

## VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

CAVATAPPI  
PER "TAPPONI"

■ Ho notato, in alcune bottiglie, dei tappi molto più lunghi del normale: a cosa servono? (Cristina Sassi, Genova)

Questi tappi particolarmente lunghi, 60-61 millimetri contro una media variante dai 40-45 ai 50, impiegati a tempo in Francia per i grandi Chateaux, hanno trovato uso da qualche anno in Italia per vini rossi di particolare pregio destinati a invecchiamento (Barbaresco, Brunello) e per vini bianchi - soprattutto Chardonnay - che, maturati per tem-

pi più o meno lunghi in piccoli fusti di legno, possono essere bevuti anche con quattro, cinque anni di età.

Realizzati in Francia con sughero portoghese, offrono una tenuta molto più sicura, un maggiore potenziale di maturazione del vino in bottiglia, una collosi inferiore, e assicurano un minor scambio con l'esterno attorno al vetro. Sono costosissimi (più del doppio di un eccellente tappo normale) perché ricavati da piante di sughero con minimo diciannove anni di età, di difficile reperibilità. Questi "tapponi" hanno messo in crisi il

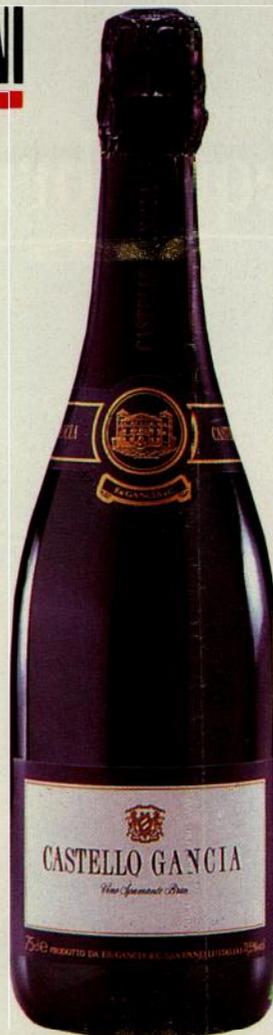
un notissimo produttore vinicolo piemontese, lo Screwpull consente aperture a prova di rottura di tappo anche di bottiglie molto vecchie. Nelle enoteche e nei migliori negozi di casalinghi.

GRANDI AZIENDE  
GRANDI VINI

■ Piccola azienda agricola è sempre sinonimo di qualità oppure anche dalle grandi case possono venire buoni vini? (Lorenzo Zorzi, Venezia)

Negli anni Settanta le grandi aziende vinicole hanno un po' trascurato la politica del vino di qualità, attente com'erano a produrre grandi quantitativi e a realizzare grossi fatturati. Solo negli ultimi tempi, con il sorgere di un mercato più attento e maturo, le grandi

aziende di lunga storia hanno fatto un po' marcia indietro, diversificando la loro gamma produttiva e dando vita a linee selezionate di vini. Una delle case più attive in tal senso è stata la Gancia, che, da sempre in prima fila nel campo della spumantistica, ha voluto creare un prodotto particolare che riprendesse la tradizione di famiglia, inaugurata all'inizio del secolo da Camillo Gancia, di far invecchiare (alla francese) partite scelte di vino in piccole botti curandone attentamente la spumantizzazione. Risultato di questo repêchage è il brut Castello Gancia,



Spumante secondo tradizione.

uno spumante metodo classico di grande eleganza e personalità, che si fa particolarmente apprezzare per la suadente fragranza dei profumi floreali e fruttati, la morbidezza al gusto e la buona struttura e persistenza.

Vino Nobile di Montepulciano, il Tignanello e il Solaia di Antinori, il Sassicaia, più tutta la nuova scuola dei Chianti classico e degli uvaggi di Sangiovese, Cabernet, Canaiolo, l'aristocrazia dei grandi rossi ha un netto accento toscano-piemontese.

Altrove, però, non mancano rossi già importanti o in procinto di diventarlo. Ad esempio alcuni Pinot nero, Cabernet, Lagrein Dunkel in Alto Adige; La Sabla di Charrère in Val d'Aosta; Cabernet Sauvignon Terre Rosse Enrico Vallania di Zola Predosa (Bologna); Teroldego, San Leonardo di Guerrieri Gonzaga, Pragiara di Tarczal in Trentino; Barbaresco di Lino Maga in Oltrepò Pavese. Il Friuli resta eminentemente terra da vini bianchi, anche se esprime con Mario Schioppetto un grande Merlot. Il Veneto vanta, oltre al Cabernet di Breganze cru Fratta di Maculan, il Recioto Classico e Recioto Amaro della Valpolicella di

Cavatappi "Screwpull", specifico per sugheri lunghi mm 60-61.

tradizionale cavatappi a leva, ed è entrato allora in scena un altro attrezzo, denominato "Screwpull", in materiale plastico robusto (disponibile in più versioni), inventato e brevettato dieci anni fa da Herbert Allen, un ingegnere petrolifero texano.

Il nuovo cavatappi è costituito da due elementi distinti scomponibili: il primo aderisce al collo della bottiglia, serrandolo; il secondo, consistente in una lunga elica fissata a un manico, rivestita di uno speciale materiale anti frizione, penetra nel tappo con estrema facilità, portandolo alla superficie con una serie di rotazioni. Distribuito in Italia da

BELLAVISTA  
SOLESINE®  
VENDEMIA 1986  
VINO DA TAVOLA ROSSO



imbottigliato da Az. Agr. BELLAVISTA s.p.a. ERBUSCO ITALIA

Fino prodotto con uva  
CABERNET SAUVIGNON  
e MERLOT, e  
conservato in piccoli  
barili di rovere da 225  
litri.  
Ha avuto un ulteriore  
affinamento in bottiglia  
prima della spumantizzazione.

"Rosso" di produzione lombarda apprezzato come i toscani e i piemontesi.

LA PROVENIENZA  
DEI ROSSI

■ I grandi vini rossi italiani sono solo piemontesi e toscani? (L. Morassutti, Udine)

Certo è che con Barolo, Barbaresco, Nebbiolo, alcuni Dolcetto e Barbera, con il Brunello di Montalcino, il

Masi, Tedeschi, Quintarelli. Anche la Lombardia sta crescendo bene, specie la Franciacorta, dove aziende come Cà del Bosco con il Maurizio Zanella e il Pinero e la Bellavista, con il Solesine hanno espresso vini di grande livello.