
dal 1901

N°

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
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

07435319PM T 1849F 22S 200L42
CIVILTA' DEL BERE
VIA GIACINTO GALLINA 8
20129 MILANO MI
LUG.-AGO. 1990

Sonoma dalla Ferrari-Carano.

Il nostro Schiopetto si è piazzato solo 43°, ma non deve preoccuparsi: il mitico Mondavi è finito 81°. Questi risultati dimostrano che sarebbe veramente tempo che i giornali (questo concorso era organizzato dall'austriaco Falstaff) si dessero una regolatina, prima di organizzare concorsi.

Ecco, comunque, il piazzamento degli italiani, che hanno tutti presentato vini dell'88 o '89, mentre i francesi hanno presentato anche vini dell'86 (tra parentesi i singoli voti in ventesimi): 30° La Viarte '88 Colli Orientali del Friuli (15,94); 41° Istituto agr. S. Michele '88, Trentino (15,79); 43° Schiopetto Collio '88 (15,78); 47° Cant. soc. S. Michele Appiano, Alto Adige (15,71); 62° Baldi, Ronco del Re '88 (15,47); 68° Mazut '88, Mariano del Friuli (15,41); 71° Venica Collio '88 (15,39); 72° Cant. soc. Terlano '89 (15,38); 77° Alois Lageder '89, Alto Adige (15,32); 79° Collio Russiz Superiore Marco Felluga '88, (15,29); 89° Jermann '88, Friuli (15,11); 100° Colline di Ama '88, Toscana (14,80); 109° Cant. soc. Cornaiano '89, Alto Adige (14,52).

Delusi nei Pinot nero trionfo nei «cenerentola»

Un altro giornale che mette ogni mese a repentaglio le coronarie dei produttori italiani è lo svizzero *Vinum*. Nel mese di aprile ha regalato il rituale... carbone al nostro Zanella di Ca' del Bosco il cui Pinero '85 è stato relegato al 25° posto (su 34 concorrenti) in una degustazione comparata di Burgunder (cioè Pinot nero) del 1985 e 1988.

Interessante notare che ai primi tre posti si sono rispettivamente classificati Mondavi (che pareggia così il conto con la... scivolata austriaca), l'altoatesino Haas e lo svizzero Klingnauer Kloster, relegando al quarto posto il primo francese della Borgogna ed addirittura al sesto il Romanée-St. Vivant. Il terzo italiano presente, il trentino Pojer & Sandri, si è classificato terzultimo, cioè trentaduesimo.

Il mese successivo, in maggio, *Vinum* ha invece pubblicato una classifica dei «vini-cenerentola» dove l'Italia («*Das kreative Weinchaos*», come l'ha definita il giornale) ha veramente trionfato piazzando propri vini ai primi tre posti: il Teroldego '87 del Barone De Cles al primo, il Cabernet trentino '88 di Ritterhof al secondo e il Pomino '86 di Frescobaldi al terzo.

Un oro da Toronto

E chiudiamo questa rassegna (sembra quasi un servizio de *L'Eco della Stampa*) dedicando poche righe all'avvenimento forse più importante. All'Intervin Competition 1990, tenutasi a Toronto dal 20 al 23 aprile, l'unica medaglia d'oro italiana se l'è conquistata il Brunello di Montalcino '85 di Val di Suga che ha anche vinto una medaglia d'argento con il Vino Nobile di Montepulciano '85 della Tenuta Trerose.

Da Venezia a Vienna, Zurigo, Toronto

RICEVUTA IL

11 AGO. 1990

CA' DEL BOSCO

Quanti bei concorsi (a rischio le coronarie)

«Out» i piemontesi dai «vini d'autore»

La Camera di commercio di Asti, con il cambio della presidenza, ha abbandonato al proprio destino il concorso «Vini d'Autore» che era organizzato in collaborazione con la Camera di commercio di Venezia. Ma se Vittorio Vallarino Gancia ha mollato, forse anche perché chiamato alla grossa responsabilità della presidenza della Federvini, il suo compagno d'avventura, il presidente camerale veneziano Valeri Manera, ha stretto ancor di più la presa, assicurando il finanziamento, chiedendo a Vallarino Gancia di stare al suo fianco quale consulente ed affidando l'organizzazione e la regia della 3ª edizione della «selezione» ad Antonio Piccinardi, jolly tuttotfare del vino italiano.

È stato cambiato il regolamento (notizia che abbiamo appreso casualmente alla Vinova di Vienna, senza però avere la possibilità di conoscerlo). Le categorie da premiare sono comunque otto, due per i vini bianchi (dell'ultima vendemmia e di almeno un anno), tre per i rossi (meno di due anni, da tre a quattro e più di quattro), una per i rosati e due per i vini da dessert (dell'ultima vendemmia e con più di un anno di affinamento).

È cambiata la regia (prima gestiva tutto il dott. Gancia, ora è la volta di Piccinardi), ma non siamo in grado di valutare se sia cambiata la sostanza. Dai risultati, si direbbe che è cambiata l'area di interesse, prima molto vicina al Piemonte, ora incentrata sul Friuli (sette premi su venti); in

ezzo continua a primeggiare la Toscana con un ritorno della prestigiosa «terna» di Antinori (Cervaro, Solaia e Tignanello), lo scorso anno totalmente assente dalla graduatoria.

Contrariamente agli scorsi anni, la degustazione/selezione è stata fatta a Pramaggiore e le commissioni di degustazione sono state nominate da Piccinardi «ad personam», perché l'Associazione enotecnici, a quanto ci ha detto il suo presidente Piero Pittaro, non ha voluto essere coinvolta in operazioni... anfibie («o tutta la responsabilità o niente» è infatti il motto, veramente lodevole, dell'Associazione). Abbiamo sotto l'occhio i nomi dei «giurati» e non li pubblichiamo perché li abbiamo avuti in forma non ufficiale: sarebbe però opportuno che finisse il malvezzo, ovviamente non esclusivo di questa manifestazione, di ammettere nelle giurie produttori o tecnici che hanno in concorso i propri vini.

E sarebbe inoltre opportuno che il lavoro di anonimizzazione venisse sempre fatto, come giustamente esige Martelli, direttore dell'Associazione enotecnici, e come sembra non sia stato fatto a Venezia, da un notaio.

Grande comunque la nostra sorpresa quando, arrivando al Vinova di Vienna, veniamo informati che in quella sede sarebbero stati degustati i venti vini selezionati a Pramaggiore nei giorni 29, 30 e 31 maggio; noi infatti avevamo segnato nella nostra agenda la data di sabato 21 luglio quale appuntamento a Venezia per la «Selezione dei vini d'Autore '90». Poi ci hanno spiegato che questa era solo una «nomination» e che a Venezia si sarebbe eletto il presidente, cioè il vincitore assoluto. Chi vivrà vedrà, ma intanto accontentiamoci di pubblicare i nomi dei venti selezionati per questa imprevista «nomination»:

● *Vini bianchi vendemmia '89*: Müller Thurgau (da tavola) '89 di Bandut (Friuli); Sauvignon Doc Collio di Puiatti (Friuli); Sauvignon Doc Colli Orientali Friuli di D'Attimis Maniago (Friuli). ● *Vini bianchi di più di un anno*: Cervaro della Sala (da tavola) '87 di Antinori (Toscana); Marco Felluga (da tavola) di Marco Felluga (Friuli). ● *Vini rossi di meno di due anni*: Vigneto del Falcone (da tavola) '88 dell'Az. agr. Cavalchina (Veneto); Rosso Poligono Doc Franciacorta '88 della Vitivinicola Cornaletto (Lombardia); Merlot Doc Colli Orientali del Friuli '88 di Torre Rosazza (Friuli). ● *Vini rossi di 3-4 anni*: Mormoreto '86 di Frescobaldi (Toscana); Chianti Classico Docg '86 di Riecine (Toscana); Nobile di Montepulciano Docg '86 della Tenuta Trerose (Toscana). ● *Vini rossi di più di 4 anni*: Solaia (da tavola) '85 di Antinori (Toscana); Tignanello (da tavola) '85 di Antinori (Toscana); Brunello di Montalcino Docg '85 della Tenuta Argiano (Toscana). ● *Vini da dessert vendemmia '89*: La Galeisa Moscato d'Asti Doc di Caudrina (Piemonte); Verduzzo (da tavola) '89 di Russiz Superiore (Friuli); Picolit Doc Colli Orientali Friuli '89 di D'Attimis Maniago (Friuli). ● *Vini da dessert di almeno un anno*: Borgo Maragliano (da tavola) '87 di Galliano (Piemonte); Capitel Monte Fontana Doc Recioto della Valpolicella '86 di Tedeschi (Veneto); Vin Santo Doc Carmignano '85 di Capezzana (Toscana).

Conclusioni: piccolo «contentino» al Veneto, che è l'ufficiale pagatore della manifestazione e che l'altro anno era rimasto a bocca asciutta (2 vini); impietoso annullamento del Piemonte che compare nei vini da dessert (2 vini) ma non ottiene alcuna

«nomination» per il Barolo e il Barbaresco; trionfo della ... Lega friulana (7 vini); riconfermata leadership della Toscana (8 vini). Comunque, se le statistiche hanno un senso e questi concorsi un minimo di logica, i 15/20 degli «autori» dei grandi vini italiani parlano friulano e toscano.

Veronelli seleziona Vienna boccia

Se i «Vini d'Autore» fanno sorridere, la degustazione mondiale del Sauvignon blanc tenutasi a Vienna l'8 giugno nell'ambito della Vinova, fa semplicemente ridere. Veramente, visti i risultati, noi italiani dovremmo piangere perché la nostra è stata una *débâcle*, ma pensiamo che manifestazioni di questo genere vadano interpretate con humour e soprattutto con equilibrato buonsenso. È importante non esagerare mai, né quando vinciamo, né quando perdiamo.

Alla degustazione hanno partecipato 135 vini di tutto il mondo e, tra questi, tredici italiani: probabilmente alla base ci deve essere stato un grosso equivoco, quasi un inganno, perché altrimenti un produttore come Schiopetto non avrebbe arrischiato.

La verità è che i vini italiani erano stati selezionati dal «Seminario permanente Luigi Veronelli» che, nella lettera di invito, aveva dato per scontato che «il panel di degustatori era composto da personaggi di primissimo piano quali Luigi Veronelli, Angelo Gaja, Tony Lord, Robert Mondavi, Robert Parker, ecc.». Ecco l'equivoco, ecco il trabocchetto: nessuno di questi «personaggi di primissimo piano» si è presentato a Vienna dove invece a venti degustatori eterogenei (tra i quali i produttori italiani Alois Lageder e Roberto Felluga) sono stati fatti assaggiare, nel giro di circa otto ore, tutti e 135 i vini! Essendo un'operazione veronelliana, anche in questo caso, per quanto riguarda la partecipazione italiana, l'ha fatta da padrone la... Lega friulana; ma, contrariamente a quanto era successo per i «Vini d'Autore», questa volta è stato un protagonismo assolutamente negativo.

Il primo vino italiano, naturalmente un friulano, si è piazzato al 30° posto, preceduto da 16 francesi (14 della Loira e 2 di Bordeaux), da 5 californiani, da 4 austriaci, da 2 neozelandesi, da 1 cileno e da 1 australiano. Al primo posto assoluto, con un punteggio di 17,05/20, si è piazzato un vino californiano del 1988, prodotto in

PINOT BIANCO

«Ora proviamo nuovi cloni»

Emanuela Barboglio Barzanò, figlia dell'ing. Piero Barboglio, pioniere dei vini della Franciacorta negli Anni Cinquanta, ha proseguito, con rara tenacia, l'opera paterna a Camignone, poco distante dall'Abbazia di Rodengo, dove ebbero sede i monaci benedettini di Cluny, bonificatori della zona. L'azienda agricola «Il Mosnel», con 25 ettari di vigneti, dispone di cantine che risalgono al XVI secolo.

«Produciamo 80 mila bottiglie di Franciacorta bianco e 20 mila di rosso – spiega la signora Barboglio che si avvale della consulenza di due enotecnici esterni e di un agronomo – mentre lo Spumante è confezionato in 140 mila bottiglie. L'uvaggio per il tipo normale è composto di Chardonnay per il 70 per cento e per il 30 per cento di Pinot bianco. L'apporto del Pinot bianco è prezioso per l'elaborazione del nostro champenois e anche per lo Charmat lungo. Abbiamo adesso in atto in parte, e in parte sono in progetto, nuovi sesti di impianto a distanza ravvicinata».

«Più domanda che offerta»

Riccardo Ricci Curbastro è il presidente dell'Associazione nazionale giovani agricoltori che ha sede a Roma, in piazza S. Andrea della Valle. Guidando l'Anga egli cerca di mettere un'ipoteca su un futuro più roseo per l'agroalimentare italiano. In Franciacorta si occupa attivamente della Ricci Curbastro di Capriolo, azienda che fa parte del blasone della sua famiglia da almeno un millennio.

«Produciamo circa 15 mila bottiglie di Franciacorta bianco tranquillo ogni

Un significativo gruppetto di produttori della Franciacorta riuniti a Erbusco per trattare i temi inerenti al Pinot bianco. Da sinistra: Niki d'Ansenbourg (Monti della Corte), Riccardo Ricci Curbastro, Emanuela Barboglio (Il Mosnel), Agostino Uberti, Alessandro Marchetti (Il Mosnel) e Vittorio Moretti della Bellavista di Erbusco. Sono tutti concordi: il Pinot bianco va valorizzato

anno – dice Ricci Curbastro – ma la richiesta è nettamente superiore alle disponibilità. Sono già quattro mesi che siamo senza prodotto. Per quanto ci riguarda, con le uve Pinot bianco non abbiamo problemi. Niente trattamenti antiperonosporici e antioidio. Di solito, la raccolta avviene intorno al 10 settembre».

«Uvaggio in base all'annata»

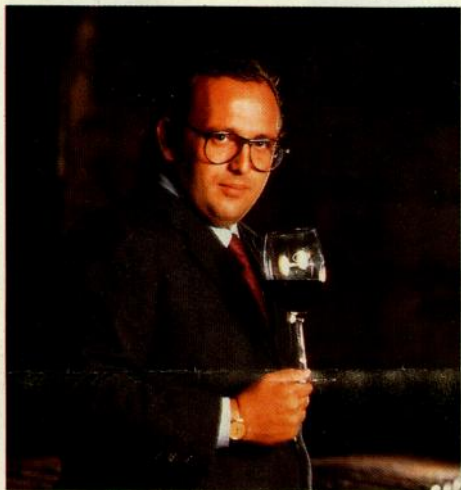
Su un piccolo promontorio che si affaccia, a Nigoline di Cortefranca, sui bei vigneti circostanti, sorge il seicentesco palazzo Monti della Corte, con leggiadre colonne di pietra di Sarnico.

Niki d'Ansenbourg da poco si occupa dell'azienda ma è animata da fiero entusiasmo anche perché trova quest'attività congeniale al suo temperamento. Dice: «Sono diversi anni che mio marito (il conte Thomas d'Ansenbourg – n.d.r.) conduce questa cantina, una delle più antiche della zona. A seconda dell'andamento delle annate, variamo leggermente l'uvaggio di Pinot e Chardonnay. Entrambe queste uve ci hanno dato ampie soddisfazioni offrendoci l'opportunità di produrre poco ma bene».

«È una varietà che amiamo»

Il geometra Agostino Uberti di Erbusco, dopo aver esercitato per diversi anni la professione, è passato in toto al vino e conduce una piccola azienda di 12 ettari con lo zio Giovanni in località «Salem», dove ha sede anche la cantina. Il nome un po' arabeggiante è stato trovato sulle vecchie mappe del

«Ottimo taglio con lo Chardonnay»



Maurizio Zanella intende perfezionare gli impianti di Pinot bianco che danno un vino gentile, con profumi più delicati

La zona di Cà del Bosco, propagine collinare boscosa fino a metà degli Anni Cinquanta, si è rivelata particolarmente idonea alla fruttificazione di uve di qualità, appunto perché considerata tradizionalmente «avara» e quindi in linea con gli orientamenti più avanzati. Maurizio Zanella, affezionato giovanissimo all'ambiente scelto da suo padre Albano, non ha certo bisogno di presentazione essendosi affermato sul piano internazionale come uno dei più validi realizzatori dei vini di Franciacorta, dai primeur ai magnum per le sue nozze.

«Indiscutibilmente – sostiene Zanella – il Pinot bianco dà un vino più gentile. Nel nostro Franciacorta noi lo adoperiamo per il 40 per cento e ci offre con i suoi profumi più delicati un apporto più che soddisfacente per temperare le esuberanze dello Chardonnay. Per quanto ci concerne, abbiamo intenzione di dedicare ulteriori perfezionamenti ai nostri vigneti di Pinot bianco, estesi su una fascia di circa 8 ettari e mezzo».



ANTICA AZIENDA AGRICOLA dei CONTI FORMENTINI



San Floriano
del Collio - Gorizia

CINQUE SECOLI
DI VITICOLTURA



VINI COLLIO DOC:
COLLIO TRAMINER
COLLIO SAUVIGNON
COLLIO PINOT BIANCO
COLLIO PINOT GRIGIO
COLLIO RIESLING ITALICO
COLLIO MALVASIA
COLLIO TOCAI FRIULANO
COLLIO MERLOT
COLLIO CABERNET FRANC
COLLIO PINOT NERO

CASTELLO FORMENTINI
RISTORANTE
GOLF CLUB S. FLORIANO - GORIZIA
CAMPO DA GOLF A NOVE BUCHE
FORESTERIA - GOLF HOTEL
PISCINA - TENNIS - EQUITAZIONE
MUSEO DEL VINO
Tel. 0481-884131-884034

comune di Erbusco.

«Il Pinot bianco – dice Uberti – è un tipo di vite che abbiamo sempre avuto e gli siamo particolarmente affezionati. Però il Pinot bianco puro non esiste più. Lo accostiamo allo Chardonnay che resiste meglio e di più. Anche se più fine, indubbiamente il Pinot bianco è più delicato».

È il re indiscusso della Bergamasca

Caratterizzato da buona vigoria e produzione costante, il Pinot bianco la fa un po' da re nella bergamasca Valcalepio; lo si alleva con amore nei piacevolissimi, appartati e placidi vigneti di Bagnatica, Castelli Calepio, Grumello del Monte, Chiuduno, San Paolo d'Argon, Trescore Balneario, Torre de' Roveri e Scanzorosciate. Nella misura che varia dal 55 al 75 per cento, compone un duetto con il Pinot grigio per l'uvaggio del Valcalepio bianco Doc, vino poco noto ma di invidiabile freschezza.

Ed eccoci all'azienda vitivinicola «Il Calepino» di Castelli Calepio, per l'in-

contro con Mariella Plebani, titolare, assieme ai figli Franco e Mario, della moderna cantina.

«Disponiamo di una superficie a vite di 10 ettari – dice la signora Plebani che conduce anche un avviato ristorante a Sarnico – con vitigni praticamente nuovi, messi a dimora tra l'80 e l'83. Di Valcalepio bianco abbiamo prodotto 15 mila bottiglie nel 1989; il resto dall'uva Pinot bianco è avviata alla spumantizzazione ed entra in particolare, per il 60 per cento, nel Calepino rosé, unita al Pinot nero».



Mariella Plebani, titolare dell'azienda «Il Calepino» di Castelli Calepio, dove si produce il Valcalepio bianco, pregevole vino bergamasco

Toscana

«Da 130 anni abita a Pomino»

Il Pomino bianco è in pratica l'unico vino Doc toscano che prevede un consistente apporto di Pinot bianco. Più modesta la presenza del vitigno di cui ci stiamo occupando nel Montecarlo bianco. Da notare che anche nel Pomino Vin Santo il Pinot bianco diventa protagonista, mediante uve scelte ed appassite, con piccole aggiunte di Chardonnay e Trebbiano, in questo caso secondarie.

«Nella tenuta di Pomino – racconta il marchese Ferdinando Frescobaldi – il Pinot bianco fece la sua comparsa esattamente 130 anni fa. A portarvelo fu Vittorio degli Albizi al suo ritorno dalla Bourgogne, dove aveva avuto ripetute occasioni di apprezzarlo di fianco dello Chardonnay; poi i due vitigni furono spesso confusi tra di loro, anche in Toscana come nelle altre regioni. A partire dagli Anni Settanta, abbiamo cercato di individuare meglio i cloni. Il Pinot bianco dà ottimi risultati

nelle parti più alte, fino a 600 metri, dove resiste meglio dello Chardonnay». «La composizione del Pomino bianco prevede per lo più un 70 per cento di Chardonnay – prosegue Frescobaldi – e un 30 per cento di Pinot bianco. Il Trebbiano è stato quasi tutto sostituito. Produciamo circa 400 mila bottiglie l'anno che vengono immesse al consumo dopo 9 mesi. Dai vigneti de «Il Benefizio» ricaviamo altre 100 mila bottiglie di Pomino bianco che hanno una maturazione più lunga, fino a 30 mesi. Inoltre, trattamenti speciali: criomacerazione delle uve; fermentazione in legno; passaggio di 7-8 mesi in barrique e lungo affinamento in bottiglia. I risultati sono confortanti e la richiesta si sta allargando».

Il marchese Ferdinando Frescobaldi adopera un 30 per cento di Pinot bianco per produrre il Pomino bianco, l'unico vino Doc toscano che preveda l'utilizzazione del nobile vitigno

