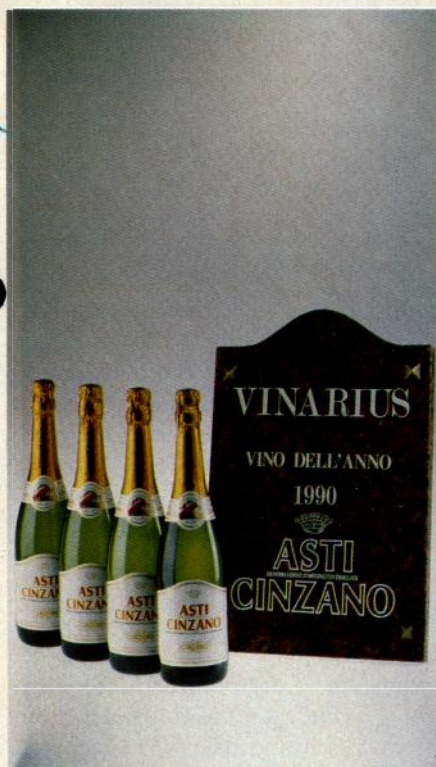


11382820PM T 1120F 225 811.70
VINI E LIQUORI
C/O E.S.
VIA SOLARI 19
20144 MILANO MI
NOVEMBRE 1990

ASTI CINZANO

VINO DELL'ANNO 1990



Asti Cinzano entra nel Gotha della viticoltura italiana. È stato infatti eletto "vino dell'anno" dalla giuria del premio Vinarius, composta dagli enotecari d'Italia. Come si sa, ardue sono le prove attraverso cui deve passare ogni "candidato". Il prodotto prescelto deve possedere un altissimo livello qualitativo, esprimere una propria personalità, avere influenzato la domanda creando così uno stile.

Per avere una conferma dell'esclusività di questo riconoscimento, basta scorrere la lista dei vincitori delle precedenti edizioni: Tignanello Antinori, Brut dei Brut Ferrari, Gavi Gavi la Scolca, Brunello di Montalcino Biondi Santi, Rubesco Torgiano Monticchio Lungarotti, Sassicaia Incisa della Rocchetta, Maurizio Zanella Ca' del Bosco, Barolo Prapò Ceretto.

Asti Cinzano, "numero 1" per il 1990, vede pienamente riconosciuto, con l'inserimento in questo elenco, il suo alto lignaggio. Questo è merito senza dubbio della delicata

fragranza delle uve moscato, decisamente unica, ma anche del procedimento di vinificazione, che riduce il più possibile gli interventi di lavorazione, conservandone intatta la naturalezza.

Primo passo verso la riscoperta dei vini cosiddetti dolci, e la loro valorizzazione, il premio Vinarius giunge a chiarire una volta per tutte la vera, genuina essenza di Asti Cinzano, dal bouquet talmente soave che sembra nato per i momenti migliori della vita, il vino della festa, lo spumante assoluto per ogni tipo di dessert. Lo dice Vinarius, lo dicono gli enotecari, lo ha sempre dimostrato il grande successo di pubblico.

Il mercato

Cinzano è leader nel mercato dell'"Asti" con circa il 30% di quota. Questa leadership è il frutto di una corretta strategia di comunicazione e di un continuo investimento pubblicitario che ne ha negli anni consolidato l'immagine. Asti Cinzano è infatti al primo posto anche in

questo campo, motivo per cui è diventato presso il consumatore finale l'espressione migliore del segmento e il prodotto adatto a creare una calda atmosfera nei momenti più lieti della vita.

Tutto ciò testimonia l'impegno dell'Azienda di Santa Vittoria d'Alba, che anche quest'anno sarà accreditata da una massiccia campagna con un nuovo spot.

Le cifre

La Francesco Cinzano & C.ia S.p.A. è posseduta al 50% dalla Famiglia Marone Cinzano, al 25% dalla IFIL (Gruppo Fiat) e al 25% dalla IDV (International Distillers and Vintners) di Londra. Il fatturato dell'88/89 è stato di 180,9 miliardi, pari ad un incremento del 15% sull'anno precedente. Il 36% del fatturato totale è stato raggiunto con l'Export (65 miliardi). La Francesco Cinzano esporta in tutto il mondo, principalmente, in ordine d'importanza, in Germania, Inghilterra, U.S.A., Belgio, Canada, Danimarca e Svezia.

essiccata che permane lungamente in bocca. Na nerbo vivo in stoffa ricca, e buona razza.

Può essere bevuto giovane; tuttavia è in grado di conservarsi bene, e di migliorare con gli anni.

A tavola, è indicato soprattutto per pollame, cacciagione minuta, arrostiti di carni bianche e funghi, servito a 18-20°C.

Come il Torre della Sirena, è prodotto in quantità limitata (343 hl nel 1989) ed è riservato al canale ristorazione-enoteca. Il prezzo al pubblico si

aggira sulle 11.000 lire in

Per finire, una anticipazione: nelle cantine di Palazzo Salis sta maturando in tonneaux di rovere (le doppie barriques) un rosso ottenuto con la pratica del "rinforzo", che ricorda da vicino il "governo all'uso chiantigiano" (aggiunta di mosto di uva appassita al vino nuovo, per provocare una ripresa fermentativa). Rientrerà nel disciplinare "Valtellina Superiore" DOC, ma non ha ancora un nome: ne parleremo tra un annetto.

Casa Vinicola Nino Negri, Via Ghibellini, 3 - 23030 Chiuro (tel. 0432/482521 - telefax 482235 - telex 341028 Negri I).

Fondata nel 1897 da Nino Negri, questa azienda ha sede nel quattrocentesco castello Quadrio di Chiuro, presso Sondrio. È oggi il maggior complesso vitivinicolo valtellinese: 40 ettari di vigne nella Sassella, nell'Inferno, nel Grumello e nel Valgella (dove si trova il cru Fracia); le cantine principali hanno una capacità di 4,5 milioni di litri, di cui 2 milioni in rovere; l'invecchiamento dei rossi di pregio avviene nella splendida cantina Convento, duecentesca, a Ponte. Inoltre, la "Negri" è proprietaria della "Pellizzatti" di Sondrio, e fa parte del Gruppo Italiano Vini.

L'attuale direttore della Casa è l'enotecnico Casimiro Maule, un trentino di poche parole e di grande bravura che, pur tendendo sempre a valorizzare i rossi classici valtellinesi (val la pena di ricordare le selezioni "Botti d'Oro" dei migliori Sassella e Inferno), crede nella sperimentazione.

Nel 1974 ha presentato il primo vino Novello di Valtellina; a partire dalla vendemmia 1978, dalle uve chiavennasca ottiene un bianco secco; dal 1986, con la stessa tecnica impiegata ora da Introini della "Conti Sertoli Salis", produce "I Grigioni", rosso da uve chiavennasca del vigneto cmonimo, in località Sassella.

Le ultime novità sono un bianco in barrique e un rosso giovane, entrambi "da tavola a indicazione geografica", della vendemmia 1989.

Il primo si chiama Ca' Brione, dal nome di una vigna di chiavennasca situata in comune di Teglio, ad un'altitudine di 400 metri, che già nell'88 aveva fornito l'uva per un primo ten-

Le novità di Casa Negri



tativo "in rovere". I grappoli sono stati raccolti al giusto punto di maturazione, per essere sottoposti a pigiatura soffice e vinificazione "in bianco". Il mosto ha fermentato e si è poi affinato in barriques; a fine aprile, il vino (12,5% d'alcol; 6,10 grammi/litro di acidità totale) è stato imbottigliato, ed ha "riposato" altri quattro mesi prima dell'avvio al consumo. La produzione '89 è stata di appena 4.000 bottiglie.

Ca' Brione

Colore oro chiaro e brillante; profumo ben marcato di rovere, con ricordi di miele selvatico, rosa appassita, fiori d'artemisia ed erbe rare; sapore secco, pieno, vellutato ma ben saldo, sapido ed armonico, con aristocratico fondo di mandorla tostata e mela cotogna che permane a lungo in bocca.

Ha nerbo vivo in stoffa ricca, ed ot-

tima razza. Può conservarsi piuttosto a lungo, e migliorare con gli anni.

L'abbinamento è con i crostacei e i pesci in salsa, le terrine, le galantine e le carni bianche fredde; la temperatura ottimale di servizio è di 12-14°C.

Il prezzo di vendita al pubblico è sulle 10.000 lire.

Può apparire curioso, ma anche il rosso Vergiano deriva dal medesimo vitigno: il nebbiolo chiavennasca della provincia di Sondrio. Il 70% dell'uva è vinificata tradizionalmente "in rosso", a contatto con le bucce; il resto viene trattato a macerazione carbonica. Le due masse di mosto vengono quindi unite, e passate in rovere per brevissimo tempo, in modo da non alterare la fresca fragranza degli aromi. Il vino è imbottigliato nel febbraio successivo alla vendemmia, e subito immesso al consumo. Sotto l'aspetto analitico, ha un tenore alcolico del 12% e con un'acidità totale di 6,10 grammi/litro; vediamo i caratteri organolettici:

Vergiano

Colore rosso rubino chiaro; profumo vinoso, con fresca fragranza di violetta e di mora selvatica, e con lieve sentore speziato; sapore secco, morbido ma vivace, garbatamente fruttato, con simpatico fondo di lampone macerato che si sofferma giustamente in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa leggera, e buona razza.

Va bevuto giovane. Si abbina ai primi piatti saporosi, alle carni bianche, ai salumi e ai formaggi non stagionati, servito leggermente fresco, sui 16°C.

La bottiglia è in vendita al pubblico a 4.300 lire.

In appendice: la cantina di uve nebbiolo chiavennasca nei vigneti del Sassella.

A pag. 64: la cantina Convento, del XIII secolo, di Ponte in Valtellina, dove maturano i rossi classici di Casa Negri.