

DI LUIGI VERONELLI

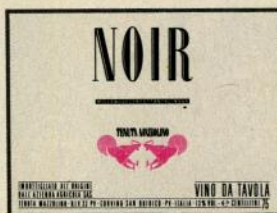
## ALL'UNIVERSITÀ DEL PINOT NERO

**Il più grande esperto italiano di vini dà il voto alle migliori bottiglie nazionali. Ma vince un francese.**

**N**on so se sia giusto comparare i vini sull'assaggio di una sola bottiglia, so ch'è stimolante. Così ho raccolto 38 bottiglie del vino a base di sola uva pinot nero (38 bottiglie, bada bene, scelte sulle precedenti esperienze, quando non felici almeno sufficienti); le ho fatte rendere tutt'affatto anonime; e del tutto anonime me le son fatte servire: 10 l'8 febbraio, 10 il 9, 10 l'11 ed 8 il 12.

Ho dato le risultanze dei migliori in trentesimi. Per una più completa e corretta informazione: a) una bottiglia di La Tâche 1985, rituale "testimone" di Francia, è stata "confusa" tra le 38 e valutata 28/30; b) nell'ultimo *Le Cantine di Veronelli* (1989) – in cui le valutazioni sono espresse sulla somma degli assaggi nel tempo – hanno ricevuto il massimo (tre stelle) solo il Noir e il Pinero.

stenza. Beva ottimale: '91-'96. Accompagnamento elitario: pernice al tartufo nero.



**NOIR '85**  
L. 37.000

**26**

*Tenuta Mazzolino, via Mazzolino 26, 27050 Corvino San Quirico (Pavia), tel. 0383/876122.*

■ Colore rosso rubino intenso con lievi sfumature granate; bouquet fruttato ed elegante (ribes nero, vaniglia, confettura e mora); in bocca è lineare, di asciutta e morbida eleganza; lunga persistenza. Beva ottimale: sino a tutto il 1994. Accompagnamento elitario: fagianella arrosto tartufata.

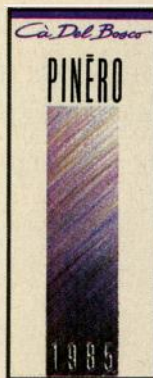


**MASO CANTANGHEL '87**  
L. 17.000

**27**

*Piero Zabini, via alla Madonnina 33, 38045 Civezzano (Trento), tel. 0461/858714.*

■ Colore rubino non intenso ma di notevole vivacità; naso complesso con abbondanza di frutto (ribes nero, ribes rosso, mora e, più lieve, vaniglia), caldo ed elegante; in bocca sorprendente la struttura e netta la conferma del frutto; lunga persi-



**PINERO '85**  
L. 90.000

**26**

*Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030/7267196.*

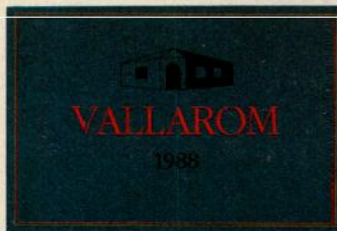
■ Colore rosso rubino franco



**In testa: Piero Zabini, produttore del Maso Cantanghel.**

e vivace; bouquet come posato sui placidi sentori di bosco (ribes nero e fragola, soprattutto); si ripetono i sentori al palato, morbido e ricco; molto personale e persistente. Beva ottimale: ora e per tutto il 1994. Accompagnamento elitario: beccaccino al vino rosso Pinero.

frutti e del sottobosco; di ricca e lunga persistenza. Beva ottimale: ora e sino a tutto il 1996. Accompagnamento elitario: lombardine di vitello ai funghi.



**VALLAROM '88**  
L. 21.000

**26**

*Vallarom, località Masi di Vò Sinistro, 38063 A.rio (Trento), tel. 0462/64297.*

■ Colore rubino non intenso ma di notevole vivacità; naso complesso, con particolari e morbide suadenze di ribes rosso; al palato si fa più evidente la dichiarazione dei piccoli



**PINERO '87**  
L. 65.000

**25**

*Ca' del Bosco, via Case Sparse 11, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030/7267196.*

■ Colore rosso rubino franco e vivace; bouquet ricco, come conteso tra il raccolto del bosco (ribes nero, soprattutto) e quello delle spezie (vaniglia e noce moscata); la bocca, com-

## IL VINO STRANIERO

## UNA BOTTIGLIA SENZA MACCHIA

piaciuta, ha una gradevole "sospensione" acidula; lunga la persistenza. Beva ottimale: 1992-1996. Accompagnamento elitario: faraona alle mele.



**CASOTTE '86**  
L. 27.000

24

Bellavista, via Case Sparse 17, 25030 Erbusco (Brescia), tel. 030/7267474.

■ Colore rosso rubino di grande vivacità; buona dichiarazione del vitigno (sottobosco e piccoli frutti) con un gradevole stacco (incenso e fuoco di legno non resinoso); si ripete al palato, chiusura lunga in cui si evidenzia la liquerizia. Beva ottimale: ora e sino a tutto il 1995. Accompagnamento elitario: faraona alla creta.



**VIGNA IL CHIUSO '87**  
L. 30.000

24

Fattoria di Ama, località Lecchi, 53013 Gaiole in Chianti (Siena), tel. 0577/746031.

■ Colore rosso rubino di buona consistenza, brillante; naso ampio, bene sollecitato da sentori alternati di vaniglia, ribes rosso e ribes nero che tendono a bouquet composto e gradevole; al palato piena conferma delle note olfattive; no-

Uno degli assaggi comparati di maggior godimento – me lo concedo nei momenti di grande ricchezza – è quello dei cru "du Domaine": Romanée Conti, la Tâche e Romanée St. Vivant. Non sempre il primo è "sopravveniente"; nel 1985, ad esempio, gli ho preferito il La Tâche e nel 1986 il Romanée St. Vivant. Per la cronaca: in Monaco di Baviera, febbraio 1988, una giuria internazionale di 18 esperti metteva in fila i 3 "Pinot Nero" proposti come segue: Pinero 1985, Romanée St. Vivant 1985, Musigny Comte de Vogüe 1985.

**LA TÂCHE '85**  
L. 300.000

28

Domaine de la Romanée Conti, 21700 Vosne Romanée (Côte d'Or), tel. 80/610457.

■ Colore rubino vellutato; bouquet completo, ricco

tevoli lo spessore e la persistenza. Beva ottimale: 1991-1996. Accompagnamento elitario: piccioni in arrosto morto.



**MASO S. VALENTINO '87**  
L. 26.000

23

Cavit, via del Ponte 31, 38100 Trento, tel. 0461/922055.

■ Colore rosso rubino franco e brillante; bouquet bene espresso (sentori di ribes nero, sottolineati e lunghi, e pepe bianco); morbido, di notevole



OTTAVIO FERRARIO

e avvolgente (sentori di ribes nero, ribes rosso, vaniglia e cedro); quasi masticabile, ha grande ricchezza di frutto e di estratto; lunga persistenza. Beva ottimale: 1990-1995. Accompagnamento elitario: beccaccia arrosto sul crostaceo.

impasto e spessore, la lieve vena amarognola non ne intacca la dirittura; notevole persistenza. Beva ottimale: ora e sino a tutto il 1994. Accompagnamento elitario: paillard (manzo).

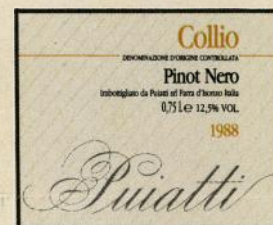


**ALTO ADIGE '87**  
L. 10.000

22

Franz Haas, via Villa 6, 39044 Egna (Bolzano), tel. 0471/812280.

■ Colore rosso rubino con rapidi riflessi mattone; profumo intenso di piccoli frutti da cui si stacca con un bel "picco", il ribes nero; il gusto conferma le sensazioni olfattive; scarso il corpo, morbido tuttavia e di qualche eleganza; discreta la persistenza. Beva ottimale: ora e sino a tutto il 1991. Accompagnamento elitario: fegatini al burro e salvia.



**COLLIO '88**  
L. 16.000

22

Puiatti, via Dante 69, 34070 Farra d'Isonzo (Gorizia), tel. 0481/80158.

■ Colore rosso rubino piuttosto intenso; si dichiara bene al naso con sentori alternati (piccoli frutti, soprattutto, e confetteria); asciutto e lineare in bocca, e di buon spessore ma un poco "svestito"; notevole persistenza. Beva ottimale: 1991-1993. Accompagnamento elitario: faraona al cartoccio.

Se considero che 12 delle 28 bottiglie non citate hanno ottenuto quanto meno il 18 della sufficienza, debbo affermare: sorprendente il miglioramento. Dico la prima delle (tante) ragioni: il materiale vivaistico a grappolo piccolo, soprattutto di provenienza francese, va sostituendo nei nuovi impianti il pinot nero locale (una "popolazione" mista di origine tedesca, svizzera e "autoctona") a grappolo grande. **F**