

**BAROLO VIGNETO ARBORINA**  
 '86

 ●  
 Azienda Agricola  
 Elio Altare

Elio Altare, vignaiolo in La Morra, meriterebbe i tre bicchieri ogni anno soltanto per la straordinaria carica di simpatia che riesce ad esprimere. Il fatto che produca dei vini eccezionali non è che un corollario, un commento, una nota a piè di pagina. Del resto la grande passione e l'incredibile umanità non potevano che portare Elio ad ottenere frutti veramente incredibili. Basti pensare che la zona dell'Annunziata, dove c'è il suo Vigneto Arborina, non è generalmente considerata come un vero "premier cru". Un vino sensazionale, il Barolo Vigneto Arborina '86, risultato del lavoro di Elio in vigna e in cantina.

**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
 '85

 ●  
 Cerbaiona

La Cerbaiona è una piccola azienda di proprietà di Diego Molinari, ex pilota dell'Alitalia, appassionato di vino. Molinari, stabilitosi a Montalcino quindici anni fa, fa parte di quell'agguerritissimo gruppo di piccoli produttori che ha fatto della qualità il suo punto di forza. I tre ettari e mezzo di vigneto, tutti vitati a brunello, sono curati con attenzione e pazienza; al momento della vendemmia, vengono selezionati soltanto i grappoli migliori. Poi segue un lungo invecchiamento in botti di rovere nella tranquillità della cantina sottostante la casa. A differenza di altri l'azienda Cerbaiona imbottiglia a settembre inoltrato quando il Brunello è già sufficientemente maturato.

**BREGANZE CABERNET**  
 FRATTA '87

 ●  
 Azienda Agricola  
 Maculan

È la prima volta che l'azienda Franca e Fausto Maculan si aggiudica i tre bicchieri della nostra Guida con il suo Breganze Cabernet Fratta '87. Tale traguardo è il punto di arrivo di una politica aziendale cominciata diversi anni fa e caratterizzata dalla volontà dei due fratelli di abbandonare i grandi numeri e dedicarsi ad una produzione di qualità. Il Breganze Cabernet Fratta '87 è un vino ottenuto da uve cabernet sauvignon e franc passate in barriques di rovere francese. Ha colore rosso rubino ed è straordinariamente intenso, sia al profumo che al palato, con una persistenza gustativa lunga e decisa.

**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
 '85

 ●  
 Poggio Antico

Poggio Antico è una delle aziende più importanti del comprensorio ilcnese. I vigneti aziendali [20 ettari a brunello] sono i più alti della zona [450 metri s.l.m.]. La cantina è modernamente attrezzata e le rese produttive sono volutamente tenute molto basse, appena 50 quintali per ettaro. L'annata '85 per il Brunello è stata molto favorevole e, nonostante la quantità sia stata assai limitata a causa dell'andamento stagionale molto siccitoso, la qualità delle uve è stata ottima. Nel Brunello '85 di Poggio Antico l'eleganza dei profumi, dovuta all'altitudine dei vigneti, ben si armonizza con la concentrazione e la finezza dei sapori di un millesimo eccezionale.

**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
 Ris. '79

 ●  
 Banfi

Il Brunello di Montalcino Ris. '79 di Castello Banfi è arrivato sul mercato quasi alla chetichella. Il vino, infatti, non è mai stato presentato ufficialmente, se non all'estero, ed è quasi passato inosservato anche agli occhi dei wine writers più attenti alle novità. Un prodotto uscito a dieci anni dalla vendemmia avrebbe meritato maggiori attenzioni: è un vino sontuoso, elegante, ricco di sfumature, degno rappresentante della tradizione e della longevità dei vini di Montalcino. Può essere considerato anche un vino da meditazione da bere a fine pasto, magari sbocconcellando un tocco di pecorino delle crete senesi.

**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
 '85

 ●  
 Cerbaiola

Farà molto discutere l'assegnazione dei tre bicchieri alla Cerbaiola di Giulio Salvioni. Ci sarà forse chi dirà che l'azienda è troppo piccola, produce appena 2500 bottiglie di Brunello, chi si laggerà della scarsa anzianità di servizio [è la prima volta che imbottigliano] e, infine, ci sarà chi vorrà disquisire sull'affidabilità di una azienda sconosciuta ai più. Noi abbiamo degustato mille volte, sia in assaggi coperti che comparati, il Brunello '85 di Mirella e Giulio Salvioni e il risultato è sempre stato lo stesso: quel vino ha messo in fila tutti, migliori compresi. Verifichiamo le nostre affermazioni nei prossimi anni. Ma, ne siamo certi, di Cerbaiola d'ora in poi si parlerà molto, spesso e bene.

**BRUNELLO DI MONTALCINO**  
 '85

 ●  
 Azienda Agricola  
 Case Basse

Gianfranco Soldera, il broker milanese titolare dell'Azienda Case Basse, è uno dei pochissimi produttori che si aggiudica, per il quarto anno consecutivo, i fatidici tre bicchieri. Se molto del merito si deve attribuire alla capacità e alla professionalità di Gianfranco Soldera è altrettanto vero che la zona di S. Restituta, dove ha sede l'azienda, è per esposizione e microclima una delle migliori dell'area ilcnese. Il Brunello di Soldera è un vino denso, spesso, di grande impatto e, come tutti i grandi vini del mondo, incredibilmente armonico pur essendo ancora giovanissimo.

**CERVARO DELLA SALA**  
 '88

 ○  
 Castello  
 della Sala

La nascita del Cervaro della Sala risale alla vendemmia '82; fu allora, infatti, che il marchese Piero Antinori decise di caratterizzare in maniera diversa la produzione della tenuta del Castello della Sala, a Ficulle in provincia di Terni, zona fino a quel momento conosciuta per la produzione dell'Orvieto Classico. Gli esperimenti sono durati anni e il Cervaro della Sala, ottenuto da uve chardonnay e grechetto, è migliorato di anno in anno. È un vino dal colore dorato, brillante, e dai profumi complessi e intensi nei quali si riconosce la vaniglia dovuta al legno nuovo delle barriques. Al palato risulta morbido, concentrato e strutturato, pur essendo molto gradevole.



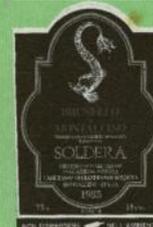
Barolo Vigneto Arborina '86  
 Az. Agr. Elio Altare  
 Fraz. Annunziata  
 12064 La Morra [CN]  
 Tel. 0173/50835



Breganze Cabernet Fratta '87  
 Az. Agr. Maculan  
 Via Castelletto, 3  
 36042 Breganze [VI]  
 Tel. 0445/873124



Brunello di Montalcino Ris. '79  
 Banfi  
 Loc. S. Angelo Scalo  
 53024 Montalcino [SI]  
 Tel. 0577/864111



Brunello di Montalcino '85  
 Az. Agr. Case Basse  
 Loc. Villa S. Restituta  
 53024 Montalcino [SI]  
 Tel. 0577/848567 - 02/4697608



Brunello di Montalcino '85  
 Cerbaiona  
 53024 Montalcino [SI]  
 Tel. 0577/848660



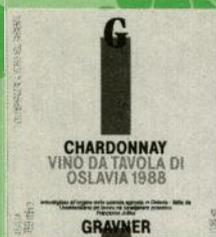
Brunello di Montalcino '85  
 Poggio Antico  
 53024 Montalcino [SI]  
 Tel. 0577/848044



Brunello di Montalcino '85  
 Cerbaiola  
 P.zza Cavour 19  
 53024 Montalcino [SI]  
 Tel. 0577/848499



Cervaro della Sala '88  
 Castello della Sala  
 Fraz. Sala  
 05016 Ficulle [TR]  
 Tel. 0763/86051



Chardonnay '88  
Az. Agr. Francesco Gravner  
Via Lenzuolo Bianco, 9  
34070 Oslavia [GO]  
Tel. 0481/30882



Chardonnay '88  
Az. Agr. Ronco del Gnemiz  
Via Ronchi, 5  
33048 San Giovanni  
al Natisone [UD]  
Tel. 0432/759693 - 756238



Chianti Classico Ris. '85  
Az. Agr. Castell'in Villa  
53019 Castelnuovo Berardenga [SI]  
Tel. 0577/359074



Chianti Classico Ris. '85  
Fattoria di Riecine  
53013 Gaiole in Chianti [SI]  
Tel. 0577/749527

CHARDONNAY  
'88  
○  
Azienda Agricola  
Francesco Gravner

Iosko Gravner può oggi essere considerato uno dei produttori dei grandi bianchi italiani. La strada della qualità Gravner l'ha imboccata anni fa, ma soltanto ora si colgono i primi, concreti frutti. Lo Chardonnay '88 ne è l'esempio emblematico. Un vino ottenuto assemblando una parte affinata in barriques e una parte conservata per alcuni mesi in vasche di acciaio inox. Il risultato è veramente notevole. Il colore è paglierino dorato, i profumi non molto intensi ma compatti ed eleganti, il sapore pieno, quasi esplosivo, con una grande struttura e un'eccezionale persistenza.

CHARDONNAY  
'88  
○  
Azienda Agricola  
Ronco del Gnemiz

E.P. dietro questa sigla non si nasconde un brandy, e neppure un alieno; sono le iniziali di Enzo Palazzolo, commercialista di grido in quel di Manzano e appassionato produttore di vino a San Giovanni al Natisone, nell'Azienda Agricola Ronco del Gnemiz. Fin dai primi anni di attività la qualità dei vini di Palazzolo è sempre stata decisamente valida. Quest'anno, poi, ci ha decisamente sorpreso con uno Chardonnay '88, fatto maturare per alcuni mesi in piccoli fusti di rovere francese. È un bianco di grande corpo, grasso, pieno, dal profumo intenso e gradevole, con un piacevolissimo tono di vaniglia e di tostato.

CHIANTI CLASSICO RIS.  
'85  
●  
Azienda Agricola  
Castell'in Villa

Abbiamo scritto lo scorso anno che a Castell'in Villa il cielo è alto e la luce straordinaria. Quel cielo e quella luce, insieme a vigne fantastiche e alla passione di Coralia Pignatelli, hanno dato vita a un Chianti Classico Riserva '85 davvero eccezionale. Uno di quei vini che riesce a coniugare alla perfezione potenza ed eleganza. Un Chianti Classico così, è difficile da trovare in giro. Va abbinato, servito in ampi ballons a 16-18°, ad arrosti di carni rosse, primi con sughi o ripieni di caccia, piatti tartufati, selvaggina da piuma.

CHIANTI CLASSICO RIS.  
'86  
●  
Fattoria  
di Riecine

È il primo anno che questa bella azienda chiantigiana di proprietà di John e Palmira Dunkley compare sulla Guida e subito uno dei suoi vini si aggiudica il massimo riconoscimento. D'altra parte il Chianti Classico Riserva '86 targato Riecine è un rosso talmente elegante e armonico che il risultato era praticamente scontato. Ha colore rubino luminoso, profumi intensi con sentori di amarena e di viola, sapore pieno, equilibrato, elegante, con ottima persistenza. Abbinatelo a piatti di carne della grande cucina, servendolo in ampi ballons a 16-18°.

CHIANTI CLASSICO  
'88  
●  
Fattorie Isole  
e Olena

Siamo certi che qualcuno storcerà la bocca apprendendo che fra i vini premiati quest'anno figura anche un Chianti Classico "normale", un vino che all'origine non costa più di sei-settemila lire e che in enoteca raggiunge a mala pena le diecimila. Noi, invece, siamo felici di poter proporre, una volta tanto, un vino eccezionale che non ha un costo proibitivo. Tutto ciò va ad ulteriore merito di Paolo De Marchi, proprietario delle Fattorie di Isole e Olena e appassionato viticoltore. Abbinare il suo delizioso Chianti Classico '88 ad arrosti di carni bianche e rosse, primi saporiti della cucina regionale e piatti a base di funghi e servitelo in calici medi a 16-18°.

CHIANTI CLASSICO  
E.R. BERLINGERI RIS. '85  
●  
Castello  
di Lilliano

Più che al vino questa piccola scheda è dedicata all'uomo che ha contribuito in modo decisivo alla produzione di vini di notevole livello in questa splendida tenuta di Castellina, Giulio Gambelli. Gambelli è il consulente-degustatore di Lilliano. Tra tanti "winemakers" ed enologi, lui, "bicchierino" [così lo chiamano in Chianti], senza nessun diploma, riesce a sorprendere sempre tutti. Questa Riserva '85 dedicata alla memoria della principessa Ruspoli Berlingieri è semplicemente un capolavoro. Un Chianti da abbinare a piatti di carne della grande cucina e da servire in ampi ballons a 17-19°.

CHIANTI CLASSICO  
LA SELVANELLA RIS. '86  
●  
\* Fattoria  
di Gaggiano

Un piccolo miracolo enologico quello compiuto dalla Fattoria di Gaggiano di Poggibonsi, di proprietà della Melini: un grande vino venduto, all'origine, a poco più di cinquemila lire la bottiglia, e a meno di ottomila in enoteca. È la prima volta che "un tre bicchieri" della Guida dei vini è contrassegnato dall'asterisco che segnala l'ottimo rapporto qualità/prezzo. Ha colore rubino intenso, profumo elegante, pronunciato, sapore equilibrato, di buona persistenza. Servitelo in medi calici a 16-18°, abbinandolo a pollame, primi saporiti, pasta e fagioli, arrosti di carni bianche e rosse.

CHIANTI CLASSICO  
VIGNA DEL SORBO RIS. '86  
●  
Tenuta Fontodi

La Tenuta Fontodi di Panzano è una delle aziende "abbonate" ai tre bicchieri della nostra Guida. Per due anni con il Flaccianello della Pieve, un sangiovese in purezza maturato in barriques, e per altrettanti con il Chianti Classico Vigna del Sorbo. Un record che pochissime altre aziende possono vantare. Il Vigna del Sorbo Riserva '86, del resto, è uno di quei vini che non si possono discutere: un grande rosso elegante e corposo, che avrà lunga tenuta nel tempo. Abbinatelo a piatti di carne della grande cucina, servendolo in ampi ballons a 17-19°.



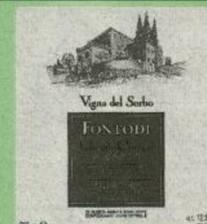
Chianti Classico '88  
Fattorie Isole e Olena  
Via Olena, 15  
50021 Ba no Val d'Elsa [FI]  
Tel. 055/8012763



Chianti Classico  
E.R. Berlingeri Ris. '85  
Castello di Lilliano  
53011 Castellina in Chianti [SI]  
Tel. 0577/743070



Chianti Classico  
La Selvanella Ris. '86  
Melini Fattoria di Gaggiano  
530 Poggibonsi [SI]  
Tel. 0577/939667



Chianti Classico  
Vigna del Sorbo Ris. '86  
Tenuta Fontodi  
50020 Panzano in Chianti [FI]  
Tel. 055/852005

**COLLIO SAUVIGNON  
DE LA TOUR '89**

○  
Azienda Agricola  
Villa Russiz

Il fatto che un vino di Villa Russiz abbia raggiunto il massimo traguardo, da un certo punto di vista, non meraviglia più di tanto. Erano almeno tre vendemmie, infatti, che l'azienda presentava chiari segni di crescita qualitativa. Mai però avremmo immaginato un'affermazione così netta di un Sauvignon dell'89. Profumi intensi, tipici delle uve, veramente un ottimo Sauvignon, che non sfuggirebbe di fronte ai migliori Sancerre o Pouilly Fumé. Nel sapore ci è sembrato pieno e con buona persistenza, cosa più unica che rara per un '89. Va abbinato a minestre di verdure e piatti della cucina marinara regionale.

**COLLIO SAUVIGNON  
'89**

○  
Azienda Agricola  
Mario Schiopetto

Se dovessimo assegnare per il 1991 la palma per il miglior bianco friulano e, forse, italiano, una nomination spetterebbe di certo allo splendido Sauvignon '89 di Mario Schiopetto. Un vino delicatamente aromatico, morbido e concentrato in bocca, con una persistenza lunga ma non invadente. Un bianco che vince per eleganza e delicatezza, raggiungendo vertici assoluti di qualità. Una conferma in più per Schiopetto, uno dei "vati" del vino italiano, e un vino delizioso per tutti noi, da abbinare a piatti di pesce dell'alta cucina, servendolo a 10-12° in calici medi.

**CONCERTO DI FONTERUTOLI  
'86**

●  
Castello  
di Fonterutoli

Il piccolo borgo medioevale di Fonterutoli si trova sulle estreme propaggini meridionali di quello che viene comunemente chiamato il "Chianti storico" e comprende i territori di Radda, Gaiole e Castellina. Dal Chianti storico proviene la maggior parte dei migliori vini di tutta l'area dell'attuale Classico, che abbiano o meno la denominazione di origine. Il Concerto di Fonterutoli non ha la doc, ma rappresenta ugualmente uno dei picchi qualitativi della zona. Ottenuto da uve sangiovese [80%] e cabernet sauvignon [20%], ha colore rubino cupo, profumi intensi di ribes e amarena, sapore pieno e corpo straordinario.

**DUCA ENRICO  
'86**

●  
Casa Vinicola  
Duca di Salaparuta

Il Duca rosso colpisce ancora, per la terza volta, se vogliamo essere precisi. Un grande vino, soprattutto se si considera che viene dalla Sicilia, che negli ultimi anni non aveva brillato per qualità diffusa nel settore vitivinicolo. Il Duca Enrico '86 ha colore rubino cupo, profumi intensi, eterei, con sentori di confettura di amarena, sapore pieno ed elegante, composto ed equilibrato. Da abbinare a piatti di carni rosse, primi saporiti, pollame arrosto, servito in ampi ballons a 18-20°.

**FONTALORO  
'86**

●  
Fattoria  
di Felsina

Fino a dieci anni fa, se si fosse detto che dalle "crete" di Castelnuovo Berardenga sarebbe scaturito uno dei migliori rossi italiani, lo scetticismo sarebbe stato grande. Quei terreni argillosi, proprio al confine meridionale del comprensorio del Chianti Classico, sono sempre stati considerati una zona non di seconda, ma di terza categoria. Invece nel mondo del vino ogni tanto le eccezioni prevalgono sulle regole. Da uve sangiovese in purezza, maturato in barriques di rovere francese, il Fontalloro '86 ha colore rubino cupo, profumo intenso, leggermente affumicato, di eccezionale impatto, sapore pieno, tannico da grande rosso da invecchiamento.

**FRANCIACORTA PAS OPERÉ  
GRAND CUVÉE BELLAVISTA '85**

○  
Azienda Agricola  
Bellavista

In Franciacorta si comincia a fare sul serio nel settore spumantistico. Una delle aziende portabandiera di questo grande movimento enologico è senz'altro la Bellavista di Erbusco. Nell'edizione 1991 della Guida l'azienda assurge all'"onor dei tre bicchieri" con uno Spumante Pas Operé [non dosato di "liqueur d'expédition" e perciò molto asciutto] dell'annata '85. Un ottimo Spumante, realizzato dall'enotecnico Mattia Vezzola con grande maestria. Ha colore paglierino carico brillante, perlage intenso e finissimo, profumo pronunciato di lieviti con leggero sentore di vaniglia in sottofondo, sapore pieno, molto elegante ed equilibrato.

**ISONZO PIERE SAUVIGNON  
'89**

○  
Azienda Agricola  
Gianfranco e Stelio Gallo

Gianfranco e Stelio Gallo tornano nel "club" dei tre bicchieri. Il merito va ascritto a uno spettacoloso Sauvignon '89 che, anche in un'annata non troppo felice, si è espresso con tali caratteristiche qualitative da farci abbandonare qualunque perplessità sull'assegnazione del nostro massimo punteggio. Un Sauvignon dai profumi eleganti e concentrati, e dal gusto pieno, morbido, persistente. Un vino, secondo noi, migliore del già ottimo '88 e questo la dice lunga sul lavoro svolto in vigna e sulle rese bassissime ottenute. Si abbinano a piatti di pesce della nuova e della grande cucina e va servito in calici medi alla temperatura di 10-12°.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
'85**

●  
Edoardo Valentini

Edoardo Valentini è una vecchia conoscenza della Guida. Nell'edizione del 1988, infatti, conquistò il massimo riconoscimento dei tre bicchieri con il suo Montepulciano d'Abruzzo '77. A distanza di qualche anno lo stesso vino torna alla ribalta con un millesimo eccezionale, il 1985. Il Montepulciano d'Abruzzo '85 è un vino frutto di una selezione esasperata operata nei vigneti di proprietà a Loreto Aprutino. Ha colore rosso rubino carico e profumi intensi con un leggero sentore di tostato mentre al gusto è morbido, pieno e strutturato con un piacevole retrogusto di liquerizia. Da abbinare a piatti di carne, umidi e brasati, e di cacciagione.



Collio Sauvignon de la Tour '89  
Az. Agr. Villa Russiz  
Loc. Russiz Inferiore  
34070 Capriva del Friuli [GO]  
Tel. 0481/80047



Collio Sauvignon '89  
Az. Agr. Mario Schiopetto  
Via Spessa, 20  
34070 Capriva del Friuli [GO]  
Tel. 0481/80332



Concerto di Fonterutoli '86  
Castello di Fonterutoli  
Loc. Fonterutoli  
53010 Castellina in Chianti [SI]  
Tel. 0577/740309



Duca Enrico '86  
Casa Vinicola Duca di Salaparuta  
Via Nazionale S.S. 13  
90014 Casteldaccia [PA]  
Tel. 091/953998



Fontalloro '86  
Fattoria di Felsina  
Strada Chiantigiana S.S. 484  
53019 Castelnuovo Berardenga [SI] Tel. 0577/355117



Franciacorta Pas Operé Grand Cuvée Bellavista '85  
Az. Agr. Bellavista  
Loc. Bellavista 25030 Erb. [BS]  
Tel. 030/726474



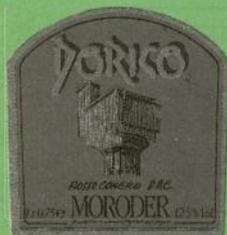
Isonzo Piere Sauvignon '89  
Az. Agr. Gianfranco e Stelio Gallo Via A. Manzoni, 2  
34070 Mariano del Friuli [GO]  
Tel. 0481/69235



Montepulciano d'Abruzzo '85  
Edoardo Valentini  
Via del Baio, 2  
65014 Loreto Apr. [PE]  
Tel. 085/826138



Recioto dei Capitelli '88  
Roberto Anselmi  
Via S. Carlo, 46  
37032 Monteforte d'Alpone [VR]  
Tel. 045/7611488



Rosso Conero Dorico '88  
Az. Agr. Alessandro Moroder  
Loc. Montacuto, 112  
60029 Montacuto [AN]  
Tel. 071/898232



Sammarco '86  
Castello dei Rampolla  
Loc. S. Lucia in Faulle  
50020 Panzano [FI]  
Tel. 055/852001



Solaia '86  
Marchesi L. P. Antinori  
P.zza Antinori 3  
50123 Firenze  
Tel. 055/282202

**RECIOLO DEI CAPITELLI**  
'88

Roberto Anselmi

Il Recioto di Anselmi è ormai unanimemente riconosciuto come uno dei migliori vini da dessert italiani. La fama di questo vino negli ultimi anni è ulteriormente cresciuta anche grazie ad alcune prestigiose degustazioni internazionali nelle quali ha mantenuto vittoriosamente il passo con molti blasonati produttori di Sauternes. L'annata 1988, in degustazione, si è rivelata molto elegante e allo stesso tempo molto fresca: i profumi e i sapori sono intensi ed equilibrati e ci sono tutte le caratteristiche del vino da lungo invecchiamento. Si abbina a pasticceria secca o ad una bavarese ma è perfetto anche da solo, anzi...

**SPUMANTE CA' DEL BOSCO**  
'83

Ca' del Bosco

La Franciacorta e Ca' del Bosco costituiscono una delle realtà più consolidate nel mondo del vino italiano. Solo da pochissimi anni la Franciacorta è considerata un'area particolarmente vocata alla qualità ma in breve tempo si è saputa conquistare uno spazio strategico specie nella produzione degli spumanti. Ca' del Bosco è una delle aziende che meglio incarna lo spirito della Franciacorta: i suoi vini, spumanti e non, offrono una costante immagine di qualità e capacità produttiva. Lo Spumante Ca' del Bosco Riserva '83 è il punto di arrivo di un lavoro, basato sulla ricerca e la sperimentazione, che testimonia il livello di professionalità raggiunto dai nostri migliori produttori.

**ROSSO CONERO DORICO**  
'88

Azienda Agricola  
Alessandro Moroder

Il Dorico '88 è un Rosso Conero, ottenuto da uve montepulciano con piccole aggiunte di sangiovese, affinato in fusti di rovere francese da 225 litri. È sicuramente il più importante rosso delle Marche e, quest'anno, è anche uno dei migliori vini italiani. I tre bicchieri sono anche un riconoscimento all'artefice del vino, Alessandro Moroder, uno dei produttori marchigiani più attenti e seri della nuova generazione. Il Dorico '88 ha profumi eleganti, leggermente vanigliati e una struttura armonica e morbida da grande vino di razza. Si abbina a tutti i piatti di carne, alla cacciagione, e ai primi piatti della tradizione italiana.

**GIULIO FERRARI RISERVA**  
**DEL FONDATORE** '83

Spumante Ferrari

Per i lettori della Guida dei Vini lo Spumante Ferrari è una vecchia conoscenza. I fratelli Lunelli, infatti, titolari dell'azienda, sono saliti sul podio dei vincitori dei tre bicchieri per ben tre volte consecutive e per loro il cerimoniale si ripeterà anche quest'anno. È un primato invidiabile che solo un ristrettissimo gruppo di aziende può vantare. Ma il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore non ha molti rivali e si continua a caratterizzare come uno Spumante eccezionale, di una schiera di prodotti di altissimo livello, gloria e vanto dell'enologia nazionale.

**SAMMARCO**  
'86

Castello  
dei Rampolla

Il Castello dei Rampolla di Matteo e Alceo Di Napoli, padre e figlio, è una delle cantine più affidabili del Chianti e, sicuramente, una delle migliori d'Italia. I Di Napoli sono riusciti ad ottenere un primato invidiabile, quello della costanza qualitativa. Il Sammarco '86 si conferma anche quest'anno come uno dei migliori vini "non Doc" del Chianti Classico. È ottenuto da uve cabernet sauvignon, con piccolissime aggiunte di sangiovese, affinate in barriques da 225 litri di rovere francese. È un vino molto piacevole che abbina la finezza a una struttura in grado di competere con i migliori Chateaux del bordolese.

**TERRE ALTE**  
'89

Azienda Agricola  
Livio Felluga

Il Terre Alte '89 è uno dei vini friulani più interessanti degli ultimi anni. È ottenuto da uve tocai, il grande vitigno friulano per eccellenza, con piccole aggiunte di pinot bianco e sauvignon. Il motivo del successo del Terre Alte si può ricercare nella sua spiccata personalità fatta di profumi ricchi, fruttati, maturi, molto tradizionali abbinati ad una morbidezza gradevole. Sono caratteristiche che sfuggono ad una visione astratta e assoluta della tipicità per assumere una fisionomia personale e precisa, unica nel suo genere. È proprio questa assenza di omologazione che ci ha convinto ad assegnare, per il secondo anno consecutivo, i tre bicchieri a questo vino.

**SOLAIA**  
'86

Marchesi  
L. P. Antinori

Tignanello o Solaia? Il testa a testa fra i due vini di punta dei marchesi Antinori è ormai una consuetudine a dimostrazione della vitalità di questa antichissima azienda e delle capacità professionali di un grandissimo personaggio dell'enologia italiana, Giacomo Tachis. Il Solaia '86, al di là delle sue incredibili doti di finezza, eleganza e concentrazione è il vino che oggi meglio rappresenta il livello qualitativo raggiunto dall'azienda. Un vino che può vittoriosamente scontrarsi con i grandi prodotti dell'enologia mondiale; i tre bicchieri, simbolo d'eccellenza, riprovano la dimensione internazionale che questo vino ha acquisito.

**VINTAGE TUNINA**  
'89

Vinnaioi Jermann

Silvio Jermann è uno dei giovani viticoltori che, negli ultimi anni, hanno rivoluzionato gli schemi dell'enologia tradizionale ed è diventato uno dei migliori produttori di vino bianco a livello nazionale. Lo confermano i suoi vini e in particolare il Vintage Tunina '89, che per la quarta volta ottiene i tre bicchieri. È un vino ottenuto da uve sauvignon e chardonnay con una piccola aggiunta del 20% di altre varietà a bacca bianca; nonostante sia affinato nei soli contenitori d'acciaio ha delle insospettabili capacità di invecchiamento, tali da far arrossire molti produttori di bianchi passati in barrique.



Spumante Ca' del Bosco '83  
Ca' del Bosco  
Via Case Sparse, 11  
25030 Erto [BS]  
Tel. 030/7... 196



Giulio Ferrari Riserva  
del Fondatore '83  
Spumante Ferrari  
Via del Ponte di Ravina, 15  
38100 Trento Tel. 0461/922500



Terre Alte '89  
Az. Agr. Livio Felluga  
Via Risorgimento, 1  
34077 Mazzano di Comons [GO]  
Tel. 0431/60203



Vintage Tunina '89  
Vinnaioi Jermann  
Via Montefortino, 17  
34070 Farra d'Isonzo [GO]  
Tel. 0481/888080

# GAMBERO ROSSO

## SPECIALE BERE BENE

a cura di D. Cernilli e A. Gabbrielli

- ROSSO
- ROSATO
- BIANCO

\* L'ASTERISCO INDICA VINI CON RAPPORTO QUALITÀ/PREZZO PARTICOLARMENTE VALIDO



PRESENTARE LA GUIDA DEI VINI È SEMPRE PIÙ DIFFICILE. SIAMO GIUNTI ALLA QUARTA EDIZIONE E IL RISCHIO DI INCORRERE IN RIPETIZIONI E DI DAR L'IDEA DI UN AUTOINCENSAMENTO È GRANDE. D'ALTRA PARTE "VINI D'ITALIA" DEL GAMBERO ROSSO RISCOUPE TE SEMPRE MAGGIORE SUCCESSO ED HA ORMAI UN PESO NON INDIFFERENTE NEL SETTORE VITIVINICOLO

di alta qualità. È uno degli appuntamenti editoriali del settore più attesi. È per questo dunque, nonostante i dubbi, pensiamo valga ancora una volta la pena raccontare con quali criteri essa è stata redatta. Il lavoro è cominciato i primi di maggio ed ha avuto termine alla fine di settembre. In questo lasso di tempo una quarantina di assaggiatori in tutta Italia ha degustato la bellezza di oltre 4.000 vini prodotti da quasi mille aziende. In Guida sono stati inseriti 3.500 vini, prodotti da 769 cantine diverse, sparse su tutto il territorio nazionale. Cinquecento vini e una quarantina di cantine in più rispetto allo scorso anno.

Per riuscire a schedare tutto il materiale è stato necessario un lungo lavoro. Sono occorsi, infatti, diversi mesi per passare al setaccio quasi tutta la produzione italiana di alta qualità.

La parte del leone, come cora una volta, al Piemonte è presente in Guida con 180 aziende. Segue poi la Toscana con 154; a grande distanza c'è il Friuli con 65 cantine quindi è il turno del Veneto con 60. Le altre regioni segnano il passo; assai meno il Sud.



Ma veniamo ai punteggi, a quei "dannati" bicchieri che provocano tanto scompiglio tra i produttori e una sorta di corsa all'accaparramento delle migliori da parte degli assaggiatori. L'anno abbiamo captato e ripreso l'attenzione non c'è un vino e un esempio, gli "addetti" degli assaggiatori non cercano che vengano semplicemente celebrati per i

SPUMANTE CA' DEL BOSCO '83

Ca' del Bosco

La Franciacorta e Ca' del Bosco costituiscono una delle realtà più consolidate nel mondo del vino italiano. Solo da pochissimi anni la Franciacorta è considerata un'area particolarmente vocata alla produzione degli spumanti. Ca' del Bosco è una delle aziende che meglio incarna lo spirito della Franciacorta: i suoi vini, spumanti e non, offrono una costante immagine di qualità e capacità produttiva. Lo Spumante Ca' del Bosco Riserva '83 è il punto di arrivo di un lavoro, basato sulla ricerca e la sperimentazione, che testimonia il livello di professionalità raggiunto dai nostri migliori produttori.

in Italia la crediamo di produrre per la o per dirne amo. Tornando al 1991 i "tre bicchieri" giunto il numero elevato di cantine conazionali in diverse contemporanee riserva '85 e '86 e di Montalcino '85 prima pioggia di tre viene superato da anche il Friuli, con o con quattro, la poi una serie di re- Umbria, le Marche vino premiato. Una a geo-enologia, che il Chianti Classico, ai vertici della pro-



Spumante Ca' del Bosco '83  
 Ca' del Bosco  
 Via Case Sparse, 11  
 25030 Erbusco [BS]  
 Tel. 030/7267196