

schio e di incenso; sapore secco, sapido, molto armonico e completo, con aristocratico fondo di mandorla tostata e ribes rosso che si sofferma assai a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa salda e setosa, ed eccellente razza.

★ ★ ★ ★

Cà del bosco

Franciacorta DOC. Spumante brut classico. Azienda Agricola Cà del Bosco di Annamaria Clementi Zanella di Erbusco (Brescia). Bottiglia da 0,750 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 30.000 lire. *Ha spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana sottilissima, continua e persistente; colore giallo oro lucido; profumo intenso, elegante e composito, con piacevoli sentori di scorza d'arancia, fiori di mandorlo e biancospino, foglia secca d'alloro e mela renetta matura; sapore secco, pieno, franco e sapido, molto armonico, con aristocratico fondo di mandorla tostata e incenso a lungo persistente. Ha nerbo sostenuto in stoffa salda e setosa, ed eccellente razza.*

★ ★ ★ ★

Carlo Gancia

Spumante brut metodo tradizionale champenois. Gran Cuvée. Sboccatura: aprile 1989. F.lli Gancia & C. s.p.a. di Canelli (Asti). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 25.000 lire. *Ha spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana finissima, continua e persistente; colore oro chiaro e brillante; profumo intenso, di molta finezza, con fresca fragranza di fiori di mandorlo e di biancospino, scorza di cedro e foglia d'alloro, e con ricordi di muschio e crosta di pane; sapore asciutto, franco e sapido, armonico, con elegante fondo di mela renetta e mandorla tostata che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa salda e setosa ed ottima razza.*

★ ★ ★

Carlo Santi

Spumante extra brut metodo tradizionale champenois. G.I.V. Antiche Cantine Santi di Illasi (Verona). Bot-

tiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 16.000 lire.

Spuma bianca abbondante e briosa; perlage sottile, continuo e persistente; colore oro pallido e brillante; bouquet intenso e complesso, con sentori di fiori d'artemisia, erbe rare, muschio e incenso; sapore asciutto, particolarmente sapido, pulito ed elegante, con netto fondo di mandorla tostata e ribes che permane piacevolmente in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa salda e setosa; ottima razza.

★ ★ ★

Carpené Malvolti

Extra Brut 1985

Spumante brut metodo tradizionale



champenois. Vendemmia 1985. Sboccatura: primavera 1989. Carpené Malvolti Spumanti s.p.a. di Conegliano (Treviso). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12,5%. Prezzo: 19.000 lire.

Derivato da uve pinot, ha spuma bianca vivacissima ed evanescente; perlage a grana molto sottile, continua a persistente; colore oro verde chiaro e brillante; bouquet ben pronunciato, di particolare eleganza, con spiccati sentori di fiori di biancospino e di artemisia, tiglio e muschio, e con ricordi di crosta di pane e scorza di cedro; sapore asciutto, molto vivace, pulito ed armonico, con aristocratico fondo di mandorla verde e mela golden che permane a lungo in boc-

ca. Ha nerbo vivo in stoffa salda, ed ottima razza.

★ ★ ★ ★

Cinzano Brut

Spumante brut classico metodo tradizionale champenois. Gran Cuvée Tradizione. Antiche Cantine Spumanti Cinzano di Santa Vittoria d'Alba (Cuneo). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 14.000 lire.

Spuma bianca abbondante ed evanescente; perlage a grana sottile, serrata e persistente; colore oro pallido, con vividi riflessi verdini; profumo ben pronunciato ed elegante, con piacevole fragranza di tiglio, fiori d'acacia, mela renetta matura, pane biscot-

tato e muschio; sapore secco, sapido, fresco e garbato, molto armonico, con distinto fondo di ribes maturo e bacca di ginepro verde che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa salda e setosa, ed ottima razza.

★ ★ ★

Concilio

Spumante brut Trento classico metodo champenois. Sboccatura: inverno 1989. "I Vini del Concilio" di Volano (Trento). Bottiglia da 0,75 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 17.500 lire.

Spuma bianca esuberante; perlage minuto, fitto e persistente, colore paglie-

spumanti champenois stanno spuntando come funghi dopo la pioggia, un po' dappertutto. Secondo l'ultimo censimento dell'Istituto Spumante Classico Italiano, sono almeno 250 le Case produttrici; ma se si aggiungono le aziende a carattere familiare si arriva a un totale di 400, probabilmente approssimato per difetto.

Fossero tutti buoni, non ci sarebbe nulla da eccepire; invece, accanto ad alcuni di ottimo livello, se ne trovano tanti altri di bassa lega.

Di rado ho dovuto scartare un numero così elevato di campioni come

in questa degustazione. Da notare poi che le bottiglie per l'assaggio provengono direttamente dalle cantine, ad evitare il rischio di inadeguata conservazione in negozio. Ed è ragionevole supporre che i produttori mandino il meglio di cui dispongono.

Se si continua così, i riflessi negativi sull'immagine dei brut classici italiani saranno gravissimi. Se ne sono resi perfettamente conto le Amministrazioni Provinciali e le Camere di Commercio di **Bolzano, Brescia, Pavia e Trento**, insieme ai produttori di spumante classico dell'Alto Adige, di

Franciacorta, dell'Oltrepò Pavese e del **Trentino**, che di recente a Milano hanno firmato un "protocollo d'intesa" a tutela di questa categoria di vini, per rilanciare il nome, l'origine e la qualità dei prodotti, nel rispetto delle diverse specificità. Speriamo in bene.

Ecco comunque, per chi vuole evitare spiacevoli sorprese, un'utile guida agli spumanti "giusti" selezionati tra quelli che offrono le migliori garanzie di qualità. Con tanti auguri di buone feste e un ideale brindisi ad un felice 1990.

Le schede

Abate Nero

Spumante brut. Metodo tradizionale champenois. Sboccatura: inverno 1988/89. Elaborato da Abate Nero s.a.s di Trento. Bottiglia da 0,750 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 13.000 lire. *Spuma bianca vivacissima ed evanescente; perlage a grana molto sottile, serrata e persistente; colore oro chiaro e lucido; profumo intenso e complesso, di particolare eleganza, con sentori di fiori di tiglio e di biancospino, mela renetta matura, scorza d'arancia e foglia secca d'alloro; sapore secco, franco e sapido, di grande armonia, con aristocratico fondo di mandorla tostata e di incenso che si sofferma assai a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa salda e setosa, ed eccellente razza.*

★ ★ ★ ★

Achilli

Spumante brut metodo tradizionale champenois. Oltrepò Pavese DOC. Francesco Achilli di Santa Maria della Versa (Pavia). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 12.000 lire.

Ha spuma bianca vivacissima; perlage a grana fine, continua e persistente; colore giallo oro chiaro lucido; profumo ampio e bene espresso, con sentori di mela renetta matura, muschio e pane biscottato, e con ricordo di fiori d'artemisia; sapore secco, franco e sapido, armonico, con gradevole fondo di mandorla tostata che si sofferma abbastanza a lungo in

bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa salda, e buona razza.

★ ★

Arturo Bersano 1986

Spumante extra brut metodo tradizionale champenois. Riserva. Vendemmia 1986. Bersano s.p.a. di Nizza Monferrato (Asti). Bottiglia da 0,75 litri. Alcol: 11,5%. Prezzo: 18.000 lire.

Ottenuto da uve pinot nero e grigio dell'Oltrepò Pavese, ha spuma bianca esuberante; perlage sottile, fitto e persistente; colore oro verde chiarissimo; profumo intenso e penetrante, con distinti sentori di crosta di pane, foglia verde d'alloro, fiori di biancospino e mela renetta; sapore asciutto, molto fresco e vivace, con garbato fondo di mandorla e di ribes che permane gradevolmente in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa setosa, e buona razza.

★ ★

*Le "stellette" esprimono un giudizio qualitativo, che tiene nel debito conto anche il rapporto qualità/prezzo. Ecco la scala dei valori: * vino da bere senza problemi - ** più che buono, merita un assaggio - *** davvero ottimo, da non perdere - **** l'eccellenza, il "top".*

Aquila d'Oro

Spumante brut gran Riserva. Metodo tradizionale champenois. Ottavio Riccadonna s.p.a. di Canelli (Asti). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 18.000 lire.

Nota negli anni Trenta con un'etichetta disegnata da Boccasile, questa Riserva viene elaborata nello stile dell'epoca. Ha spuma bianca abbondante; perlage minuto, serrato e persistente; profumo suadente, ben pronunciato e composito, con sentori di fiori di glicine, tiglio e pane biscottato, e con ricordo di cedro candito; sapore secco, morbido ma vivace, armonico, con elegante fondo di mandorla dolce e mela golden matura che permane a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa setosa, ed ottima razza.

★ ★ ★

Bellavista

Gran Cuvée 1985

Spumante brut metodo champenois. Franciacorta D.O.C. Vendemmia 1985. Azienda Agricola Bellavista di Erbusco (Brescia). Bottiglia da 0,750 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 24.000 lire.

Ottenuto da uve pinot nero, pinot bianco e chardonnay, ha spuma bianca vivacissima; perlage a grana particolarmente fine, serrata e persistente; colore oro chiaro, con vividi riflessi verdolini; bouquet ben pronunciato, di grande finezza, con sentori di fiori di biancospino e di artemisia, foglia d'alloro e tiglio, e con ricordi di mu-

CHAMPAGNE: UNA VENDEMMIA ECCEZIONALE

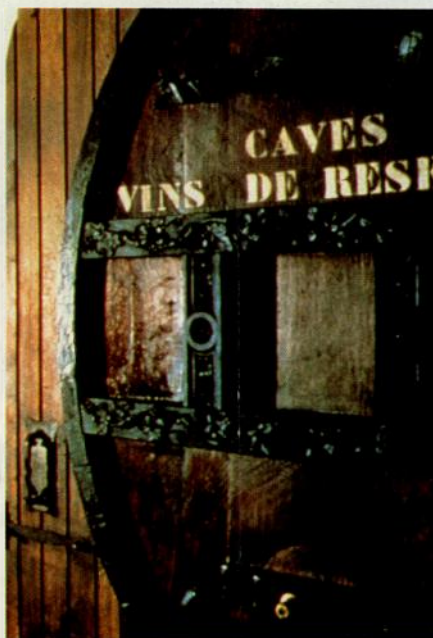
In Italia il presidente della Casa Louis Roederer.

Il ventesimo secolo, per quel che concerne lo Champagne, si identificherà con la raccolta 1989. Quella di quest'anno, in Francia, si preannuncia infatti come la "vendemmia del secolo". Per commentarla abbiamo parlato con un esperto di eccezione, Jean-Claud Rouzaud, Presidente della Louis Roederer, l'antica Casa che produce lo Champagne più famoso del mondo: il Cristal.

«A memoria d'uomo — dice Monsieur Rouzaud — non si ricorda una vendemmia di così elevato livello qualitativo, forse può essere paragonata a quelle del '47 o del '59, ma potrebbe essere addirittura superiore. Il merito principale è delle condizioni climatiche che, nonostante le piogge ed una improvvisa gelata a fine aprile, sono state particolarmente favorevoli».

Il fatto veramente eccezionale è che l'annata 1989 può vantare due vendemmie: «Abbiamo portato a termine la prima raccolta fra il 6 e il 14 settembre — conferma il Presidente della Roederer — la seconda è cominciata l'8 di ottobre e sono stati vendemmiati anche i "bouvreaux", cioè i frutti della fioritura tardiva, che normalmente non arrivano a maturazione nella regione dello Champagne. Quest'anno i bouvreaux vantano una qualità rimarchevole, lo dimostra il fatto che siano stati raccolti nei giorni in cui, generalmente, avviene la prima vendemmia».

Il consumo dello Champagne nel mondo è in evoluzione con in testa alla classifica il regno Unito, in cui, nel 1988, si sono venduti 20,6 milioni di bottiglie; seguono gli USA (14,5 milioni) e la Germania (12,3 milioni). L'Italia è quinta alle spalle della Svizzera, con 8,4 milioni di bottiglie. La Louis Roederer vende mediamente due milioni e mezzo di bottiglie ogni



anno di cui circa il 70% è destinato all'esportazione. L'Italia, grazie alla Società Sagna che ne cura la distribuzione, è il paese maggior importatore europeo.

La caratteristica della Louis Roederer, considerata da sempre una delle migliori case produttrici di

Champagne, è l'autosufficienza: il 75% dello Champagne Roederer è prodotto con uva proveniente da vigneti di proprietà (180 ettari dei migliori "crus", tutti classificati tra il 98 e il 100%), mentre le altre case attingono al mercato mediamente l'88% del loro fabbisogno.

Il Cristal (si chiama così perché era lo Champagne preferito dallo Zar Alessandro II che lo voleva ricevere in bottiglie di cristallo) ha una produzione limitatissima, ben lungi dal soddisfare la richiesta del mercato mondiale.

Il prodotto di punta della Casa Roederer è il "Brut Premier", frutto di due secoli di perfezionamento, nel rispetto di quei severissimi criteri di produzione che impose il fondatore, signor Louis Roederer.

«Noi non ci preoccupiamo tanto del volume dei nostri affari — conclude Jean-Claude Rouzaud — quanto della qualità del nostro prodotto e della nostra immagine. La qualità non scende a compromessi; non produrrò mai una sola bottiglia in più di quelle che la natura mi consente di riempire. Siamo vitivinicoltori da cinque generazioni e vogliamo rimanerle. Il più bell'investimento per noi è comprare un pezzo di vigneto». Recentemente la famiglia del Presidente Rouzaud ha infatti effettuato importanti investimenti in California e in Tasmania, zone ad alta vocazione vinicola.

In Italia lo Champagne Roederer viene importato e distribuito dalla Sagna S.p.A. - Revigliasco (Torino). Nell'arco degli ultimi anni il lavoro della "Sagna" si è sempre più specializzato nella distribuzione di prodotti di alta qualità, sia d'importazione che di produzione nazionale, tanto da diventare un punto di riferimento per la politica di vendita di questo tipo di prodotti.



Le schede dei Brut Classici

di Alberto Zaccone

Una selezione dei migliori prodotti oggi in commercio
che offrono le più ampie garanzie di qualità.

Elaborato per rifermentazione in bottiglia con un sistema messo a punto in Champagne (méthode champenoise) tra il XVIII e il XIX secolo, i brut classici italiani deriva-

no in prevalenza da uve pinot-nero, bianco o grigio, e chardonnay, coltivate in poche zone particolarmente vocate del nord: **Franciacorta** e **Oltrepò Pavese** in **Lombardia**; **Trentino-**

Alto Adige; **Piemonte**; **Veneto**; **Friuli-Venezia Giulia**.

Non è escluso che anche altrove, da uve diverse, si possano ottenere risultati apprezzabili. Il problema è che gli

rino brillante; profumo intenso e suadente, con distinta fragranza di fiori d'acacia, muschio, mela renetta matura, tiglio e pane biscottato; sapore secco, pieno e franco, morbido ma vivace, con elegante fondo di ribes nero e nocciola tostata che permane a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa ricca, e notevole razza.

★ ★ ★

Conte Balduino 1985

Spumante extra brut metodo tradizionale champenois. Pinot Oltrepò Pavese D.O.C. Vendemmia 1985. Tenuta Conte Balduino di Montalto Pavese. Ottavio Riccadonna s.p.a. di Canelli (Asti). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 18.500 lire.

Ha spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana finissima e continua; colore oro chiaro con vivide sfumature verdoline; profumo intenso e penetrante, con sentori di fiori di mandorlo, muschio, mela renetta e scorza di cedro, e con ricordo di crosta di pane; sapore totalmente asciutto, fresco e pulito, con elegante fondo di mandorla verde e di ribes a lungo persistente. Ha nerbo vivo in stoffa setosa e ben salda, ed ottima razza.

★ ★ ★

Contessa Rosa 1985

Spumante extra brut metodo tradizionale - méthode champenoise. Vendemmia 1985. Tenimenti di Barolo e Fontanafredda di Serralunga d'Alba (Cuneo). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 15.000 lire.

Derivato da uve pinot nero, pinot bianco e chardonnay senza aggiunta di "liqueur d'expédition", ha spuma bianca vivacissima; perlage a grana molto fine, continua e persistente; colore giallo lunare, con pallide sfumature verdoline; bouquet intenso e composito, di particolare finezza, con sentori di biancospino, artemisia e muschio, e con ricordi di alloro, ginepro e crosta di pane; sapore totalmente asciutto, vivace, pulito ed elegante, di grande armonia e distinzione, con aristocratico fondo di mandorla amara e di incenso che si sofferma a lungo in bocca. Nerbo sostenuto in stoffa setosa, ed ottima razza.

★ ★ ★

Contratto Riserva 1984

Spumante brut classico metodo tradizionale champenois. Riserva. Vendemmia 1984. Sboccatura: secondo semestre 1989. Giuseppe Contratto s.p.a. di Canelli (Asti). Bottiglia da 750 ml. Alcol: 12%. Prezzo: 19.000 lire.

Ha spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana sottilissima, serrata e persistente; colore oro chiarissimo e vivido; bouquet intenso, di grande eleganza, con freschi sentori di scorza di cedro, muschio, incenso, mela golden, tiglio e artemisia; sapore secco, molto sapido e garbato, vivace ed armonico, con aristocratico fondo di mandorla tostata e alloro essiccato che si sofferma assai a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa setosa, ed eccellente razza.

★ ★ ★ ★

Equipe 5

Spumante brut. Trento Classico metodo champenois. Equipe Trentina Spumanti s.r.l. di Mezzolombardo (Trento). Bottiglia da 750 ml. Alcol: 12%. Prezzo: 15.000 lire.

Spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana finissima, continua e persistente; colore dorato chiaro e lucido; bouquet ben pronunciato, di notevole eleganza, con sentori di fiori d'artemisia e di biancospino, mela renetta matura e alloro essiccato, e con ricordi di muschio e pane tostato; sapore secco, molto sapido, armonico e completo, con piacevole fondo di nocciola tostata e di incenso che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa setosa, ed ottima razza.

★ ★ ★

Extra Brut dei Rossa

Spumante brut metodo champenois. Vendemmia 1985. Azienda Agricola Monte Rossa di Paola Rovetta di Bornato (Brescia). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 25.000 lire.

Elaborata in minima quantità (6.950 bottiglie numerate), questa cuvée dedicata ai conti Rossa è passata in barriques prima della presa di spuma. Ha spuma bianca vivacissima; perlage a grana molto fine, continua e persi-

stente; colore oro chiaro, con lucide sfumature verdine; bouquet ben pronunciato, di grande finezza e complessità, con sentori di fiori d'artemisia, incenso e scorza di cedro, e con ricordi di alloro e pane tostato; sapore totalmente asciutto, sapido, vivace ed armonico, con aristocratico fondo di mela renetta, muschio e mandorla tostata che si sofferma assai a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa salda e setosa, ed eccellente razza.

★ ★ ★ ★

Ferrari Brut

Spumante metodo classico. Ferrari s.p.a. di Trento. Bottiglia da 0,75 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 21.000 lire. *Ha spuma bianca abbondante ed evanescente; perlage a grana molto minuta, serrata e persistente; colore dorato chiaro e brillante; profumo ben pronunciato, di particolare eleganza, con sentori di fiori d'artemisia e di biancospino, tiglio e mela renetta matura, e con ricordo di muschio; sapore secco, pieno, franco e sapido, armonico, con distinto fondo di nocciola tostata e di ribes che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa salda, ed ottima razza.*

★ ★ ★

Gattinera Brut 1983

Spumante metodo tradizionale champenois. Vendemmia 1983. Sboccatura: 26/07/88. Tenimenti di Barolo e Fontanafredda di Serralunga d'Alba (Cuneo). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 18.000 lire.

Ottenuto in minima quantità da uve pinot nero coltivate nella vigna Gattinera, ha spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana finissima, serrata e persistente; colore giallo dorato intenso; bouquet ampio e composito, con sentori di artemisia, foglia secca di alloro, ginepro e mela renetta molto matura, e con ricordi di pane biscottato e muschio; sapore secco, pieno e sapido, con marcato fondo di incenso e nocciola tostata che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa ricca ed ottima razza. Nota: è un po' troppo maturo, e va destinato ad un consumo immediato.

★ ★

Giacomelli

Spumante brut metodo classico champenois. Vendemmia 1987. Dégorgement: primavera 1989. Azienda Agricola Giacomelli soc. sempl. di Pradamano (Udine). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 35.000 lire.

Ha spuma bianca vivacissima; perlage a grana minuta, serrata e persistente; colore paglierino chiaro, con tenui riflessi verdolini; profumo ben pronunciato, di buona finezza, con garbata fragranza di muschio, tiglio e fiori di biancospino, e con ricordo di scorza di cedro; sapore secco, sapido e vivace, con fresco fondo di mandorla verde che si sofferma giustamente in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa setosa, e notevole razza.

★ ★ ★

Graal 1985

Spumante brut classico metodo tradizionale champenois. Riserva Speciale. Vendemmia 1985. Sboccatura: primavera 1989. Cavit soc. coop. a r.l. di Trento. Bottiglia da 0,75 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 18.000 lire.

Spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana sottile, serrata e persistente; colore oro chiaro e brillante; profumo intenso e composito, con piacevole fragranza di fiori di artemisia e di mandorlo, mela renetta e muschio, e con ricordi di scorza di cedro e crosta di pane; sapore secco, sapido ed armonico, con elegante fondo di ribes maturo e nocciola tostata che permane a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa salda e setosa, ed ottima razza.

★ ★ ★

Gran le Brul 1984

Spumante brut classico champenois. Vendemmia 1984. Sboccatura: autunno 1988. Azienda le Brul s.r.l. di Mezzacorona (Trento). Bottiglia da 0,75 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 16.000 lire. *Viene prodotto in quantità limitata (21.000 bottiglie nel 1984) con uve chardonnay e pinot nero del Trentino. Ha spuma bianca abbondante e briosa; perlage sottile, continuo e persistente; colore dorato chiaro e brillante; profumo intenso ed elegante, con distinta fragranza di pane biscottato, mela renetta e foglia d'alloro, e*

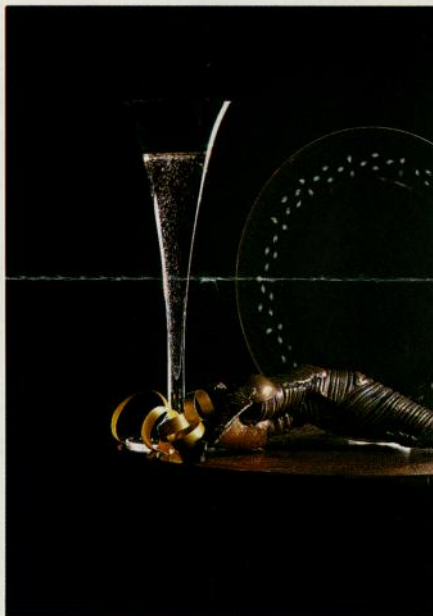
con ricordi di artemisia e di muschio; sapore secco, molto vivace, pulito ed armonico, con piacevole fondo di ribes nero e mandorla tostata che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa salda e setosa, e notevole razza.

★ ★ ★

La Versa 1985

Gran spumante brut metodo tradizionale champenois. Vendemmia 1985. Cantina Sociale s.p.a. di Santa Maria della Versa (Pavia). Bottiglia da 0,750 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 17.000 lire.

Deriva da uve della Valle Versa, nell'Oltrepò Pavese: 95% pinot nero, e



5% pinot grigio. Ha spuma bianca abbondante e briosa; perlage a grana fine, continua e persistente; colore dorato chiaro e lucido; profumo intenso ed elegante, con sentori di mela golden matura, muschio, incenso, e alloro, e con ricordi di ginepro e pane biscottato; sapore secco, pieno e franco, fresco e sapido, armonico, con gradevole fondo di ribes e nocciola tostata che permane a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa salda, ed ottima razza.

★ ★ ★

Loredan Gasparini

Spumante brut metodo champenois. Sboccatura 1989. Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini di Venegaz-

zù di Montello (Treviso). Bottiglia da 0,750 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 18.000 lire.

Ha spuma bianca vivacissima; perlage sottile, serrato e persistente; colore paglierino chiaro, con tenui sfumature verdoline; profumo ben pronunciato e penetrante, con fresca fragranza di fiori di mandorlo e di biancospino, e con ricordi di scorza d'arancia e crosta di pane; sapore asciutto, molto sapido, franco e vivace, con netto e gradevole fondo di mandorla amara e di muschio che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa salda, ed ottima razza.

★ ★ ★

Marchese Antinori 1985

Spumante classico. Riserva. Metodo tradizionale champenois. Vendemmia 1985. Marchesi L. e P. Antinori s.p.a. di Firenze. Bottiglia da 750 ml. Alcol: 12%. Prezzo: 25.000 lire.

Spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana molto minuta, continua e persistente; colore giallo lunare pallido e brillante; profumo intenso, fresco ed elegante, con sentori di alloro verde, scorza d'arancia amara, fiori di biancospino e di mandorlo, e con ricordo di pane tostato; sapore asciutto, vivace e pulito, di grande armonia, con aristocratico fondo di ginepro e mandorla tostata che si sofferma assai a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa salda e setosa, ed ottima razza.

★ ★ ★ ★

Maria Theresia 1983

Spumante brut Riserva. Trento Classico. Metodo champenois. Vendemmia 1983. Sboccatura 3/3/89. Azienda Agricola Masetto di San Michele all'Adige (Trento). Bottiglia da 0,75 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 12.000 lire. *Ha spuma bianca abbondante ed evanescente; perlage a grana sottile, serrata e persistente; colore dorato chiaro e brillante; profumo intenso ed elegante, con piacevole fragranza di foglia secca d'alloro, tiglio, artemisia e mela golden matura, e con ricordo di pane biscottato; sapore secco, franco e sapido, molto armonico, con elegante fondo di mandorla tostata e di muschio a lungo persistente. Ha nerbo vi-*

vo in stoffa salda e setosa, ed ottima razza. Nota: si tratta di una produzione minima, 2.075 bottiglie in tutto.

★ ★ ★

Marone Cinzano Pas Dosé 1984

Spumante extra brut metodo tradizionale champenois. Vendemmia 1984. Sboccatura: autunno 1988. Antiche Cantine Spumanti Cinzano di Santa Vittoria d'Alba (Cuneo). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 20.000 lire. *Ottenuto da uve pinot nero, bianco e grigio dell'Oltrepò Pavese senza aggiunta di "liqueur d'expédition", ha spuma bianca esuberante ed evanescente; perlage a grana sottilissima, serrata e persistente; colore oro chiaro e brillante; profumo ben pronunciato e composito, di grande eleganza, con sentori di fiori di biancospino e di mandorlo, foglia d'alloro, muschio e incenso, e con ricordo di pane tostato; sapore asciutto senza concessioni, estremamente sapido, vivace ed armonico, con aristocratico fondo di ribes, mandorla e arancia amara che si sofferma assai a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa salda e setosa, ed eccellente razza.*

★ ★ ★ ★

Montelera Riserva 1983

Spumante extra secco metodo classico champenois. Vendemmia 1983. Martini & Rossi I.V.L.A.S. s.p.a. di Torino. Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 18.000 lire. *Ottenuto per il 70% da uve pinot nero, per il 20% da pinot bianco e per il resto da pinot grigio, ha spuma bianca abbondante ed evanescente; perlage a grana sottilissima, serrata e persistente; colore oro pallido, con vividi riflessi verdolini; bouquet intenso, di grande finezza, con fresca fragranza di fiori d'artemisia e di mandorlo, muschio e scorza di cedro, e con ricordi di alloro e pane tostato; sapore asciutto, molto vivace, pulito ed armonico, con aristocratico fondo di mandorla verde e mela renetta che si sofferma a lungo, gradevolmente, in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa salda e setosa, ed eccellente razza.*

★ ★ ★ ★

Monte Rossa

Spumante brut metodo tradizionale champenois. Franciacorta D.O.C. Azienda Agricola Monte Rossa di Paola Rovetta di Bornato (Brescia). Bottiglia da 0,750 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 15.000 lire.

Ottenuto da uve chardonnay e pinot coltivate in vigneti di proprietà, ha spuma bianca abbondante e briosa; perlage a grana fine, continua e persistente; colore giallo lunare, con tenui riflessi verdini; bouquet intenso e penetrante, di grande finezza, con fresca fragranza di biancospino, mandorlo, artemisia, muschio e alloro, e con ricordo di crosta di pane; sapore secco, molto sapido, pulito e piacevole, con elegante fondo di mela e mandorla verde che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa setosa, ed ottima razza.

★ ★ ★

Pisoni brut 1985

Gran spumante metodo champenois. Vendemmia 1985. Sboccatura: primavera 1989. Azienda Agricola Fratelli Pisoni di Pergolese (Trento). Bottiglia da 0,75 litri. Alcol: 12,5%. Prezzo: 13.000 lire.

Derivato da uve chardonnay e pinot (nero e bianco) della Valle dei Laghi, in Trentino, ha spuma bianca abbondante e briosa; perlage minuto, fitto e persistente; colore paglierino brillante, con sfumature verdoline; profumo ben pronunciato, con elegante fragranza di mela renetta, muschio aromatico, foglia d'alloro e fiori d'artemisia, e con ricordi di ginepro e pane biscottato; sapore secco, pieno e franco, armonico, con distinto fondo di ribes e nocciola tostata che permane a lungo in bocca. Ha nerbo robusto in stoffa salda, e notevole razza.

★ ★

Rotari

Spumante brut Trento Classico metodo champenois. Sboccatura: autunno 1988. Cantine Mezzacorona di Mezzacorona (Trento). Bottiglia da 0,75 litri. Alcol: 12%. Prezzo: 14.000 lire. *Ottenuto da uve chardonnay, con minima aggiunta (5%) di pinot nero, ha spuma bianca abbondante e briosa;*

perlage finissimo, continuo e persistente; colore dorato chiaro e lucido; bouquet ben pronunciato, di notevole finezza, con distinti sentori di fiori d'artemisia e di biancospino, alloro, incenso e mela renetta matura, e con ricordo di scorza d'arancia amara; sapore secco, molto fresco e vivace, sapido, con elegante fondo di muschio e mandorla tostata che si sofferma a lungo in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa setosa, ed ottima razza.

★ ★ ★

Stefano Barbero 1985

Spumante extra brut metodo champenois. Riserva privata. Vendemmia 1985 Giorgio Barbero e Figli s.p.a. di Canale d'Alba (Cuneo). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 15.000 lire. *Ha spuma bianca abbondante ed evanescente; perlage sottile e serrato, colore oro chiaro e brillante; profumo ben pronunciato e penetrante, con distinta fragranza di crosta di pane, foglia d'alloro e fiori di biancospino; sapore secco, sapido e pulito, con piacevole fondo di mela golden e mandorla tostata giustamente persistente. Ha nerbo sostenuto, buona stoffa e razza.*

★ ★

Vallarino Gancia Crémant

Spumante brut metodo tradizionale champenois. Gran Crémant Riserva. Sboccatura: giugno 1989. F.lli Gancia & C. s.p.a. di Canelli (Asti). Bottiglia da 75 cl. Alcol: 12%. Prezzo: 35.000 lire.

Elaborato con un livello di pressione inferiore alla norma, per far risaltare il pregio del vino-base, ha spuma bianca cremosa; perlage a grana fine e continua; colore oro pallido, con tenui sfumature verdine; profumo intenso, di molta finezza, con distinta fragranza di fiori d'artemisia e di biancospino, scorza di cedro, alloro e mela golden; sapore secco, sapido, vivace e garbato, con aristocratico fondo di muschio e mandorla tostata che si sofferma assai a lungo, piacevolmente, in bocca. Ha nerbo vivo in stoffa setosa, ed eccellente razza.

★ ★ ★ ★

Graffiti

di Marco Bruno

Le fiere, le mostre, le sagre, il folklore di dicembre.

Come ogni anno, consolidata tradizione, alta gastronomia e festa si fondono in un tutt'uno nella fantastica atmosfera del Natale. La ricorrenza infatti, oltre che avvenimento religioso di spicco, è sinonimo di tavole imbandite e di piatti sontuosi, di briosi spumanti e prelibate delikatessen.

Ma non c'è bisogno di attendere così a lungo. Chi volesse anticipare l'arrivo del tanto atteso 25, potrà farlo con un pizzico di furberia. Una buona "dritta" è dare un'occhiata alla fitta lista di manifestazioni che precedono il giorno più bello dell'anno.

Auguri!

PIEMONTE

Borgo San Dalmazzo (CN) - Dall'1 al 5, si ripete la "fiera fredda" delle **lumache**, sagra dedicata a questi gustosissimi molluschi di terra con mostre gastronomiche e spettacoli folcloristici di contorno (Tel. 0171/760688).

Portocomaro (AT) - Il 17, **trippa e ceci** per San Lazzaro (Tel. 0141/202179).

LOMBARDIA

Milano - A partire dalla prima domenica di dicembre, con clou intorno al periodo di Sant'Ambrogio, antica **fiera degli "Oh bej, oh bej"** nelle vie adiacenti l'Università Cattolica.

VENETO

Castelfranco Veneto (TV) - Dal 14 al 17, in piazza Giorgione, è allestito il tradizionale mercato del **radicchio** (Tel. 0423/495000).

Treviso - Il 12, mostra del **radicchio rosso** sotto la loggia del Palazzo dei Trecento (Tel. 0422/547832).

Verona - Dal 10 al 13, in piazza Bra, è allestita la fiera del **giocattolo** in onore di S. Lucia (Tel. 045/26997).

TRENTINO-ALTO ADIGE

Vipiteno (BZ) - Il 5, caratteristico **corteo** di San Nicolò.



FRIULI-VENEZIA GIULIA

Trieste - Dal 4 all'8, lungo il viale XX Settembre, **fiera** di S. Nicolò con un'allegria sfilata di **bancarelle** varie-pinte (Tel. 040/7355).

EMILIA-ROMAGNA

Brisighella (RA) - Il 3, tradizionale sagra e fiera dell'**olivo** con manifestazioni varie e vendita dei **prodotti tipici** locali (Tel. 0546/81225).

TOSCANA

Bagni di Lucca (LU) - L'8, **festa** dell'Immacolata con svolgimento della **fiera delle mestole** in località Fornoli (Tel. 0583/87245).

Carmignano (FI) - Dal 2 al 10, antica **fiera** con annessa **festa del vino**, sfilata di carri allegorici e Palio dei ciuchi (Tel. 055/8712002).

Prato (FI) - Il 25 e il 26, **ostensione della Sacra Cintola** dal pulpito di Donatello, nella cattedrale (Tel. 0574/35141).

Siena - Il 13, nella chiesa dedicata a S. Lucia, si svolgono cerimonie in onore della Beata, mentre nella piazza e strade adiacenti si terrà il mercato delle **ceramiche** (Tel. 0577/47051).

Suvereto (LI) - Dal 3 al 10, sagra del **cinghiale** con mostra ed esposizioni varie. L'8 ha invece luogo la sfilata

del **corteo dei terzieri** di Borgo, Castello e S. Francesco; quindi si svolge la **giostra degli arcieri**, gara di tiro con l'arco rievocante la conquista della "charta libertatis" da parte della Comunità Suveretana nel 1201 (Tel. 0565/829956).

MARCHE

Loreto (AN) - Il 9 e il 10, per ricordare la simbolica venuta della Santa Casa sul colle lauretano, si celebra l' relativa **festa**. Suggestiva è la **processione** durante la quale la statua della Beata Vergine Maria viene scortata e portata a spalle da un drappello di volontari fino alla "dimora" della protettrice (Tel. 071/970276).

UMBRIA

Spoletto (PG) - Mostra mercato internazionale dei **prodotti tipici della montagna** e Giornata internazionale sul **tartufo**. La manifestazione è proposta dalla Comunità Montana dei Monti Martani e del Serano (Tel. 0743/43143).

ABRUZZO

Lama dei Peligni (CH) - Il 26, **ballo della pupa** (fantoccio di cartapesta) in onore di Santa Barbara (Tel. 0872/91221).