

dal 1901

N° 18

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.p.A.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 1260020
Tel. 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

CA' DEL BOSCO
3 FEB.

01393318PQ T 32F 95 50L32

L' ADIGE

VIA DELLE MISSIONI

AFRICANE 17

38100 TRENTO TN

Dir. Resp. PAOLO PAGLIARO

Data: 14 GENNAIO 1991

Il nuovo riconoscimento da un'indagine del mensile «Qualità» **Spumanti, Ferrari al top** *Ma anche il Rotari si difende bene*

Il miglior spumante italiano per analisi di laboratorio ed organolettica è il «Giulio Ferrari Riserva». Così almeno secondo il mensile «Qualità», una rivista nazionale dedicata interamente alle analisi dei prodotti, che nel numero di gennaio dedica una accurata inchiesta a 13 tipi di champenois tra cui due prodotti tra i quali il Ferrari ed il Rotari di Mezzocorona.

I test sono stati commissionati dal mensile al laboratorio di analisi e ricerca dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige diretto da Danilo Avancini. L'indagine, condotta da Renzo Stefani, si è articolata in una analisi chimico-fisica e in un «assaggio» da parte di cinque esperti su campioni rigorosamente anonimi.

In gara, con Ferrari e Rotari, il Cuvée Imperiale Berlucchi, il Gattinera Fontanafredda, il brut La Versa, il Martini, il Cà del Bosco, ed ancora Cartizze Bortolin, Bellavista,



Un magnum del prezioso brut

Antinori, Barone Cinzano, Brut Carpenè Malvolti, Soldati La Scolca.

Dei tredici champenois (ma dal 1992 questo appellativo sarà riservato solo a spumanti francesi) Ferrari e Berlucchi sono risultati eccellenti, con punteggio rispettivo 88,5 e 81 centesimi. Molto buoni altri otto spumanti, tra cui il Rotari (punteggio 78). Male invece, nelle prove del

mensile «Qualità» il Cinzano (punteggio 69). Non classificati, per riscontro negativo, il Carpenè ed il Soldati. Ma probabilmente, aggiunge il servizio, si tratta di spumanti conservati in maniera non corretta, e questo avrebbe influito sulla qualità.

Un'ultima notazione va fatta però sulla disparità dei prodotti esaminati: che il «Giulio Ferrari Riserva» fosse un grande champenois non era in dubbio: ma non è molto corretto mettere a confronto prodotti di prezzo così diverso. Se il «Riserva» totalizza 88,5 punti e costa in negozio 41.800, che dire del Rotari che totalizza 78 punti e vale circa 14 mila lire?

Un confronto, comunque, che fa onore, ancora una volta, ai prodotti trentini in un momento in cui la richiesta di spumanti di qualità è in continua ed irresistibile ascesa.

G.Z.