

1.1.1.0A07FM T 312F 25 210L12
CASA VIVA
CASA ED. MONDADORI
20090 SEGRATE MI
NOVEMBRE 1990

RICEVUTA IN SCHELTTE DI CASAVIVA

19 NOV. 1990

CA' DEL BOSCO

VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

PICCOLE E GRANDI AZIENDE

■ Esiste molta differenza tra produttori che lavorano uve da vigneti propri e aziende che acquistano uve in zone diverse? (Alessandra Oberti, Com.o)

C'è differenza di status giuridico (aziende piccole le prime, spesso società per azioni le seconde) e soprattutto di organizzazione.

L'azienda agricola esprime una tipicità di tradizioni vinicole che non sempre le grandi case riescono a dare, ma sul piano qualitativo le differenze non sono poi rilevanti. Io prediligo gli spumanti di aziende agricole della Franciacorta come Cà del Bosco, Bellavista, Cavalleri, Monte Rossa, ma ricono-

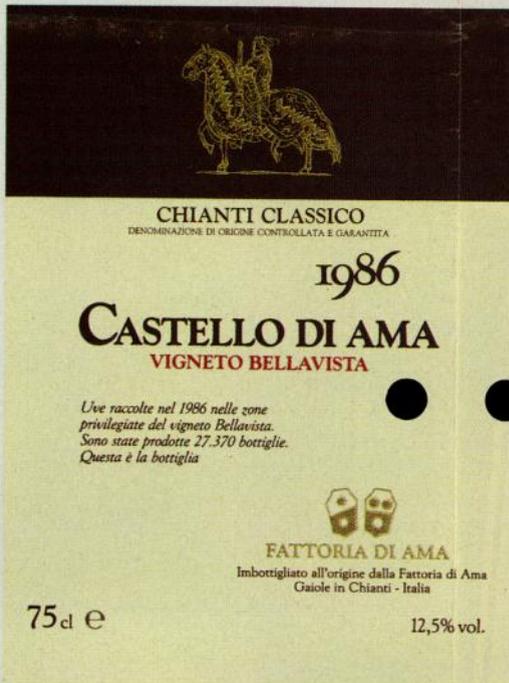
sco che, pur lavorando con uve acquistate in Trentino, Alto Adige, Oltrepò Pavese, le grandi firme piemontesi (Gancia, Martini, Cinzano, Riccadonna) esprimono prodotti degnissimi.

Oggi le grandi case tendono a differenziare la loro produzione. Così la Carpené Malvolti di Conegliano cui si devono distillati molto validi e poi Prosecco, un brut e un extra brut millesimato metodo classico, ha deciso di cimentarsi anche nei vini tranquilli senza bollicine. Sono nati così un Pinot bianco e uno Chardonnay 1989, e un Pinot nero 1988, imbottigliati a Cornaiano in Alto Adige: vini Doc che si ricollegano al passato dell'azienda, quando, nel 1880, Antonio Carpené, fondatore a Conegliano della prima scuola italiana di viticoltura ed enologia, aprì uno stabilimento a Monaco di Baviera per spumantizzare uve pinot provenienti dall'area trentina e tirolese. Per presentare questa nuova linea la Carpené ha organizzato una splendida mostra a Venezia, con trenta originali calici creati dal celebre designer giapponese Yoichi Ohira.

CHIANTI ANNI NOVANTA

■ Come giudica il livello odierno del Chianti classico? (Antonio Bergonzoni, Piacenza)

Da una decina d'anni, con la felice, ponderata decisione di vinificare solo con uve rosse delle quattro (di cui due bianche) previste da antico disci-



L'intensità è la caratteristica di questo Chianti classico.

FRANCIACORTA COME CHAMPAGNE

■ È vero che i vini "con bollicine" della provincia di Brescia si chiameranno solo Franciacorta, senza l'indicazione spumante? (F.Z., Venezia)

Decisione importante, quella dei 27 produttori (tutti i maggiori con una sola assenza significativa, la F.lli Berlucchi di Borgonovo di Cortefranca) aderenti al Consorzio Volontario per la Tutela dei vini "Franciacorta" Doc. Perché, con la rinuncia a riportare in etichetta termini equivoci quali spumante o metodo classico, si afferma non solo la grande vocazione spumantistica di questa zona, ma il primato su altre (Trentino, Alto Adige, Oltrepò Pavese) che producono bollicine da uve proprie. Nonché sulle grandi case piemontesi, che realizzano spumanti uve trentine e dell'Oltrepò.

Uno dei segreti dell'affermazione dello champagne è stato l'identificazione diretta di un vino con la sua zona di produzione. Area che in pochi anni ha visto sorgere, per iniziativa della Guido Berlucchi, aziende importanti, con questa scelta la Franciacorta pone le basi per essere considerata la vera Champagne italiana. Addio allo spumante metodo classico di Franciacorta, quindi, e appuntamento (entro il 30 giugno 1991) al Franciacorta Doc V.S.Q.P.R.D.: vino di speciale qualità prodotto in regione determinata.



Una novità di Casa Carpené.