
dal 1901 ***** N° 31 *****

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

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

5

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

02242512PQ T 111F OS 7L17

CAVALLI & CORSE
C/O EDIT. **RICEVUTA IL**

VIA MONTE SAN GENESIO 8
20155 MILANO **4 MAR. 1991**

Dir. Resp. **DANILO IOVENALI**

Data: 10 MAR 1991 **CA' DEL BOSCO**

IL VINO

10

I francesi a Ca' del Bosco e Bellavista stupiti per la moderna tecnologia

Il mito del vino ha fatto un raid nelle terre della migliore enologia italiana per vedere come gli italiani se la cavano con la produzione di vini di qualità. Della vasta delegazione facevano parte: un gruppo di funzionari di Seguin Moreau una azienda che produce barrique (al Gentleman & Gourmet forse questo nome non dirà nulla ma si tratta di una delle aziende che ha colonizzato enologicamente l'Italia vendendo migliaia e migliaia delle piccole botti di rovere francese che tanto costano e che tanto hanno contribuito al raggiungimento dell'elevato livello qualitativo dei nostri vini) e dai proprietari o enotecnici delle più grandi aziende vitivinicole d'oltralpe: Chateau Latour, Chateau Cos d'Estournel, Chateau Ausone, Chateau Petrus, Chateau Hauton, Chateau Mouton Rothschild, Hugel, Drouhin, Ramonet e altri ancora.

Tra le altre aziende hanno visitato Bellavista, Ca' del Bosco e Anselmi. Nel veder comparire un gruppo così importante di produttori francesi qualcuno ha pensato di risolvere gli annosi problemi della concorrenza Francia-Italia prendendo in ostaggio i proprietari delle aziende e chiedendo in cambio della restituzione la distruzione dei vigneti e delle bottiglie stoccate. La proposta è stata però bocciata.

I francesi sono molto reticenti ad esprimere le proprie opinioni e soprattutto a fare apprezzamenti in positivo verso ciò che fanno gli altri. Tuttavia in questa occasione si sono lasciati un poco andare. Prima di tutto hanno manifestato stupore per gli enormi investimenti che hanno visto in atto, per le cantine perfettamente attrezzate con la più moderna tecnologia (parentesi necessaria: in fatto di tecnologia i francesi al nostro confronto sono dei quasi primitivi, nelle loro cantine c'è solo lo stretto indispensabile e le macchine sono sempre di un modello antiquato, ma d'altronde avendo a disposizione una materia prima eccellente tanta tecnologia non è strettamente necessaria. Nelle nostre cantine invece la tecnologia regna sovrana, il più piccolo dei produttori contrae debiti mostruosi, ma la sua cantina deve essere un fulgore di acciaio inossidabile, di termocondizionato, di filtri sterili, di com-

puter e mille altre diavolerie da mostrare al visitatore, non importa poi se il vino è solo appena più che decente) e soprattutto stupiti sul rinnovamento in corso nei vigneti e della conoscenza dei tecnici italiani di impianti, cloni e mille altre particolarità viticole. Hanno riconosciuto che ciò che hanno visto non corrisponde affatto all'immagine che i francesi hanno dell'enologia italiana: forse gli addetti ai lavori meno, ma il consumatore medio d'oltralpe è convinto che dalle nostre parti si produca solo Chianti in fiaschi e Valpolicella di malaffare. A onor del vero bisogna anche dire che hanno visitato quelle aziende che sono le vette dell'enologia italiana e che questo rinnovamento non è così diffuso.

E per quanto riguarda i vini? Certamente molto buoni, ottima materia prima, ma si tratta del giudizio espresso per i vini ottenuti dai vitigni autoctoni. Per quanto riguarda i vini ottenuti dai vitigni internazionali (che invece loro considerano come tipicamente francesi) e cioè cabernet sauvignon, chardonnay, sauvignon e pinot neri sono stati molto più distaccati e alquanto pessimistici. I vini sono buoni, la materia prima è interessante, qualche campione di una certa eleganza, ma hanno riscontrato molta irregolarità nel livello qualitativo, alcuni vini troppo evoluti altri con un marcato sapore di legno che impedisce di percepire il carattere del vino. I nostri vini sono paragonabili ai loro? Ma neanche per idea, non facciamoci delle illusioni, qualsiasi tecnico francese sarebbe in grado di riconoscere ad occhi chiusi uno chardonnay italiano per quanto buono possa essere. Morale della favola è meglio che facciamo dei buoni originali che non delle cattive copie. Sarà tutto vero o è il solito inveterato sciovinismo francese. Sono in molti ad avere dei dubbi soprattutto dopo aver osservato che nelle degustazioni effettuate a Bellavista e Ca' del Bosco alcuni dei tecnici non riuscivano a nascondere il loro stupore. Ma se possiamo dirci tranquilli dal punto di vista qualitativo altrettanto non possiamo fare sul fronte dei prezzi: quando hanno sentito i prezzi di alcuni nostri vini i francesi si sono fregati le mani perché se i rapporti rimangono invariati per loro si aprono notevoli possibilità di importazioni.

CAVALLI & CORSE

IPPICA, CULTURA E SPORT EQUESTRI



I francesi in visita all'Azienda Ca' del Bosco

IL VINO

I francesi a Ca' del Bosco e Bellavista stupiti per la moderna tecnologia

Il mito del vino ha fatto un raid nelle terre della migliore enologia italiana per vedere come gli italiani se la cavano con la produzione di vini di qualità. Della vasta delegazione facevano parte: un gruppo di funzionari di Seguin Moreau una azienda che produce barrique (al Gentleman & Gourmet forse questo nome non dirà nulla ma si tratta di una delle aziende che ha colonizzato enologicamente l'Italia vendendo migliaia e migliaia delle piccole botti di rovere francese che tanto costano e che tanto hanno contribuito al raggiungimento dell'elevato livello qualitativo dei nostri vini) e dai proprietari o enotecnici delle più grandi aziende vitivinicole d'oltralpe: Chateau Latour, Chateau Cos d'Estournel, Chateau Ausone, Chateau Petrus, Chateau Haut Brion, Chateau Mouton Rothschild, Hugel, Drouhin, Ramonet e altri ancora.

Tra le altre aziende hanno visitato Bellavista, Ca' del Bosco e Anselmi. Nel veder comparire un gruppo così importante di produttori francesi qualcuno ha pensato di risolvere gli annosi problemi della concorrenza Francia-Italia prendendo in ostaggio i proprietari delle aziende e chiedendo in cambio della restituzione la distruzione dei vigneti e delle bottiglie stoccate. La proposta è stata però bocciata.

I francesi sono molto reticenti ad esprimere le proprie opinioni e soprattutto a fare apprezzamenti in positivo verso ciò che fanno gli altri. Tuttavia in questa occasione si sono lasciati un poco andare. Prima di tutto hanno manifestato stupore per gli enormi investimenti che hanno visto in atto, per le cantine perfettamente attrezzate con la più moderna tecnologia (parentesi necessaria: in fatto di tecnologia i francesi al nostro confronto sono dei quasi primitivi, nelle loro cantine c'è solo lo stretto indispensabile e le macchine sono sempre di un modello antiquato, ma d'altronde avendo a disposizione una materia prima eccellente tanta tecnologia non è strettamente necessaria. Nelle nostre cantine invece la tecnologia regna sovrana, il più piccolo dei produttori contrae debiti mostruosi, ma la sua cantina deve essere un fulgore di acciaio inossidabile, di termocondizionato, di filtri sterili, di com-

puter e mille altre diavolerie da mostrare al visitatore, non importa poi se il vino è solo appena più che decente) e soprattutto stupiti sul rinnovamento in corso nei vigneti e della conoscenza dei tecnici italiani di impianti, cloni e mille altre particolarità viticole. Hanno riconosciuto che ciò che hanno visto non corrisponde affatto all'immagine che i francesi hanno dell'enologia italiana: forse gli addetti ai lavori meno, ma il consumatore medio d'oltralpe è convinto che dalle nostre parti si produca solo Chianti in fiaschi e Valpolicella di malaffare. A onor del vero bisogna anche dire che hanno visitato quelle aziende che sono le vette dell'enologia italiana e che questo rinnovamento non è così diffuso.

E per quanto riguarda i vini? Certamente molto buoni, ottima materia prima, ma si tratta del giudizio espresso per i vini ottenuti da vitigni autoctoni. Per quanto riguarda i vini ottenuti dai vitigni internazionali (che invece loro considerano come tipicamente francesi) e cioè cabernet sauvignon, chardonnay, sauvignon e pinot neri sono stati molto più distaccati e alquanto pessimistici. I vini sono buoni, la materia prima è interessante, qualche campione di una certa eleganza, ma hanno riscontrato molta irregolarità nel livello qualitativo, alcuni vini troppo evoluti altri con un marcato sapore di legno che impedisce di percepire il carattere del vino. I nostri vini sono paragonabili ai loro? Ma neanche per idea, non facciamoci delle illusioni, qualsiasi tecnico francese sarebbe in grado di riconoscere ad occhi chiusi uno chardonnay italiano per quanto buono possa essere. Morale della favola è meglio che facciamo dei buoni originali che non delle cattive copie. Sarà tutto vero o è il solito inveterato sciovinismo francese. Sono in molti ad avere dei dubbi soprattutto dopo aver osservato che nelle degustazioni effettuate a Bellavista e Ca' del Bosco alcuni dei tecnici non riuscivano a nascondere il loro stupore. Ma se possiamo dirci tranquilli dal punto di vista qualitativo altrettanto non possiamo fare sul fronte dei prezzi: quando hanno sentito i prezzi di alcuni nostri vini i francesi si sono fregati le mani perché se i rapporti rimangono invariati per loro si aprono notevoli possibilità di importazioni.

G & G GENTLEMEN & GOURMETS