

dal 1901

N° ..... 64

## L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

**Direttore: Ignazio Frugieue**

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

04477023PM T 1115F OS 84L11

VIGNEVINI

C/O EDIZIONI AGRICOLE

VIA EMILIA LEVANTE 31/2

40139 BOLOGNA BO

\*\*\* NUMERO ARRETRATO \*\*\*

\* PER DISGUIDO POSTALE \*

GEN./FEB. 1990

### PREMIO VINARIUS AI VINI CERETTO

Bruno e Marcello Ceretto, produttori di vino di Castiglione Falletto, hanno ricevuto quest'anno il premio Vinarius, per il loro Bricco Rocche Bricco Rocche Prapò 1985.

Il premio, che ha sempre insignito, nel corso di questi sette anni, i migliori prodotti nazionali, è stato attribuito da una giuria composta da enoteche di tutta Italia.

In passato hanno ricevuto il Vinarius il Tignanello Antinori nell'82 lo spumante Ferrari nell'83; il Gavi La Scolca nell'84; il Brunello Biondi Santi nell'85; il Rubesco Lungarotti nell'86; il Sassicacia nel 1987 e lo spumante Cà del Bosco di Maurizio Zanella lo scorso anno.

Il Bricco Rocche, Bricco Rocche 1985 deriva dalle uve di un vigneto situato a Serralunga d'Alba e vinificato nelle cantine di Castiglione Falletto. Se ne producono circa 12.500 bottiglie che ogni anno girano il mondo grazie alle insistenti richieste di ristoranti ed enotecari americani, tedeschi e addirittura giapponesi.

Bruno Ceretto durante la cerimonia al Circolo della Stampa di Milano ha dedicato il premio a tutti i produttori di Barolo.

I Fratelli Ceretto, oltre alla fama dei loro prodotti come il Barolo, l'Arneis Blangè e il Barbaresco Bricco Asili, hanno legato il loro nome alle eclatanti iniziative promozionali che anche quest'anno hanno portato centinaia di giornalisti e personaggi famosi a brindare intorno allo stesso desco. L'iniziativa viene svolta solo in presenza di grandi annate, come l'85 appunto, quando il Barolo esprime davvero il meglio di sé.

E solitamente ha un seguito negli Stati Uniti, dove i fratelli Ceretto si recano con un bagaglio pieno di cose buone.

Per la «missione» di quest'anno hanno portato oltre 15 chili di tartufi e 600 bottiglie di Barolo.

**Paolo Massobrio**

## Schede organolettiche Chardonnay



**Produttore:** Avignonesi - Cortona  
**Vino:** Il Marzocco 1987  
**Luogo di produzione:** vigneto di 11,5 ettari con esposizione sud e altitudine 340 m della Tenuta "La Selva" in Comune di Cortona  
**Particolarità:** fermentazione alcolica di 30-40 giorni, permanenza di 6 mesi in barriques francesi  
**Grado alcolico:** 12,5%  
**Colore:** giallo paglierino tendente al dorato  
**Profumo:** intenso, complesso, di carattere con ricordi di vaniglia e mela matura  
**Sapore:** armonico, morbido, pieno con lunga persistenza aromatica  
**Abbinamenti:** pesci, crostacei, formaggi cremosi, carni e rigaglie in bianco  
**Temperatura di servizio:** 14 °C  
**Invecchiamento:** 8-10 anni

intenso, armonico ed elegante. Con sentori di vaniglia, mela, acacia, nocciola tostata, burro e incenso  
**Sapore:** secco, perfettamente armonico.  
 Molto fine ed elegante con lunghissima persistenza retrogustativa leggermente ammandorlata  
**Abbinamenti:** pesce anche con salse molto elaborate della cucina internazionale e addirittura con il maiale con le verze  
**Temperatura di servizio:** 14 °C  
**Invecchiamento:** 6-8 anni  
 Produzione 1988: 12.027 bottiglie più 719 magnum

**Produttore:** Azienda Fratelli Pighin  
 Risano Pavia di Udine  
**Vino:** Chardonnay di Capriva 1988  
**Luogo di produzione:** vigneto di poco più di 2 ettari a Capriva del Friuli, a 250 m s.l.m.

**Produttore:** Cantine Mezzacorona  
 Mezzacorona  
**Vino:** Trentino Chardonnay Doc 88  
**Luogo di produzione:** Piana Rotaliana e comuni limitrofi  
**Grado alcolico:** 12%  
**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** gradevolmente fine e fruttato con sensazioni floreali e di frutta fresca  
**Sapore:** secco, armonico, di pronta beva  
**Abbinamenti:** aperitivo, antipasti magri, pesce e minestre  
**Temperatura di servizio:** 8 °C  
**Invecchiamento:** da bersi nell'anno

**Produttore:** Agricola San Felice - Castelnuovo Berardenga  
**Vino:** Predicato del Muschio 1987  
**Luogo di produzione:** Vigna Sant'Anna, nelle Tenute dell'Azienda  
**Particolarità:** macerazione per 24-48 ore a 12 °C; fermentazione in vasche termocondizionate; dopo una permanenza di circa 8 mesi in acciaio passaggio in barriques di quercia del Limousin per 200 giorni. Affinamento in bottiglia di minimo 60 giorni  
**Grado alcolico:** 12%  
**Colore:** giallo paglierino con leggeri riflessi dorati  
**Profumo:** penetrante, netto, ampio e persistente con ricordi di legno  
**Sapore:** secco, netto, ampio con prevalenza degli aromi del vitigno su quelli del legno. Notevole persistenza retrogustativa  
**Abbinamenti:** sapori di mare sciccati come crostacei e pesci alla griglia, ma anche carni bianche  
**Temperatura di servizio:** 14-16 °C  
**Invecchiamento:** 4-5 anni



**Produttore:** Az. Agr. Cà del Bosco Erbusco (BS)  
**Vino:** Chardonnay 1988 Franciacorta Doc  
**Luogo di produzione:** vigneto con esposizione a mezzogiorno, superficie 25 ettari con densità di impianto 10.000 ceppi per ettaro, altitudine 280-300 m in Comune di Erbusco  
**Particolarità:** macerazione di 12 ore, fermentazione alcolica (e malolattica) ultimata in barili; soggiorno di 6 mesi in barriques di rovere francese. Affinamento in bottiglia 10-12 mesi prima della commercializzazione  
**Grado alcolico:** 12,5%  
**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** straordinariamente

**Particolarità:** vinificazione in bianco a temperatura controllata e conservazione in cantina a temperatura costante di 16 °C fino all'imbottigliamento  
**Grado alcolico:** 12%  
**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli  
**Profumo:** fine e intenso, di grande freschezza con nota fruttata in evidenza  
**Sapore:** ampio, elegante, giustamente armonico con buona persistenza retrogustativa  
**Abbinamenti:** primi piatti a base di pesce, crostacei e carni bianche lessate  
**Temperatura di servizio:** 12° C



proporre vini da tavola; secondo i maligni è un modo per eludere il confronto diretto dei prezzi tra prodotti nella stessa denominazione. Come sempre più della legge degli uomini conta quella della natura che ci ha più volte dimostrato come la qualità non si coniuga con la quantità e, alla luce di questo, i risultati ottenuti nelle diverse regioni non dipendono solo dal clima o dai terreni ma soprattutto dalla densità e dai sistemi di allevamento. Chi ha impiantato lo Chardonnay in pianura adotta sistemi espansi, con concimazioni feroci e irrigazioni abbondanti certo ha prodotto dei vinelli beverini e profumati sfruttando la moda del nome, ma proprio non ha capito l'enorme potenzialità del vitigno. Chi invece ha scelto i vigneti collinari, magari con altitudini elevate come si sa, privilegia la formazione dei profumi dell'uva grazie allo sbalzo termico tra il giorno e la notte; chi ha preferito i

clivi borbognoni che, ancorché meno produttivi, assicurano caratteristiche organolettiche superiori: chi ha impiantato con alte densità (e cioè le 4000, le 6000 piante per ettaro per non arrivare alle 10.000 di Cà del bosco) per stimolare quel lato estremamente umido della vite che è la competizione tra gli individui e che fa sì che le piante, avendo poco nutrimento, siano spinte a produrre poca uva per ceppo; ed infine chi ha privilegiato le potature severe, ha capito le possibilità dello Chardonnay. Potrà vinificarlo con o senza criomacerazione (macerazione delle bucce a contatto con il mosto a basse temperature), potrà affinarlo in barrique e in acciaio, ma il

risultato sarà comunque un vino pieno, opulento e di grande complessità gustativa, capace di stimolare i degustatori più esigenti. Ma questo non significa che uno Chardonnay per essere valido debba essere necessariamente prodotto in quantità limitatissima con procedimenti elaborati e con costi spropositati. È però auspicabile una ferrea autodisciplina tra i produttori che non vorti al ripetersi, sull'onda del facile successo, del decadimento della qualità come accaduto in passato con altri vitigni di moda.

# Lo Chardonnay

di Elisabetta Fezzi

È una delle uve più coltivate nel mondo. Tecnicamente è caratterizzata da una grande carica aromatica primaria, cioè da un profumo tipico facilmente riconoscibile, che ritorna con diversi livelli di intensità, complessità e maturità, a seconda del tipo di elaborazione subita.

*Chardonnay è una delle uve più coltivate del mondo, ciononostante parlarne in termini precisi e semplici non è un'impresa facile. Pur essendo di origine assai antica è sempre stata considerata anche in Francia, sua patria, come appartenente alla famiglia dei Pinot e quindi la confusione è enorme. È solo degli anni '70 la sua iscrizione ufficiale, in qualità di uva a sé stante, al Catalogo delle Varietà, avvenuta dopo lunghi studi ed ardue dispute tra ampelografi accreditati. Proprio per questo in molte zone viticole alcuni vigneti di vecchio impianto a "Pinot Chardonnay" sono in realtà di Pinot bianco. Un caso eclatante è avvenuto in Trentino: pare che le prime barbatelle del vitigno siano state portate in Italia da Giulio Ferrari che, dopo aver frequentato corsi di specializzazione prima a Montpellier e poi a Geissenheim, aveva capito che uno dei segreti dei grandi Champenois francesi stava proprio in quest'uva. Ma a quei tempi Trento faceva parte dell'Impero Austro-Ungarico dove vigeva un ferreo regime di autarchia, così Giulio diede le barbatelle ai contadini "spacciandole" per locale Pinot e quindi, per moltissimi anni, il Pinot bianco trentino fu in realtà dello Chardonnay e solo con i moderni reimpianti è stata fatta chiarezza. Uva base per produrre grandissimi spumanti quindi, ma non solo.*

*La primitiva area di coltivazione, sicuramente ristretta a poche zone, si è gradualmente allargata fino a toccare più di 20*

*province poste a tutte le latitudini dello Stivale.*

*Perché tanto interesse tra i produttori?*

*Dire Chardonnay, nel mondo, significa parlare un linguaggio a tutti comprensibile riassumibile in "gusto internazionale". Produrlo significa per il vignaiolo avere un'arma per dialogare sulla qualità in tutte le lingue: è probabile che un Giapponese o un Australiano non abbiano mai assaggiato un Brunello o un Amarone, ma sicuramente conoscono uno Chardonnay californiano o francese o cileno o sudafricano o australiano... Se una cantina lo produce bene può dimostrare il suo standard di qualità qualificando tutta la produzione, avendo così più probabilità di diffondere i propri vini all'estero. La sua fortuna risiede nella grande versatilità che gli permette di originare indifferentemente vini giovani e freschi, magari frizzanti, o elaborati in barrique, o spumanti charmat, ma soprattutto metodo classico champenois.*

*Teoricamente è un'uva caratterizzata da una grande carica aromatica primaria, cioè da un profumo tipico facilmente riconoscibile, che ritorna con diversi livelli di intensità, complessità e maturità, a seconda del tipo di elaborazione subita.*

*Inoltre la sua struttura lo rende uno dei vini bianchi che meglio sopportano i processi ossidativi, cioè quelli che con il tempo portano a modificare in senso negativo la freschezza e la fragranza di un vino. La sua è quella che vien definita tecnicamente una "bassa attività enzimatica polifenolossidativa" che gli permette di sostare a lungo nella barrique o per anni in bottiglia a contatto con le proprie fecce senza diminuire, anzi arricchendo, la sua finezza ed eleganza aromatica.*

*La sua poliedricità gli ha consentito di adattarsi a tutti i climi, letteralmente "dall'Alpe all'Illybeo": ma con quali risultati?*

*Alcune regioni, primitive aree di diffusione del vitigno, hanno recepito la sua importanza, ed hanno sentito l'esigenza di regolamentarlo in una denominazione di origine controllata. In altre regioni invece questo non è successo perché il fenomeno Chardonnay è recente, o limitato a pochissimi, o non voluto dai produttori.*

*Ma, come sempre, la legislazione da sola non è sufficiente a dare garanzie, ed anche in questo caso sono tantissimi i vignaioli che sfuggono dalla rete della Doc per*



A lato: Vigneti collinari che privilegiano la formazione dei profumi dell'uva Chardonnay grazie allo sbalzo termico tra il giorno e la notte. Nella pagina accanto: un grappolo d'uva Chardonnay.

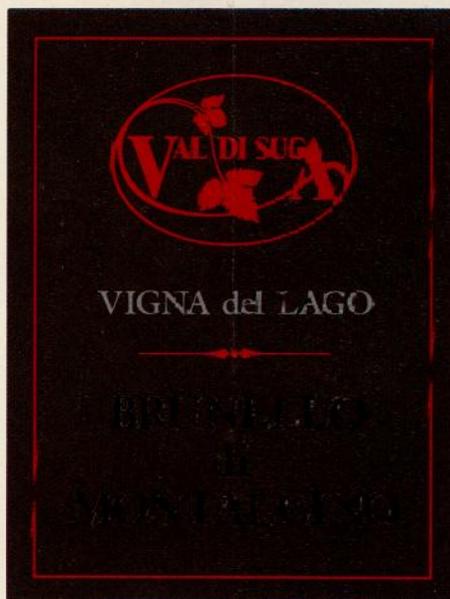
rosse, selvaggina da pelo e piuma e con il pecorino senese stagionato. Temperatura di servizio 19 °C.

## CRESO 86 VINO DA TAVOLA DEL VENETO

*F.lli Bolla Pedemonte*

Con "Creso" l'Azienda veronese Bolla ha giocato un importante asso nella manica: non si tratta di gioco d'azzardo ma di una scelta lungamente meditata, la realizzazione di un'idea accarezzata da anni. Produrre un vino "internazionale" ha le sue regole che vogliono, per un rosso, la presenza del Cabernet Sauvignon; più difficile diventa legare questo poliedrico vitigno con la realtà locale in modo di creare un vino che comunque esprima la personalità e le tradizioni enologiche di una zona e di una cantina. I Bolla hanno quindi pensato di utilizzare, oltre ad un 60% Cabernet Sauvignon, un 30% di Corvina da sempre considerata la migliore uva veronese completata da un 10% di una miscela di uve della Valpolicella lasciate maturare più a lungo sulla pianta. I grappoli delle diverse varietà sono stati vinificati separatamente con macerazione sulle bucce di almeno 10 giorni; dopo la

importanti con carni rosse arrosto, allo spiedo e alla griglia e con i formaggi stagionati a pasta dura. Temperatura di servizio 18 °C.



## BRUNELLO DI MONTALCINO Docg 1983 VIGNA DEL LAGO

*Az. Agr. Valdisuga Montalcino*

Anche l'austera Montalcino non è sfuggita alla sperimentazione che sta coinvolgendo tutti i vini italiani. Alcune aziende producono un Brunello con spiccate caratteristiche di gioventù e fruttata fragranza pur essendo invecchiati per legge nelle botti per minimo 5 anni e mezzo; altri invece danno al legno un ruolo più importante, fino a giungere ad una spiccata presenza quando si utilizzano piccole botti, magari nuove. Il risultato è quello di ottenere tanti vini differenti, per cui se assaggiamo in fila tutti i Brunello prodotti non ne troveremo uno uguale all'altro.

Questo non deve assolutamente imbarazzare, anzi, solo un grande vino, pur prodotto seguendo le regole comuni in questo caso dettate dal disciplinare della Docg, sa essere poliedrico e presentare quelle sfaccettature che derivano dalla personalità del produttore. Il Vigna del Lago è un Brunello che nasce dall'omonimo vigneto a 350 metri con esposizioni nord-ovest. Le uve pigiate sofficemente hanno fermentato per 13 giorni tra i 28 e i 30 °C. Parte del vino è stata messa in botti di rovere di Slavonia, mentre circa il 40% è stato affinato per 8 mesi in barriques da 228 litri di Allier, Vosges e Limousin. Riunito nelle grandi botti, il vino è stato imbottigliato senza filtrazioni, e qui ha subito un ulteriore affinamento di oltre 6 mesi. Il colore è rosso granato con ricordi di rubino, il profumo ampio, austero, netto e fine con

ricordi di vaniglia, liquirizia e viola mammola, il gusto è pieno, elegante, caldo di grande pienezza e persistenza retrogustativa. Si abbina a piatti importanti a base di carni rosse e selvaggina da pelo e da piuma. Temperatura di servizio 20 °C.

## SAN GUGLIELMO 87 VINO DA TAVOLA

*Azienda Agricola Malvirà - Canale*

Il fiume Tanaro scorrendo pigramente lambisce la città di Alba creando un confine naturale che divide le Langhe dal Roero. E', questo, un territorio collinare che da sempre origina uve e vini di qualità che si trova sulla sponda sinistra del fiume. Ma, come spesso accade quando il dirimpettaio è molto famoso, le doti del vicino rischiano di essere offuscate e un pochino sminuite. A ciò si è cercato di porre rimedio riconoscendo al territorio due Doc: "Roero" è così un vino rosso giovane, fresco e vellutato da uve Nebiolo e, dalla vendemmia 89, "Roero Arneis" è un vino bianco di antica origine ritornato a nuovi splendori. L'Azienda Malvirà proprio dell'Arneis ha fatto un cavallo di battaglia producendolo da ben tre cru, il Renesio, il Trinità e il Saglietto. Ultimo nato è però un vino rosso importante, il San Guglielmo, proveniente da uva Barbera, Nebiolo e Bonarda Piemontese. Dopo una fermentazione in acciaio il vino è maturato in barriques di rovere di Allier e Nevers per 10 mesi e successivamente affinato in bottiglia per ulteriori 12 mesi. All'assaggio è rosso rubino carico con profumo intenso e complesso, con



inatura la fermentazione malolattica e l'immissione nelle barriques nuove di Allier di media tostatura. Dopo 13 mesi i diversi vini sono stati assemblati nelle proporzioni desiderate e maturati per altri 5 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. È seguito l'imbottigliamento ed un ulteriore affinamento di un anno in cantina. Poi, dopo numerosi assaggi informali, la prima degustazione ufficiale in sordina al Vinexpo di Bordeaux quando ancora non esisteva l'etichetta: il risultato è stata una medaglia d'oro che, conquistata in terra francese, assume un particolare valore. Il Creso nel bicchiere è rosso rubino intenso con lievi riflessi granati, con profumo ampio e di grande carattere dove si percepiscono la liquirizia, il muschio e la vaniglia. In bocca è di grande carattere, morbido e lungo con retrogusto delicatamente amarognolo. Si abbina ai secondi



## SAN GUGLIELMO

1987

vino rosso da tavola

prodotto e imbottigliato all'origine dall'azienda agricola

**MALVIRÀ**

Canale - CN - ITALIA

0,750 lt.

RIV. 2044 / CN

12,5 % vol.

ricordi vinosi di lampone e mora; la nota legnosa è ben amalgamata e sfocia in sentori di vaniglia e mandorla tostata. Al gusto è di media struttura con nota tannica in evidenza, ancora piuttosto giovane e disunito. Migliorerà con un ulteriore affinamento in bottiglia.

**Invecchiamento:** 2-3 anni dal momento della commercializzazione

**Produttore:** Az. Agr. Maculan Breganze

**Vino:** Chardonnay 1985

**Luogo di produzione:** vigneto di 4 ettari con esposizione sud, altitudine 101 m s.l.m. in Comune di Breganze

**Particolarità:** breve macerazione a freddo e fermentazione alcolica di 20 giorni a bassa temperatura in carati; permanenza di 9 mesi in barriques di Trancher-Navers

**Grado alcolico:** 12%

**Colore:** giallo con lievi riflessi verdognoli

**Profumo:** intenso ed elegante con sentori di vaniglia, legno e pane tostato

**Sapore:** pieno e asciutto, complesso con notevole persistenza aromatica

**Temperatura di servizio:** 12 °C

**Invecchiamento:** 5-6 anni

**Produttore:** Tenuta Caparzo Montalcino

**Vino:** La Grance 87

**Luogo di produzione:** vigneto di 3 ettari, altitudine 270 m s.l.m. in Comune di Montalcino

**Particolarità:** fermentazione alcolica di un mese a temperatura controllata, affinamento di 6 mesi di barriques di Allier

**Grado alcolico:** 12,5%

**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

**Profumo:** elegante, fine, ampio con sentori di mela golden matura, spezie e fico secco

**Sapore:** armonico, giustamente sapido, pieno e complesso

**Abbinamenti:** zuppe di pesce, crostacei in brodetto, pesce arrosto non grasso, verdure ripiene, carni bianche, vitello tonnato

**Temperatura di servizio:** 12 °C

**Invecchiamento:** 6-8 anni

**Produttore:** Pio Cesare - Alba  
**Vino:** Piodilei Chardonnay delle Langhe 1987

**Luogo di produzione:** vigneto di due ettari in Comune di Treiso con

esposizione sud-est, altitudine 400 m

**Particolarità:** macerazione a freddo per 8 ore, fermentazione e sosta in barriques di Allier e Nevers per 4-6 mesi

**Grado alcolico:** 13%

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli

**Profumo:** di grande intensità e pienezza, nota del vitigno marcata e matura, floreale e fruttato con sentori di legno e ricordi di banana e ananas

**Sapore:** abbastanza pieno e lungo, piacevole sensazione retrogustativa.

Vino di grande finezza ed eleganza

**Abbinamenti:** pesci saporiti grigliati e al cartoccio e insalate di carni bianche

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**Invecchiamento:** 7-10 anni

**Produttore:** Az. Agr. Dorino Livon Dolegnano

**Vino:** Grave del Friuli Chardonnay Doc 88 Vigneto di Medeuza

**Luogo di produzione:** Vigneto di 3,9 ettari a 170 m s.l.m. con esposizione sud, sud-est in Comune di San Giovanni al Natisone

**Particolarità:** fermentazione di 30 giorni a temperatura controllata

**Grado alcolico:** 12%

**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli

**Profumo:** fine, elegante con ricordi di mela golden e crosta di pane fresco

**Sapore:** pieno e garbato, sapido persistente retrogusto aromatico

**Abbinamenti:** pesce, crostacei e frutti di mare

**Temperatura di servizio:** 10 °C

**Invecchiamento:** circa 3 anni.

Produzione 1988: 9890 bottiglie

**Produttore:** Az. Agr. Poyer & Sandri - Faedo

**Vino:** Faye 1986

**Luogo di produzione:** vigneti in località Pianezzi e Palai in Comune di Faedo, superficie vitata 0,6 ettari con altitudine 500-750 m, esposizione sud, sud-ovest

**Particolarità:** breve macerazione in pressa e decantazione statica per 48 ore; fermentazione alcolica in acciaio; soggiorno di 3/9 mesi (con malolattica) in barriques del Massiccio Centrale; in vendita dopo 30 mesi dalla vendemmia

**Grado alcolico:** 12%

**Colore:** giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli

**Profumo:** intenso e fragrante con ricordi di vaniglia, nocciola e pietra focaia

**Sapore:** franco, secco senza asperità, di carattere a lunga persistenza retrogustativa

**Abbinamenti:** antipasti saporiti, primi piatti, carni bianche

**Temperatura di servizio:** 14-16 °C

**Invecchiamento:** vive bene per 6-8 anni

**Produttore:** Cavit - Trento

**Vino:** Trentino Chardonnay Doc 1988 Maso Rosabel

**Luogo di produzione:** vigneti con esposizione ovest, sud-ovest, altitudine 375 m a Maso Rosabel in Comune di Lavis (TN)

**Particolarità:** fermentazione di 16 giorni in piccoli recipienti in acciaio a temperatura controllata

**Grado alcolico:** 12%

**Colore:** giallo paglierino intenso

**Profumo:** intenso, delicatamente tipico e fragrante con sentori di fiori d'acacia e miele

**Sapore:** piacevolmente armonico, buona eleganza e struttura

**Abbinamenti:** eccellente aperitivo si abbina a pesce e frutti di mare

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C.

Produzione 1988: 10.225 bottiglie

**Invecchiamento:** da bersi entro l'anno

**Produttore:** Fattoria di Ama - Gaiole in Chianti

**Vino:** Colline di Ama Chardonnay 1988

**Luogo di produzione:** vigneto di 4 ettari con esposizione sud/sud-ovest, altitudine 460-510 m ad Ama, in Comune di Gaiole in Chianti

**Particolarità:** pressatura soffice con pressa pneumatica Bucher, fermentazione alcolica a temperatura controllata di 15-18 °C per oltre 20 giorni e successiva fermentazione malolattica

**Grado alcolico:** 12,5%

**Colore:** giallo paglierino con lievi





1. I sassi dorati

**Profumo:** intenso, elegante e complesso con sentori di salvia e mela renetta

**Sapore:** morbido, secco senza asperità, pieno con lunga persistenza retrogustativa

**Abbinamenti:** piatti di pesce in genere dai crostacei arrostiti ai vari fritti ma anche carni bianche

**Temperatura di servizio:** 12 °C

**Invecchiamento:** 3-5 anni

Produzione 1988: 25.496 bottiglie

**Produttore:** Vinnaoli Jermann Villanova di Farra

**Vino:** Chardonnay del Friuli Venezia Giulia 1988

**Luogo di produzione:** zona del Collio

**Grado alcolico:** 12,5%

**Colore:** giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdolini

**Profumo:** intenso, fruttato, leggermente aromatico con ricordi di banana

**Sapore:** pieno, elegante, giustamente aromatico e persistente

**Abbinamenti:** pesci salsati, crostacei e creme di verdure

**Temperatura di servizio:** 10 °C

**Invecchiamento:** 1-2 anni

**Produttore:** Marchesi de' Frescobaldi - Firenze

**Vino:** Pomino Doc Il Benefizio 1986

**Luogo di produzione:** vigneto di 23 ettari con esposizione sud/sud-ovest a 700 m s.l.m. in Comune di Rufina

**Particolarità:** oltre allo Chardonnay sono aggiunte piccole quantità di Pinot grigio; macerazione a 4-5 °C per 12-18 ore, fermentazione alcolica in botti di rovere da 45-50 hl alla temperatura di 16-18 °C, al termine, fermentazione malolattica in serbatoi

di acciaio. Passaggio di 4-5 mesi in barriques francesi

**Grado alcolico:** 12%

**Colore:** giallo paglierino intenso

**Profumo:** intenso, penetrante, prolungato ed elegante

**Sapore:** di grande equilibrio, complesso, pieno, caldo e persistente

**Abbinamenti:** classico vino da ostriche, frutti di mare ed altri piatti a base di pesci pregiati anche conditi con salse saporite

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**Invecchiamento:** 6-8 anni

**Produttore:** Kettmeir - Caldaro

**Vino:** Alto Adige Chardonnay Doc 88 Maso Reiner

**Luogo di produzione:** Maso Reiner (Pochi, Salorno)

**Particolarità:** fermentazione con pressatura soffice a temperatura controllata per circa 3 settimane

**Grado alcolico:** 12%

**Colore:** giallo paglierino scarico con leggeri riflessi verdognoli

**Profumo:** di buona intensità, tipicamente aromatico, fine con sentori di mela cotogna e pompelmo

**Sapore:** vellutato, armonico, leggermente acidulo. Buona pienezza

**Abbinamenti:** antipasti, primi piatti leggeri, pesci bolliti, crostacei

**Temperatura di servizio:** 10-12 °C

**Invecchiamento:** da bersi nell'anno

**Produttore:** Vigneto delle Terre Rosse Vallania - Zola Predosa

**Vino:** Giovanni Vallania Cuvée 1985

**Luogo di produzione:** vigneto di 4 ettari con esposizione sud-est, altitudine 100 m s.l.m. in Comune di Zola Predosa

**Particolarità:** vendemmia selezionata e fermentazione alcolica di 20-30 giorni a temperatura controllata

**Grado alcolico:** 12,5%

**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi dorati

**Profumo:** ampio, maturo, intenso con ricordi floreali e sentori di pera

**Sapore:** pieno, aggraziato, di grande compostezza ed eleganza retrogustativa

**Abbinamenti:** primi piatti, pesci e carni bianche

**Temperatura di servizio:** 10 °C

**Invecchiamento:** 8 anni

**Produttore:** Roner - Termeno BZ

**Vino:** Südtiroler Chardonnay 1988

**Luogo di produzione:** bassa atesina Oltre-Adige



**Grado alcolico:** 12%  
**Colore:** giallo paglierino con sfumature verdognole  
**Profumo:** delicato e nobile  
**Sapore:** di equilibrato spessore  
**Abbinamenti:** aperitivo, con pesce lesso, antipasti freddi e caldi leggeri e carni bianche non piccanti  
**Temperatura di servizio:** 10 °C

**Produttore:** Friulvini - Zoppola  
**Vino:** Grave del Friuli Chardonnay Doc 88  
**Luogo di produzione:** zona compresa nel disciplinare di produzione  
**Grado alcolico:** 12%  
**Colore:** giallo paglierino scarico  
**Profumo:** di media intensità, fruttato con sfumati ricordi di fiori di campo  
**Sapore:** secco senza asperità con lieve fondo acidulo e piacevolmente fresco e beverino  
**Abbinamenti:** antipasti di pesce, frutti di mare, risotti, minestre in brodo; ottimo come aperitivo  
**Temperatura di servizio:** 10 °C  
**Invecchiamento:** da bersi nell'anno

**Produttore:** Az. Agr. Cà Ronasca Dolegna del Collio (GO)  
**Vino:** Chardonnay 1988  
**Luogo di produzione:** vigneti nel territorio di Ipples  
**Particolarità:** dopo la vinificazione conservazione per 6 mesi in acciaio, e un mese in bottiglia  
**Grado alcolico:** 13%  
**Colore:** giallo paglierino  
**Profumo:** fresco e delicatamente fruttato, caratteristico  
**Sapore:** asciutto, pieno, armonico  
**Abbinamenti:** antipasti leggeri, frutti di mare, pesce  
**Temperatura di servizio:** 8 °C

**Produttore:** Az. Agr. Montini Luigi & Figli - Santa Giulietta  
**Vino:** Chardonnay Vigna Fontanile 1989

**Luogo di produzione:** vigneto di 6 ettari con esposizione sud-ovest, altitudine 58 m s.l.m. in Comune di Redavalle  
**Particolarità:** macerazione a freddo per 48 ore, fermentazione di 20-22 giorni in vasche di acciaio  
**Grado alcolico:** 11%  
**Colore:** giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli  
**Profumo:** fruttato, piacevolmente fresco e invitante con ricordi di pesca e agrumi  
**Sapore:** piacevolmente vivo, acidulo, di media struttura e facile beva  
**Abbinamenti:** antipasti, primi piatti, carni bianche  
**Temperatura di servizio:** 8 °C  
**Invecchiamento:** da bersi nell'anno

**Produttore:** Az. Agr. Francesco Pecorari - San Lorenzo Isontino GO  
**Vino:** Sant'Jurosa Chardonnay 1988  
**Luogo di produzione:** vigneto denominato sant'Jurosa (Santa Rosa) di 0,5 ettari a 58 m s.l.m. Comune di San Lorenzo Isontino  
**Particolarità:** fermentazione a temperatura controllata e commercializzazione solo nell'autunno successivo alla vendemmia  
**Grado alcolico:** 13%  
**Colore:** giallo paglierino carico con sfumature contemporaneamente dorate e verdognole  
**Profumo:** di buona intensità e grande finezza, con sentori di rosmarino, salvia e asperula  
**Sapore:** pieno, elegante, molto morbido e lungo con un piacevole retrogusto amarognolo

**Abbinamenti:** cucina di pesce, formaggi freschi e carni bianche  
**Temperatura di servizio:** 10 °C  
**Invecchiamento:** circa 3 anni

**Produttore:** Marco Felluga  
Gradisca d'Isonzo  
**Vino:** Marco Felluga 87  
**Luogo di produzione:** vigneto di 2 ettari con esposizione sud altitudine 150 m s.l.m. in Comune di Capriva  
**Particolarità:** fermentazione alcolica di 25 giorni in carati; permanenza di 4 mesi in barriques francesi  
**Grado alcolico:** 13%  
**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli  
**Profumo:** intenso, fine ed elegante con nota legnosa garbata. Fragrante nota aromatica del vitigno  
**Sapore:** pieno, complesso, giustamente armonico e strutturato  
**Abbinamenti:** primi piatti saporiti  
**Temperatura di servizio:** 12 °C  
**Invecchiamento:** 4-5 anni

**Produttore:** Cantine Giorgio Lungarotti - Torgiano  
**Vino:** Chardonnay Riserva Vigna I Palazzi 87  
**Luogo di produzione:** vigneto collinare di 3 ettari con esposizione a mezzogiorno, altitudine 350 m s.l.m. a Torgiano  
**Particolarità:** fermentazione di 30 giorni a temperature di 16 °C, filtrazione sottovuoto del mosto; affinamento di 60-70 giorni in barriques di Allier nuove  
**Grado alcolico:** 12%  
**Colore:** giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli  
**Profumo:** fruttato con sentore di mela, banana e miele  
**Sapore:** lungo in bocca; bouquet con retrogusto fruttato esaltato dalla permanenza in barrique  
**Abbinamenti:** antipasti, carni bianche, primi piatti  
**Temperatura di servizio:** 12 °C  
**Invecchiamento:** vive bene per 4-5 anni

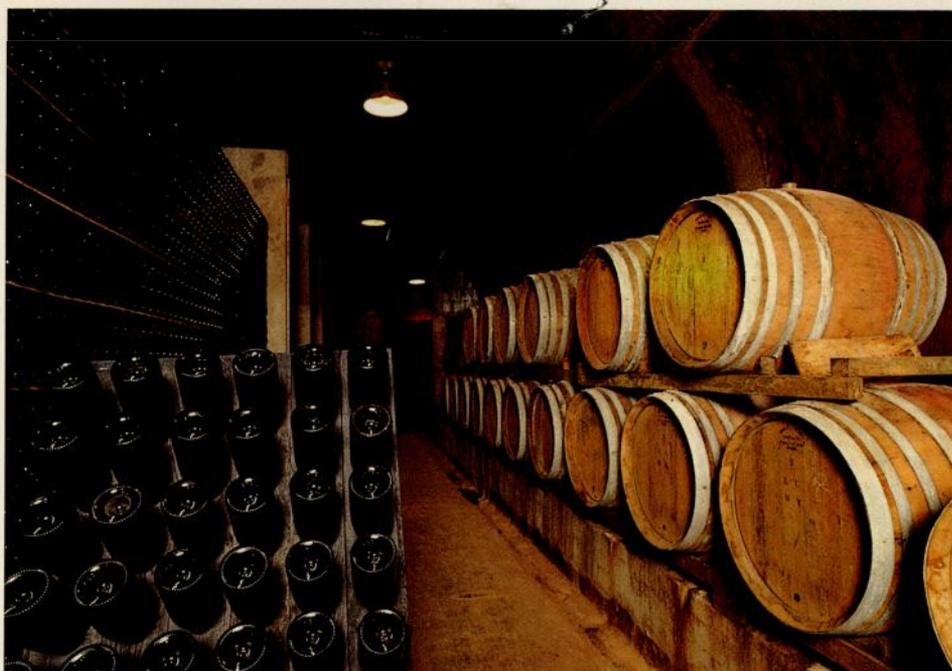


Le foto di questo servizio sono di Gianni Renna

Ritratti di viticoltori  
I fratelli Coppo

# La qualità soprattutto

di Nichi Stefi



La voglia del nuovo tocca anche il tradizionale Piemonte, si insinua nelle valli che da sempre sono state roccaforti contro le novità. Ma nel campo del vino quando si parla del nuovo bisogna far molta chiarezza: c'è l'invenzione facile, ispirata da esigenze legittime di mercato, che propone prodotti che semplificano la complessità del vino per renderlo accessibile a palati non azzesi; tale atteggiamento, per altro utile in quanto ha come obiettivo la crescita del mercato, pur rastrellando consumatori al di fuori della cerchia abituale, offre il fianco ad un degrado progressivo del prodotto fino alla sua totale inadeguatezza.

C'è per contro una novità ricercata con accanimento e rabbia per ottenere un prodotto in cui progressivamente ogni minimo difetto sparisca e l'armonia ne risulti oltre che perfetta, estremamente complessa; gli addetti ai lavori conoscono gli sforzi dei migliori produttori per esasperare le differenze di ogni singolo grande cru ed ottenere vini irripetibili; anche questa ansia di novità, ovviamente degna di ogni stima e di ogni plauso, si porta addosso delle componenti negative. L'estrema complessità e differenziazione allontana una larga fetta di consumatori spaventati dai rituali misterici da setta chiusa cui troppo spesso assistono; le infinite sfumature del gusto sono spesso accompagnate da altrettante variazioni di prezzo che definir sfumature sarebbe eufemismo, e che non giovano certo ad una chiarezza commerciale. Che dire quindi di questi fermenti? Penalizzare forse il produttore che vuole far meglio e sperimentare sulla sua pelle ogni

possibile miglioramento, oppure accusare chi inventa un vino, che sarà pur di medio valore, ma che si carica del non facile compito di vendere uve che per un motivo o per l'altro, e tutti motivi politico-commerciali e non di qualità, non sono appetibili al mercato?

No! Credo che il nostro compito sia quello semplice di prendere atto che molto sta mutando, e con l'umiltà che il cronista deve avere, nell'ambito dello spazio messi a disposizione, informare il consumatore di ogni tentativo, di ogni sforzo, di ogni successo, lasciando a lui il compito di concludere.

Colgo l'occasione di una festa svoltasi da Guido di Costigliole d'Asti, il tempio della cucina piemontese; festa che aveva il semplice scopo di radunare i produttori di Freisa: è un vino strano questo, frizzante rustico dal gusto dolce ed acido con un sentore di lamponi appena salati. In passato è stato un vino popolare di grande consumo sia nella versione frizzante che in quella tranquilla, poi ha perso terreno, molti produttori l'hanno abbandonato e, come in tutte le cose del mondo, dopo il momento della crisi, è giunto quello della riscoperta.

Non soltanto quindi da usarsi per ammorbidire il Grignolino, in minima percentuale previsto perfino dal disciplinare, e nemmeno per dare un tocco più armonico al Barbera, ma vinificato da solo, ogni produttore secondo il suo stile, perché proprio un vino così offre enormi spazi e invenzioni magnifiche. Gaja impeccabile, di gesto sicuro, valorizza le peculiarità del vitigno, Conterno dieci anni fa, con la fermentazione in bottiglia, preannunciò il revival,

Qui sopra e nella pagina accanto: la cantina.  
Particolari delle botti.

Sempre nella pagina accanto, in alto: i quattro fratelli Coppo.