

VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

RICEVUTA IL
10 APR. 1990
CA' DEL BOSCOL'INTENDITORE
ASSAGGIA

■ Ospite a casa nostra una coppia di amici, marito e moglie: a chi devo versare e fare assaggiare per primo il vino? (Rodolfo Mattei, Como)

Anche se il galateo prescriverebbe la precedenza alla signora, secondo il particolare galateo non scritto dell'enologia il vino va proposto, per l'assaggio, alla persona che di vini ne sa di più.

Generalmente, secondo il senso comune e la tradizione, è l'uomo, della coppia, l'esperto del bere, ma nel caso che dei suoi due amici fosse la signora a essere l'intenditore - come accade sempre più spesso con l'evoluzione della concezione del vino, non più semplice alimento, ma soggetto culturale - è a lei che deve essere proposto l'assaggio e richiesto un parere, prima di procedere nel servizio. Dove comunque, esaurito il rito della degustazione, la donna torna ad avere la precedenza.

BUON VINO
IN QUANTITÀ

■ Lei ha parlato in termini positivi di una cantina trentina che produce milioni di bottiglie. Ma come si concilia la qualità con la grossa produzione? (Antonio De Luca, Rieti)

Qualità e quantità ben si conciliano nel-



Brume di Monte: quando si fondono qualità e quantità.

la realtà produttiva del Trentino (e Alto Adige) dove la tradizione cooperativistica, l'uso da parte di singoli viticoltori di dare uve a una grande cantina sono sistemi ben collaudati. Possono essere soci di una grande cantina i singoli contadini, ma può anche accadere che più cantine sociali si consorzino in una realtà ancora più grande. È il caso della Cavit (Cantine Viticoltori) di Trento, cantina di secondo grado che assomma oggi 14 cantine sociali, più di 5000 viticoltori, per una produzione di svariati milioni di bottiglie pari al 70 per cento dell'intera produzione trentina.

I risultati mi sembrano esemplari. Se da un lato con la produzione corrente si cerca di realizzare onesti

vini di consumo, dall'altro, accanto agli spumanti che vedono a ottimi livelli la Cavit, con il Firmato e il

Graal, emergono vini indirizzati a una più alta fascia di mercato, alle enoteche e alla alta ristorazione. Parlo della collezione di Cavit I Masi, vini provenienti da uve selezionate coltivate in zone particolarmente vocate di alta collina e seguite nell'intero ciclo di produzione da tecnici del prestigioso Istituto Agrario di San Michele all'Adige (pregevoli davve-

ro il Pinot nero 1988 Maso S. Valentino, il Muller Thürgau 1987 Maso Saracini, lo Chardonnay 1988 Maso Rosabel); penso al Cabernet/Merlot 1986 Quattro Vicariati, alla linea Brume di Monte. Con questo nome sono siglati due validi vini Trentino doc: un bianco 1988 armonico e molto profumato da uve pinot bianco e chardonnay e un classico taglio bordolese rosso 1987 cabernet e merlot.

IL CAMMINO
DEL PINOT NERO

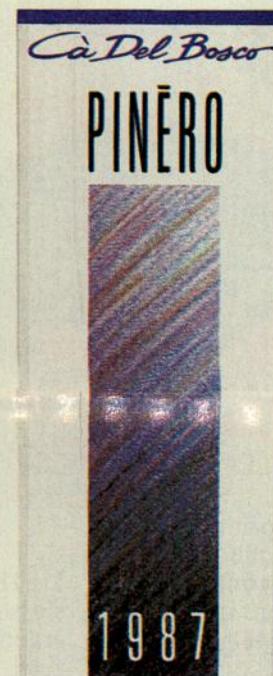
■ Per quale motivo in Italia un vitigno di grandi possibilità come il pinot nero viene scarsamente tenuto in considerazione dai produttori? (Ernesto Gabutti, Torino)

Vitigno molto carat-

teristico, da cui nascono in Francia vini di straordinaria eleganza (è il caso in Borgogna di fuoriclasse assoluti quali un Musigny Vieilles Vignes Comte de Vogue, un Beaune Clos de Mouches di Drouhin, un Romanée Saint-Vivant Domaine Romanée Conti), in Italia il pinot nero nonostante sia da moltissimo tempo coltivato in Oltrepò Pavese e in Trentino, non è mai stato visto come progetto di grande vino, ma utilizzato per lo più come valido "ingrediente" per la spumantizzazione, con i canonici pinot bianco e chardonnay.

Buone cose, per la verità, si sono realizzate e si realizzano tuttora con il pinot nero in Oltrepò Pavese (Noir - Tenuta Mazzolino; La Fiocca - Piccolo Bacco dei Quaroni), nelle Langhe (il singolare Pinot nero della Cascina Drago di Luciano De Giacomi). Ma è stato soprattutto l'Alto Adige, più che il Trentino, a esprimere con il Blauburgunder (questo il nome tedesco) prodotti di sicura rilevanza, targati Giorgio Grai, Franz Haas, Cantina Sociale di Cornaiano (cru Mazoner Trattmannhof), Cantina sociale di Terlano, Cantina produttori Colterenzio (Maso Cornelli) e soprattutto Hofstätter, con la Riserva V. Barbanau. Chi però ha aperto una via nuova per il pinot nero, condotta con rigore e fantasia, è stato Maurizio Zanella a Erbusco in Franciacorta, con la sua Ca' del Bosco, presto imitato da altri in To-

scana, dai Tenimenti Ruffino con il discutibile Nero del Tondo 1985, dalla Fattoria di Ama con l'eccellente Vigna il Chiuso 1987, oppure affiancato con personale ricerca, ancora in Franciacorta, dalla Bellavista con il Casotte. Uscita a fine 1987 con un'annata 1984 interessante e con uno strepitoso 1985, comportatosi magnificamente in degustazioni comparate anonime con grandi pinot nero francesi e californiani,



Un vino che ben si sposa con selvaggina e con cacciagione.

la Ca' del Bosco ripresenta il Pinero, saltato il 1986, con l'annata 1987. Il risultato è un vino di straordinaria eleganza, classe e complessità, color rosso rubino sfumato sull'aranciato, bouquet intenso e variegato, di non usuale morbidezza. Grandissimo vino da abbinare a selvaggina e cacciagione.



Ciao emblema d' Italia Novanta e, dentro, il distintivo della Bertoni di Milano. Poi gli ingredienti: latte, caglio, sale, conservante E 240 e, in piccolissimo, la scritta: "Selezionato dalla Società Generale Supermercati". Il tutto per un prodotto buono, fresco, ben equilibrato.



la appropriata bustina che ho trovato nella confezione. Il produttore di questa è la Eurospezie di Reggio Emilia: un'equilibrata mescolanza di rosmarino, aglio, alloro, basilico, maggiorana, origano, ginepro, salvia. Il mio stinco era un po' grasso, ma perfetto e gustoso (certo, se siete a dieta eliminate il grasso).

■ **Grana padano**, Industria agricola Casearia di Medeghini Severo Franco & C., via Cortine 2, Mazzano (Brescia), gr. 826, pagato lire 13.940 (prezzo al chilo: 16.880).

Qualche confronto?

Dello stesso produttore, il grana padano in pezzetti più piccoli era fuori a 18.180 lire al chilo; il "taglio extra" costava 18.980 al chilo. Abbiamo quindi acquistato la confezione più conveniente: un grande trancio sottovuoto ben offerto nel suo triangolo nero elegante decorato da un bel fregio rosso. Ma la anche l'illustrazione: una forma di grana marchiato, il tipico coltello (la "sgorbia") per farlo a pezzetti, il tutto su una tovaglia di lino. Accanto al simbolo GP del Grana Padano, il

■ **Delizia di rovo, crostata di more e mirtilli** surgelata, prodotta e confezionata da GERMEL, via G. Di Vittorio 15/1, Truccazzano (Milano), peso netto gr. 600, pagato lire 6.810.

Miracoli del freddo, efficienza dell'industria che ci permette di mangiare anche fuori stagione i succulenti frutti del bosco. Gli ingredienti: farina doppio 0, more e mirtilli, zucchero, burro, margarina, uova, polpa di albicocche, glucosio, sale, aromi naturali, gelificante pectina, conservante anidride solforosa. Una nota spiega come è nata questa torta: "Confezionata fragrante di forno a farcitura ultimata". Poi consiglia di lasciarla scongelare 2 ore a temperatura ambiente. A me però, con in casa 20-21 gradi, ci sono volute tre ore e dopo la frutta era fragrante ma la pasta era ancora un po' dura. Un dolce saporito, con forse un eccesso di albicocche nella gelatina a dare freschezza, ma gusto un po' meno netto di mirtilli di quanto ci si sarebbe aspettati.



ALPES-INOX

LAVA CUOCE ASPIRA

TAGLIANDO RICHIESTA DOCUMENTAZIONE

NOME _____

INDIRIZZO _____

ALPES-INOX S.P.A. - 36061 BASSANO DEL GRAPPA (VI) ITALIA - VIA MONTE PERTICA, 5

TEL. 0424/33400 R.A. - TELEX 434194 ALPES I - TELEFAX 0424/36634