Comunità sono troppi i trasferimenti dello Stato italiano alle aziende

Sul banco degli imputati per lesa concorrenza

Dopo che Leon Brittan, commissario CEE per la concorrenza, ha chiarito cosa intende Bruxelles per "distorsione alla concorrenza", l'Artigianato esce definitivamente dal banco degli accusati.

La CEE, infatti, è preoccupata che i trasferimenti dello Stato alle imprese, sotto la generica denominazione di "aiuti", vadano a ripianare perdite piuttosto che a stimolare nuovi investimenti.

È l'industria di Stato, quindi, a trovarsi nel mirino CEE: il contenzioso Roma-Bruxelles è infatti cominciato negli anni '70 con la GEPI, e sta avendo il suo epilogo con il caso Enimont, proprio in questi giorni. Per meglio chiarirci, riassumiamo cosa ha originato la diatriba.

Con la pubblicazione di un documento, la CEE ha sostenuto che 41.000 miliardi annui vanno dallo Stato alle imprese: troppo in termini assoluti, e soprattutto in percentuale sul prodotto interno lordo (PIL), rispetto ai partners comunitari. La Commissione Industria del Senato ha sentito il parere dei principali soggetti economici italiani: il risultato è stato una decisa opposizione al metodo seguito dalla Commissione CEE, con un coro di "distinguo" da parte di IRI, ENI, Confindustria, Confartigianato, Mincomes, e via dicendo. Motivo: la CEE usa criteri sbagliati nel fare i conti. Infatti, insieme ad aziende o gruppi industriali veri e propri, ci sono trasferimenti che lo Stato fa a sé stesso, per esempio alle aziende municipalizzate, o alla GEPI. Inoltre, i Bilanci nazionali non tengono conto, nella stessa misura, dei trasferimenti effettuati direttamente dalle amministrazioni decentrate, né degli aiuti indiretti, erogati sotto forma di "mancate entrate" (detassazioni, sgravi, ecc.).

Standard europei rispettati

È stata consultata anche la Banca d'Italia, e il responso è stato chiaro: gli aiuti dello Stato alle imprese sono almeno in linea rispetto agli "standard" europei.

E il Governo si è inserito a proposito, rimbalzando la palla a Bruxelles con le seguenti richieste:

- 1) utilizzate criteri più omogenei, e soprattutto certi nel fare i conti;
- 2) metteteci in condizione di sapere prima del varo di un provvedimento, se esso "distorce" la concorrenza o meno.

La voce meno tenera, nei confronti della Commissione Brittan, è stata quella della Confindustria. L'organizzazione degli imprenditori industriali ha

- Dei 41.000 miliardi stimati dal Commissario Brittan, in realtà solo 10.000 sono da considerarsi aiuti in senso stretto. Di questi meno di 400 vengono destinati all'artigianato, esclusa la fiscalizzazione degli oneri sociali

stimato che, dei 41.000 miliardi e oltre che ci imputa la CEE, solo 10.000 sono da considerarsi effettivamente "aiuti" in senso stretto, pari a solo l'1,2% rispetto al PIL. Inoltre, solo 1.300 miliardi, lira più lira meno, vanno alle imprese di minor dimensione (escludendo trasferimenti sociali, come la fiscalizzazione). Mr. Brittan, in questi giorni, ha tentato di ribadire la linea adottata dalla sua commissione: ha ammesso che le preoccupazioni maggiori riguardano le industrie a partecipazione statale che si collocano in porzioni di mercato a forte tensione competitiva, laddove concorrono con gruppi privati di altri Paesi CEE; ha ammesso anche che, in questi settori, lo Stato sta intervenendo di meno, anche perché IRI ed ENI hanno introdotto criteri più manageriali nel-

la gestione delle imprese collegate; però non ha mancato di criticare la proposta governativa sull'Enimont come segno di perseveranza in vecchi errori. Ma il sostegno alla produzione, vera e propria, è limitato; molte leggi di spesa si stanno ridimensionando, proprio in ossequio alle direttive comunitarie, che tendono a escludere finanziamenti "a pioggia", contributi sugli interessi, incentivi a fondo perduto, ecc..

Una deroga per le imprese minori

C'è, per la verità, un'eccezione, una deroga: essa riguarderebbe proprio le imprese di minore dimensione, le più esposte alla competizione globale del 1993: la CEE, per loro, ammette che si trasferisca risorse.

Ma allora, com'è adesso, la politica di sostegno all'Artigianato?

Basta guardare alla manovra economica, che si sta varando per il 1990, per rendersi conto della situazione: (magri) finanziamenti all'Artigianocassa, continuamente in discussione; una legge di riforma degli incentivi alle piccole e medie imprese appena all'inizio dell'iter parlamentare; un Fondo Nazionale povero e disattivo; e a fronte di questo, restano alcuni contributi sui consorzi, e altre leggi riguardanti la generalità delle imprese, di scarsa applicazione specifica nel comparto (se si esclude la "399", utilizzata al 22% circa).

Siamo agli spiccioli, quindi: e nulla che possa far pensare ad un "intervento statale" per "ripiantare delle perdite", suscettibile quindi di mantenere artificiale sul mercato gruppi di imprese decotte. È strano che qualcuno parli ancora di "artigianato protetto": a meno che non ci si riferisca a quelle specie protette perché in via di estinzione...

Vincenzo Ciampi

Aiuti alle imprese: un pò di confusione da parte della Cee

di MARCELLO DI FALCO

Realizzare un tredici al Totocalcio è cosa molto diversa dal beneficiare di un risarcimento assicurativo per danni alla propria auto. Il primo è un "aiuto" puro e semplice, il secondo è un "rimborso".

Lo Stato italiano versa alle imprese italiane più "rimborsi" che "aiuti", ma la confusa classificazione impiegata dal nostro bilancio statale spinge la Comunità Economica Europea a considerare i "trasferimenti" alle imprese - circa 41.000 miliardi di lire all'anno - come "aiuti" e, quindi, come un autentico oltraggio alla libertà della concorrenza.

Dal canto suo, la Confartigianato dimostra che di quella considerevole cifra alle imprese artigiane propriamente dette finiscono comunque solo 300-400 miliardi di lire, oltre ad una cifra difficilmente quantificabile di oneri sociali fiscalizzati a vantaggio delle imprese artigiane di sola produzione. Ciò postula secondo gli artigiani una distribuzione di "aiuti" e di "rimborsi" pubblici scarsa, inefficiente ed ingiusta.

Lasciamo ad ulteriori e futuri accertamenti la determinazione di quanto lo Stato dà realmente alle imprese: soprattutto per stabilire se esso concede più o meno che negli altri Paesi. Preme di più in questa sede sottolineare che l'artigianato ha ragione e che, più in genere, ha torto la Comunità Economica Europea. Il "trasferimento" dallo Stato alle imprese nacque mano a mano che la inefficienza pubblica si dilatava: lo Stato incassava imposte, contributi, canoni di utenza e tasse per svolgere particolari compiti (caso tipico: l'assistenza sanitaria). Quando gli assistiti incominciarono a lamentarsi del servizio a dir poco incompleto, lo Stato si trovò ad un bivio: far pagare il servizio meno o migliorarlo. Essendo incapace di migliorare la qualità del servizio erogato consentì che una parte del prezzo pagato (le imposte, i contributi, le utenze e le tasse mediante la fiscalizzazione) venisse rimborsata ai corpi sociali mugugnanti ed insoddisfatti: una sorta di "indennizzo", prima e più che un "aiuto" come sostiene la CEE.

Una parte di questo indennizzo assunse (e mantiene) forme contorte; tipico è il caso delle migliaia di miliardi che lo Stato versa ogni anno agli enti ed alle aziende pubbliche per il traspor-

to ferroviario e su gomma, urbano ed interurbano. Per non rincarare irrazionalmente il prezzo del biglietto al di sopra di quanto costerebbe un taxi od una autovettura a noleggio, lo Stato versa il costo della inefficienza e dello spreco attraverso il così detto "Fondo Nazionale Trasporti".

Allo stato attuale, i 40 o 50.000 miliardi di lire che lo Stato italiano "trasferisce" alle imprese private e pubbliche non costituiscono dunque tanto un aiuto scorrente e distorcente della libertà di concorrenza, quanto solo uno sconto (od una retrocessione) sulle imposte, contributi, utenze e tasse pagate a fronte di servizi che la Pubblica amministrazione non è stata in grado di fornire od ha fornito in modo scorretto ed incompleto. Gli "aiuti" dello Stato alle imprese sono, in altre parole, qualcosa di estremamente simile al rimborso del biglietto aereo dovuto all'utente dopo la soppressione di un volo.

Il problema, a questo punto, è duplice. I movimenti politici e sindacali dovrebbero imporre i miglioramenti delle qualità così da ridurre il diritto a ricevere gli indennizzi. Inoltre, sul piano più immediato, occorrerebbe stabilire se tutti gli utenti hanno ricevuto in pari misura il rimborso del biglietto non usufruito. A giudizio di chi redige queste note, ciò non avviene; il "trasferimento" di fondi dallo Stato alle imprese non è calcolato secondo criteri equi. Vengono favorite le imprese maggiori a scapito delle minori.

L'impresa artigiana viene fortemente emarginata nonostante subisca per propria natura danni molto più estesi di altre imprese dalla inefficienza pubblica; le restrizioni decise nella "Legge finanziaria 1990" verranno, quindi, pagate dagli artigiani più che da altri tipi di imprese. A ciò aggiunge la tendenza irreversibile che si manifesta nelle Regioni sempre meno impegnate finanziariamente a sostenere l'attività artigiana.

In concreto l'artigiano fruitore dei fondi poliennali di 280 miliardi stanziati per l'Artigianocassa, di 150 per il Fondo nazionale e di un modesto concorso all'utilizzo dei fondi per l'innovazione tecnologica. Ciò mentre la Montedison tiene il broncio al governo colpevole di non avergli formalizzato uno sconto fiscale da 1200 miliardi di lire per l'Enimont.



SENZA STRINGERE UN BULLONE

ERREX, il sistema per rendere pratici ed ordinati magazzini, archivi, negozi, laboratori, uffici. Montabile e smontabile in poco tempo, ricomponibile a volontà senza bisogno di utensili grazie alle particolari giunture ad incastro. Dotato di una vasta gamma di accessori per comporre scaffalature, armadi, ripiani, divisori, cassettiere, strutture

complesse a semplice e doppio soppalco e compatibili. Costruito in acciaio zincato resistente al tempo ed agli agenti atmosferici; robusto, duraturo ed economico. Nato dalla esperienza PONTEGGI DALMINE per risolvere ogni problema di spazio e far regnare l'ordine.

Sede:
PONTEGGI DALMINE S.p.A.
Via G. Della Casa, 12 - 20151 MILANO
Tel. (02) 30.704 - Telex 312556 PONDAL I
Uffici regionali di vendita:
BARI tel. (080) 371543-373997
BOLOGNA tel. (051) 311404-311284

CAGLIARI tel. (070) 290085/6
GENOVA tel. (010) 587405-592209
NAPOLI tel. (081) 7313973-7314542
PADOVA tel. (049) 760700-760750
PALERMO tel. (091) 585252-580542
ROMA tel. (06) 224641/2/3/4



SISTEMA
ERREX

IL PIÙ SEMPLICE, IL PIÙ SICURO.

Un paese di sughero, legno e muschio: il presepe artigianale

L'arte del presepe nasce a Roma nel 1820. I primi "pupazzieri" avevano le loro botteghe intorno a S. Eustachio, e poi, 50 anni più tardi, si trasferirono a Piazza Navona con i loro banchi. Da sempre, tra i presepi romani, c'è un Alferoni. L'ultimo di cinque generazioni di artigiani del ramo, il "professor" Achille (un appellativo che rifugge, sottolineando di essere "un autodidatta") ha 60 anni e lo studio ormai lontano dal centro: ma a Piazza Navona, nella tradizione dei suoi predecessori è sempre presente. Niente pupazzi ora, però, ma solo paesaggistica. Il settore dei presepi - racconta - ha subito una grande trasformazione quando è iniziata l'era della plastica, e nessuno, per motivi di costo e di lavoro, ha voluto proseguire con le figure di terracotta. Io, da quel momento, ho scelto di realizzare i paesaggi anche perché c'è più libertà di creare". Sughero, legno, colla, muschio, colori ed un istinto affinato di generazione in generazione: ecco gli ingredienti che Alferoni meschia sapientemente nel suo piccolo laboratorio nei pressi dell'Aurea antica, ricavandone capolavori architettonici in miniatura. Classiche capanne ma anche splendidi villaggi in mi-

niatura, con un'attenzione incredibile per i particolari come grondaie, tegole, finestre, camini, scale, utensili, colombaie. "Quando vedo le mie creazioni, a piazza Navona - dice Alferoni - spesso i clienti mi chiedono se sono fatti a macchina o con degli stampi: non rispondo neppure". Tutto, rigorosamente, è fatto a mano, e addirittura neppure abbozzato prima sulla carta; "vado avanti seguendo l'ispirazione". Pochi gli strumenti del presepio: un fornello per riscaldare le colle, qualche coltello, delle forbici e soprattutto le mani. "Non uso neppure le pinzette - dice - perché mi fanno perdere sensibilità: quando incollo preferisco usare le dita e le mie unghie lunghissime". Alferoni è rimasto, dice, l'ultimo presepio di Roma, e probabilmente l'uni-

co in Europa specializzato nel settore dei paesaggi. "Anni fa mi chiesero se volevo andare negli Stati Uniti: ho risposto di no, perché mi piace Roma e perché mi piace fare l'artigiano; con un'attività come la mia non potrei dipendere da nessuno".

La dolce bontà dell'antica pasticceria napoletana

Sono quasi settant'anni che per loro le feste di fine anno significano lavoro, lavoro e ancora lavoro. Da quando, nel 1921, Giovanni Scaturchio, rampollo di una famiglia che aveva prodotto sempre dolci, decise di mettersi in proprio aprendo una picco-

la pasticceria in piazza San Domenico Maggiore, nel centro storico di Napoli. Dove ancora oggi i figli e i nipoti di Giovanni, con uno stuolo di collaboratori, continuano a sfornare gli stessi dolci che preparava il fondatore. E che, con l'approssimarsi di Natale, intensificano i ritmi di produzione per accontentare le richieste crescenti della clientela. Come sempre, anche quest'anno la stretta finale è incominciata a metà novembre, dice Walter Cannatello, figlio di una figlia di Giovanni Scaturchio, uno dei sei componenti della famiglia che si occupano dell'azienda. Da metà novembre il laboratorio, che sta a poche decine di metri dal negozio, sforna tutti i prodotti tradizionali del Natale napoletano: dai variopinti frutti di pasta reale alle piccole paste di mandorla, dai

croccanti "roccocò" lavorati con il "pisto" (un cocktail di noce moscata, chiodi di garofano e pepe) ai mostaccioli profumati di cannella, dai famosi e coloratissimi "struffoli" ai "raffoli" ricoperti di glassa al limone e ai "susamielli" fatti come li facevano le monache. "Per l'Immacolata sono incominciate le spedizioni in Italia e all'estero", spiega Cannatello. "Non prima perché i nostri prodotti sono artigianali e vanno mangiati, se si vuol gustare tutto il loro sapore, entro un mese". E poi, fino all'Epifania, gli Scaturchio continueranno a lavorare a ritmo serratissimo per sfornare i dolci di Natale. "Sono dolci fatti con le mani, l'intervento delle macchine non è determinante", chiarisce Cannatello. Perché quella del pasticciere è un'arte, anche se è considerata, sia pure a torto, una parente povera della culinaria. Ma quello del pasticciere è un mestiere che lentamente si va esaurendo anche in città di antica tradizione specifica come a Napoli. "Non ci sono scuole", si lamenta Walter Cannatello, "e i giovani non sono più attratti da un lavoro che dà qualche soddisfazione, ma richiede grossi sacrifici".



Bollicine d'autore per brindare insieme sotto l'albero

di LUCA MARONI

Natale è da sempre occasione lieta e felice. Per gli appassionati di enogastronomia, per chiunque si appresti a ricevere parenti o amici nella propria casa, è opportunità piacevole per degustare un buon Spumante. L'offerta italiana di questo prodotto è sempre più competitiva, la qualità è sempre più alta, ed il "gap" tra i nostri Spumanti ed i celebri Champagnes francesi, va via via riducendosi. Diversi i produttori nazionali che hanno conseguito standards qualitativi di eccellenza, ma nessuno, come l'Azienda Agricola Ca' del Bosco, può essere considerata leader della spumantistica italiana di qualità. La zona di produzione è la Franciacorta, un lembo di terra tra Brescia ed il lago d'Isèo. Composita e completa la gamma di spumanti Ca' del Bosco: dal Brut al Rosé, fino al Cremant, che si ottiene da una accurata selezione di uve Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%). Dopo la prima fermentazione in vasche di inox dotate di controllo termico per evitare picchi dannosi ai profumi originari del frutto, la base del Cremant rimane per 7/8 mesi nei tank stessi. Al momento dell'imbottiglia-

mento, ciascuna bottiglia viene addizionata di una quantità molto contenuta di "tirage" (lieviti), così da indurre una spuma molto fine, fitta, e di consistenza cremosa, Cremant, appunto. Sui propri lieviti, il vino, compiuta la seconda fermentazione, riposa per un minimo di 30 mesi. Il degorgiamento, la separazione cioè del vino dai lieviti e dai residui di fermentazione, avviene poco prima della commercializzazione. La bottiglia, scolma per un ventesimo, viene rabboccata dalla "liquer d'expédition", vero segreto degli Champagnes francesi, che a Ca' del Bosco è composta unicamente da vino bianco maturato in botti di rovere ed addizionato di una quantità minima di zucchero. Questa, in rapida sintesi, la tecnica produttiva dello splendido Cremant Ca' del Bosco. Il risultato? Ha profumo fine, delizioso e fragrante che ricorda la crosta di pane, il lievito e le mele golden. Di gusto sapido ma anche morbido e fruttato; ottima la persistenza degli aromi e del sapore dopo l'assaggio. Servito a 10° è aperitivo ideale, o piacevole compagno di tutto il pasto. Splendido come brindisi natalizio.

I colori e la magia del vetro soffiato illuminano il Natale

di SILVANO GODI

C'è un modo diverso per festeggiare il Natale. I protagonisti sono quelli di sempre - l'albero ed il presepe - ma l'interpretazione è assolutamente originale. La zona, tra Marostica e Nove, è quella della ceramica: gli oggetti prodotti rientrano nella stessa tipologia. Già l'insegna "soffiatura", però, dice che ci si trova di fronte a qualcosa di inconsueto nel panorama produttivo artigianale. Soffermandosi poi nell'ampia e scintillante esposizione dell'azienda, in Corso della Ceramica a Marostica, si constata l'eccezionalità delle lavorazioni della "Soffiatura Vetro Giovanni Parise". Vasi di ogni grandezza, bottiglie, soprammobili, articoli da regalo, tutto in vetro soffiato variamente colorato. La specialità dell'azienda è proprio la lavorazione del vetro soffiato. Una tecnica di cui il titolare, Giovanni Parise, è padrone assoluto, nonché maestro per quanti lavorano, o hanno lavorato, nella sua azienda. "Ho imparato questa particolare arte trent'anni fa a Zurigo, in Svizzera, da Niederer, un artigiano di origine austriaca". La lavorazione ha inizio dalla materia pri-

ma costituita da tubi di vetro speciale scaldati con la fiamma e quindi modellati. La creazione e la modellatura del pezzo è fatta solo ed esclusivamente a mano, o forse è il caso di dire "a bocca". Occhiali protettivi, pinze, la fiamma del cannello: colpi sapienti, soffi dosati e calibrati; l'oggetto prende forma magicamente, quasi inverosimilmente. In questo periodo vengono prodotti presepi ed alberi di Natale. È veramente indescrivibile vedere nascere da precisi movimenti e tocchi sul vetro le figure del presepio, o i decori e le frange degli alberelli. "Oggi soffiatori ce ne sono molti - aggiunge Giovanni Parise - la mia azienda, però, e quella di mio fratello Arcangelo sono sicuramente le più grandi in Italia e forse nel mondo. Il nostro lavoro, molto delicato e particolare, è infatti... per pochi intimi, quasi esclusivamente esercitato da imprese familiari di una o due persone". Un ulteriore merito quindi per Giovanni Parise, che è riuscito ad infondere la passione e a trasmettere i segreti e le tecniche di questa arte al personale della sua azienda, in grado così di realizzare pezzi artistici secondo il preciso "stile Parise".

dal 1901

N° 40

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

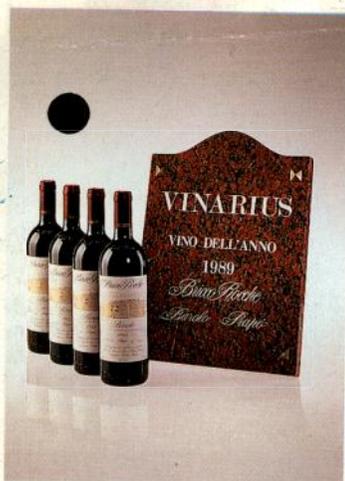
Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

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

03126606PM T 7805F OS 122L59
HOTEL PRESS
VIA DEL GRIFO 5/3
36071 ARZIGNANO VI
DICEMBRE 1989

Prapo' Bricco Rocche AL BAROLO CERETTO IL PREMIO VINARIUS



Il Barolo e la targa Vinarius.



La consegna del premio.

Il vino dell'anno è il Barolo Prapo' Bricco Rocche Ceretto.

La giuria composta dalle più importanti enoteche italiane ha infatti designato, al Circolo della Stampa di Milano il Premio Vinarius a questo vino.

Così come i librai scelgono il libro vincitore del Premio Bancarella, gli enotecari scelgono ogni anno il vino che ha avuto maggior successo, a seguito di un sempre maggior acquisito prestigio.

Quella di quest'anno è una assegnazione particolare, che va a premiare oltre che il singolo vino, chi con tenacia ha costantemente difeso e migliorato una realtà già da tempo affermata, quella del Barolo, universalmente riconosciuto il vino italiano per eccellenza.

I fratelli Ceretto, protagonisti indiscussi di questo traguardo non hanno mai deviato il loro tiro; il Nebbiolo, questo grande vitigno, nobile e grandissimo solo in terra di Langhe, è sempre stato il loro obiettivo.

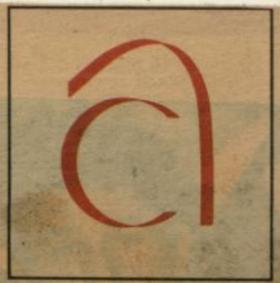
La Vinarius è un'associazione

che unisce punti di vendita specializzati nella scelta e proposta del vino, al fine di migliorare i servizi per i consumatori, creare un'immagine qualitativa rigorosa e inoltre accentuare scambi di informazioni tra gli associati.

VINARIUS VINO DELL'ANNO

- 1982 Tignanello
L. & P. Antinori
- 1983 Brut de Brut Ferrari
- 1984 Gavi Gavi La Scolca
- 1985 Brunello di Montalcino
Biondi Santi
- 1986 Rubesco Torgiano
Monticchio Lungarotti
- 1987 Sassicaia Incisa della
Rocchetta
- 1988 Maurizio Zanella Cà
del Bosco
- 1989 Barolo Prapo' Ceretto.

Impresa artigiana



PERIODICO MENSILE DELLA CONFARTIGIANATO

Roma - Dicembre 1989
Spedizione in abb. post. Gr. III - 70%



Bollicine
d'autore
per brindare
insieme
sotto
l'albero

di LUCA MARONI

Natale è da sempre occasione lieta e felice. Per gli appassionati di enogastronomia, per chiunque si appresti a ricevere parenti o amici nella propria casa, è opportunità piacevole per degustare un buon Spumante. L'offerta italiana di questo prodotto è sempre più competitiva, la qualità è sempre più alta, ed il "gap" tra i nostri Spumanti ed i celebri Champagnes francesi, va via via riducendosi. Diversi i produttori nazionali che hanno conseguito standards qualitativi di eccellenza, ma nessuno, come l'Azienda Agricola Ca' del Bosco, può essere considerata leader della spumantistica italiana di qualità. La zona di produzione è la Franciacorta, un lembo di terra tra Brescia ed il lago d'Iseo. Composita e completa la gamma di spumanti Ca' del Bosco: dal Brut al Rosé, fino al Cremant, che si ottiene da una accurata selezione di uve Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%). Dopo la prima fermentazione in vasche di inox dotate di controllo termico per evitare picchi dannosi ai profumi originari del frutto, la base del Cremant rimane per 7/8 mesi nei tank stessi. Al momento dell'imbottiglia-

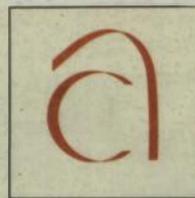
mento, ciascuna bottiglia viene addizionata di una quantità molto contenuta di "tirage" (lieviti), così da indurre una spuma molto fine, fitta, e di consistenza cremosa, Cremant, appunto. Sui propri lieviti, il vino, compiuta la seconda fermentazione, riposa per un minimo di 30 mesi. Il degorgiamento, la separazione cioè del vino dai lieviti e dai residui di fermentazione, avviene poco prima della commercializzazione. La bottiglia, scolma per un ventesimo, viene rabboccata dalla "liquer d'expédition", vero segreto degli Champagnes francesi, che a Ca' del Bosco è composta unicamente da vino bianco maturato in botti di rovere ed addizionato di una quantità minima di zucchero. Questa, in rapida sintesi, la tecnica produttiva dello splendido Cremant Ca' del Bosco. Il risultato? Ha profumo fine, delizioso e fragrante che ricorda la crosta di pane, il lievito e le mele golden. Di gusto sapido ma anche morbido e fruttato; ottima la persistenza degli aromi e del sapore dopo l'assaggio. Servito a 10° è aperitivo ideale, o piacevole compagno di tutto il pasto. Splendido come brindisi natalizio.

CA'

DEL

BOSCO

Impresa artigiana



PERIODICO MENSILE DELLA CONFARTIGIANATO

Roma - Dicembre 1989
Spedizione in abb. post. Gr. III - 70%



Bollicine
d'autore
per brindare
insieme
sotto
l'albero

di LUCA MARONI

Natale è da sempre occasione lieta e felice. Per gli appassionati di enogastronomia, per chiunque si appresti a ricevere parenti o amici nella propria casa, è opportunità piacevole per degustare un buon Spumante. L'offerta italiana di questo prodotto è sempre più competitiva, la qualità è sempre più alta, ed il "gap" tra i nostri Spumanti ed i celebri Champagnes francesi, va via via riducendosi. Diversi i produttori nazionali che hanno conseguito standards qualitativi di eccellenza, ma nessuno, come l'Azienda Agricola Ca' del Bosco, può essere considerata leader della spumantistica italiana di qualità. La zona di produzione è la Franciacorta, un lembo di terra tra Brescia ed il lago d'Iseo. Composita e completa la gamma di spumanti Ca' del Bosco: dal Brut al Rosé, fino al Cremant, che si ottiene da una accurata selezione di uve Chardonnay (60%) e Pinot Nero (40%). Dopo la prima fermentazione in vasche di inox dotate di controllo termico per evitare picchi dannosi ai profumi originari del frutto, la base del Cremant rimane per 7/8 mesi nei tank stessi. Al momento dell'imbottiglia-

mento, ciascuna bottiglia viene addizionata di una quantità molto contenuta di "tirage" (lieviti), così da indurre una spuma molto fine, fitta, e di consistenza cremosa, Cremant, appunto. Sui propri lieviti, il vino, compiuta la seconda fermentazione, riposa per un minimo di 30 mesi. Il degorgiamento, la separazione cioè del vino dai lieviti e dai residui di fermentazione, avviene poco prima della commercializzazione. La bottiglia, scolma per un ventesimo, viene rabboccata dalla "liquer d'expédition", vero segreto degli Champagnes francesi, che a Ca' del Bosco è composta unicamente da vino bianco maturato in botti di rovere ed addizionato di una quantità minima di zucchero. Questa, in rapida sintesi, la tecnica produttiva dello splendido Cremant Ca' del Bosco. Il risultato? Ha profumo fine, delizioso e fragrante che ricorda la crosta di pane, il lievito e le mele golden. Di gusto sapido ma anche morbido e fruttato; ottima la persistenza degli aromi e del sapore dopo l'assaggio. Servito a 10° è aperitivo ideale, o piacevole compagno di tutto il pasto. Splendido come brindisi natalizio.

CA' DEL BOSCO