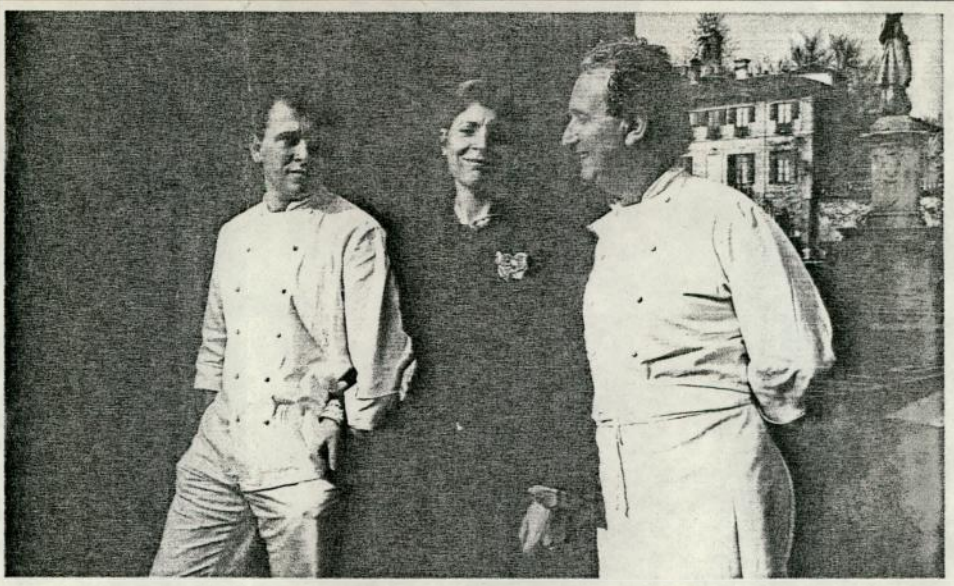
Azienda	Denominazione	Vini tranquilli			Dolci	Spumanti	Doc	Docg	A indic. geogr.	Da tavola	I anno prod.	bottiglie 1989
		Bianchi	Rossi	Rosati								
Brigl Cornaiano (Bz)	Chardonnay dell'Alto Adige "Thurnerhof" (barrique)	●					●				1987	('88) 5.100
	Pinot nero dell'Alto Adige (barrique)		●				●				1986	('87) 7.000
	Lagrein scuro dell'Alto Adige "Gries" (barrique)		●				●				1988	('88) 3.000
	Lago di Caldaro Classico Superiore "Podere Castello Kaltenburg"		●				●				1971	('89) 50.000
Brisotto Porcia (Pn)	San Simone Prestige - Cabernet Grave del Friuli		●				●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Refosco Grave del Friuli		●				●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Pinot grigio Grave del Friuli	●					●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Chardonnay Grave del Friuli	●					●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Sauvignon Grave del Friuli	●					●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Pinot bianco Grave del Friuli	●					●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Cabernet Franc del Collio		●				●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Pinot grigio del Collio	●					●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Sauvignon del Collio	●					●				1989	7.000
	San Simone Prestige - Malvasia del Collio				●		●				1989	7.000
Broglia Gavi (Al)	Gavi di Gavi "La Meirana"	●					●				1980	60.000
	Gavi di Gavi "Roverello" frizzante	●					●				1982	25.000
	Gavi di Gavi "Villa Broglia"	●					●				1982	25.000
	Gavi di Gavi "Vigna Fasciola" (barrique)	●					●				1982	10.000
	Gavi di Gavi "Bruno Broglia"	●					●				1988	6.000
	Vigna delle Pernici		●							●	1988	6.000
Brovia Castiglione Falletto (Cn)	Roero Arneis	●					●				1988	3.000
	Dolcetto d'Alba "Ciabot del Re"		●				●				1982	10.000
	Dolcetto d'Alba "Solatio"		●				●				1985	8.000
	Barolo "Rocche"		●					●			1971	8.000
	Barolo "Monprivato"		●					●			1985	2.800
	Barolo "Garblet Sué"		●					●			1988	5.000
	Barbaresco "Rio Sordo"		●					●			1978	3.000
	Barbera d'Alba "Sorì del Drago"		●				●				1982	5.000
Ca' Bianca Alice Bel Colle (Al)	Barbera d'Asti "Cascina Polsino"		●				●				1985	13.000
	Dolcetto d'Acqui "Cascina Polsino"		●				●				1985	6.000
	Cortese dell'Alto Monferrato "Cascina Polsino"	●					●				1986	40.000
	Barolo "Tenuta Denegri"		●					●			1982	13.000
Ca' del Bosco Erbusco (Bs)	Franciacorta brut	●				●	●				1978	90.000
	Franciacorta dosage zero	●				●	●				1978	60.000
	Franciacorta crémant	●				●	●				1980	14.000
	Franciacorta rosé			●		●	●				1979	14.000
	Franciacorta millesimato	●				●	●				1979	5.000
	Franciacorta bianco	●					●				1972	90.000
	Franciacorta Chardonnay	●					●				1983	13.000
	Franciacorta rosso		●				●				1975	60.000
	Maurizio Zanella		●							●	1981	15.000
	Pinero		●							●	1983	2.500

Azienda	Denominazione	Vini tranquilli			Dolci	Spumanti	Doc	Docg	A indic. geogr.	Da tavola	I anno prod.	bottiglie 1989
		Bianchi	Rossi	Rosati								
Bava Cocconato (At)	Quintetto - Gavi "Cor de Chasse"	●					●				1986	12.500
	Quintetto - Moscato d'Asti "Bass Tuba"				●		●				1986	14.000
	Quintetto - Barolo "Contrabbasso"		●					●			1982	12.500
	Quintetto - Barbaresco "Violoncello"		●					●			1982	6.000
	Quintetto - Barbera d'Asti Superiore "Violino"		●				●				1971	12.500
	Quintetto - Barbera d'Asti Superiore "Stradivario" (barrique)		●				●				1988	4.000
	Casa Brina - Rollegrosse, Bonarda e Nebbiolo del Piemonte		●						●		1988	13.000
	Casa Brina - Ruché		●				●				1989	6.600
Bera Neviglie (Cn)	Moscato d'Asti				●		●				1980	35.000
	Asti spumante	●			●	●	●				1980	40.000
Berlucchi, Borgonato (Bs)	Bianco Imperiale	●								●	1986	400.000
Bersano Nizza Monferrato (At)	Gavi di Gavi "Tenuta Marchese Raggio d'Azzeglio"	●					●				1986	60.000
	Barolo "Cascina Badarina"		●					●			1974	20.000
	Barbera d'Asti "Cascina Cremosina"		●				●				1974	25.000
	Castellengo (barrique)		●							●	1985	18.000
Bigi-Giv Orvieto	Orvieto Classico secco "Vigneto Torricella"	●					●				1980	140.000
	Marrano del Vigneto Orzalume, vino da tavola dell'Umbria	●							●		1987	6.000
	Est! Est!! Est!!! di Montefiascone	●					●				1989	116.000
Bolla Verona	Soave "Podere Castellaro"	●					●				—	60.000
	Soave "Podere Froscà"	●					●				—	30.000
	Valpolicella "Podere Jago"		●				●				—	60.000
	Creso		●							●	1986	25.000
	Recioto della Valpolicella Amarone		●				●				1950	50.000
	Retico Valdadige bianco	●					●				1988	170.000
	Retico Valdadige rosso		●				●				1988	100.000
Boscaini Valgatara di Valpolicella (Vr)	Soave Classico "Monteleone"	●					●				1983	70.000
	Chardonnay dell'Alto Adige "Colle dell'Imperatore"	●					●				1986	20.000
	Pinot grigio dell'Alto Adige "Castel Firmiano"	●					●				1986	40.000
	Bardolino Classico Superiore "Le Canne"		●				●				1983	40.000
	Valpolicella Classico Superiore "Marano"		●				●				1958	80.000
	Santo Stefano, Rosso del Veronese		●						●		1975	20.000
	Pinot nero dell'Alto Adige "Nostra Signora"		●				●				1987	20.000
	Amarone Classico della Valpolicella "Marano"		●				●				1958	30.000
Bossi Fedrigotti Rovereto (Tn)	Foianeghe rosso		●							●	1961	60.000
	Foianeghe bianco	●								●	1971	20.000
	Conte Federico		●							●	1986	10.000
	Marzemino del Trentino		●				●				1961	60.000
Bricco Mondalino Vignale Monferrato (Al)	Grignolino del Monferrato Casalese		●				●				1974	40.000
	Barbera del Monferrato		●				●				1974	20.000
	Barbera d'Asti "Il Bergantino"		●				●				1985	4.000
	Freisa del Piemonte "La Monferrina"		●						●		1985	3.000
	Vinciaret			●						●	1974	5.000

I «VINI ESCLUSIVI» DELL'ENOTECA E DEL RISTORANTE

I 1500 «vini esclusivi» di 274 Cantine



I vini che trovate nel nostro censimento sognano di entrare nelle fornitissime cantine dei ristoranti di maggior levatura, i famosi «stellati» della Guida Michelin, come quello milanese di Gualtiero Marchesi e l'Antica Osteria del Ponte di Cassinetta di Lugagnano di cui vediamo nella foto i proprietari Ezio, Renata e Maurizio Santin

Sono 55 milioni le bottiglie che incontrate al ristorante

Troverete più rossi (732) che bianchi (579) ● 187 vini «da tavola», 167 Docg e 767 Doc La più ... bassa «tiratura»: le 240 bottiglie del Caluso Passito del piemontese Ferrando

Tutti sanno che abbiamo il pallino dell'ordine, che vorremmo regnasse sovrano nel mondo del vino. La verità è che abbiamo in un certo senso rinunciato a crearlo a monte, dove nascono le leggi e dove le regole, se ben impostate, cancellano le scorciatoie e creano le autostrade sulle quali si può viaggiare senza affanno, sicuri di arrivare.

Non abbiamo però abdicato alla possibilità di riprendere il discorso a valle, dove i rivoli impetuosi si calmano, la fretta si placa e il disordinato tumultuare delle stravaganze diventa, per necessità, cauto approccio al mercato. Ed è proprio a valle, a questo ideale traguardo, dove una bottiglia deve arrivare se non è andata in frantumi lungo la spregiudicata discesa, che ci siamo più volte soffermati con il nostro artigianale pallottoliere – fatto di circolari, di domande, di caute risposte, ma soprattutto di tanta fiducia in chi ci risponde – per contare le belle bottiglie che escono dalle nostre sempre più attrezzate cantine.

Abbiamo incominciato con gli *spumanti*, poi siamo passati ai *vini rosati*, ai *vini Novelli*; ed eccoci infine alla «conta» più difficile, quella dei *«vini esclusivi per ristoranti ed enoteche»*. È qui, in queste bottiglie, che sovente si sprigiona tutta la fantasia dei nostri produttori, soprattutto di quelli migliori, e sapevamo quindi che l'appello sarebbe stato lungo. Eravamo ottimisti, perché è stato ... quasi infinito. Davanti al nostro pallottoliere sono transitate 55 milioni di bottiglie! Sono le bottiglie che non dovreste trovare mai dal droghiere o nel negozio di alimentari, né al supermercato, perché nate proprio per servire in esclusiva il ristorante, con la sola eccezione, del resto ovvia, delle enoteche specializzate; bottiglie nate aristocratiche, capaci di farvi sognare.

Ecco, cerchiamo di condurvi per mano in questo mondo incredibile, dove si passa tranquillamente dalle 900 mila

I grandi ristoranti acquistano parte del loro prestigio anche per l'assortimento e la cura che pongono nel «costruire» le loro cantine, come quella del ristorante-enoteca Pinchiorri di Firenze (nella foto il titolare Giorgio Pinchiorri)

Una delle cantine più importanti e più rigorosamente selezionate è quella del «San Domenico» di Imola, valutata due miliardi di lire: è in queste cantine che potete trovare i vini censiti in queste pagine

Le enoteche sono il punto di vendita ideale per questi vini di grande pregio e rappresentano il «trait d'union» tra produzione e consumatore. Le bottiglie di più elevata qualità e prestigio si trovano però solo nelle enoteche più importanti ed organizzate; per tutte, pubblichiamo la foto di quella milanese dei fratelli Solci

bottiglie di vini particolarmente di moda (nel caso nostro si tratta di un Cortese frizzante dei Colli Tortonesi) alle 240 bottiglie di un vino valdostano.

Troverete 1.500 vini di 274 cantine: 579 bianchi, 732 rossi, 62 spumanti, 58 rosati e 73 da dessert. E con sorpresa vi accorgerete che, tra questi, ci sono sì 187 vini da tavola, ma ci sono anche 167 Docg e ben 767 Doc. Completano il quadro 274 vini a indicazione geografica.

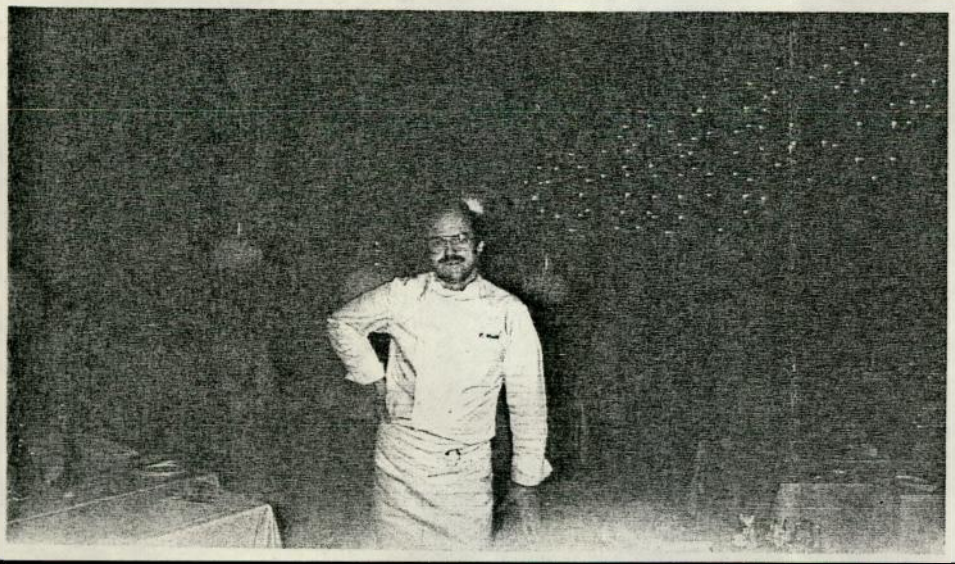
Queste cifre confermano che «punte eccezionali» si possono trovare in vini creati dal nulla, privi di storia e di tradizione, ma ricchi di sapienza e di entusiasmo creativo, ma che la base della qualità sta ancora nelle Denominazioni storiche. Questo è consolante perché stimolerà i figli a non trasformare in «usa e getta» quello che oggi producono i loro padri.

A chi avrà la pazienza di leggere questa imponente statistica, raccomandiamo un po' di cautela e di fantasia. Le cifre sono sostanzialmente valide in ogni caso, ma talvolta possono essere, ad esempio, spostate nel tempo. Per fare un esempio, quando parliamo di «bottiglie '89» alle volte il produttore si è riferito a quelle di quella vendemmia, altre volte a quelle imbottigliate in quell'anno, altre volte ancora a quelle vendute in quell'anno ma già invecchiate in cantina. Leggendo gli anni da noi scritti tra parentesi vicino alla cifra globale si dovrebbe abbastanza agevolmente risalire alla realtà.

Comunque, ripetiamo, il quadro va visto nel suo insieme ed è sostanzialmente fedele alla realtà.

Forse, se avrete la pazienza di scorrere queste pagine, la prossima volta che andrete al ristorante vi sentirete più sicuri e più documentati nelle scelte. Almeno questa è la nostra speranza.

Cdb



I nostri vini più prestigiosi hanno un'interessante possibilità di collocamento anche nei migliori ristoranti stranieri, come nel tre «stelle» di Monaco di Baviera, il «Tantris», di cui vediamo, nella foto, il proprietario Heinz Winkler