

Vinbledon®
è un marchio registrato
di proprietà della società
Cemero Rosso



Un Vinbledon® quasi natalizio quello che vi proponiamo in questo numero. E' dedicato infatti agli Spumanti metodo Charmat prodotti con uve pinot nelle varietà bianco, grigio o nero, da soli o in uvaggio fra di loro. Si tratta di Spumanti meno impegnativi del Metodo Champenois, ma che hanno delle caratteristiche di freschezza maggiori e, soprattutto, costano all'incirca la metà dei più celebrati Champenois nazionali. Il livello qualitativo che abbiamo rilevato nel corso del gioco è stato davvero sorprendente: tutti i campioni sono risultati di buon valore, tanto che mai come stavolta il gusto personale è stata l'unica vera discriminante. Hanno partecipato al gioco Daniele Cernilli, Andrea Gabbrielli e Marco Sabellico, sommelier. Tutti i campioni sono stati acquistati presso l'enoteca Trima di Roma.

VINBLETON®

ISTRUZIONI PER L'USO

1 Il numero dei partecipanti deve essere necessariamente dispari per evitare un risultato di parità nei singoli confronti.

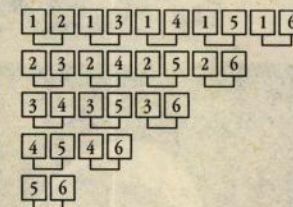
2 È necessario rendere anonime le bottiglie [consigliamo avvolgerle in carta o carta stagnola] attribuendo a ciascuna un numero progressivo. La persona che si occupa di questa operazione non dovrebbe partecipare alla degustazione perché potrebbe essere influenzato dal sapere quali sono i nomi dei vini. La stessa persona deve accertarsi che i vini non abbiano difetti accidentali, per esempio sapore di tappo.

3 Per avere i risultati migliori è bene non assaggiare più di 8-10 vini. Per ogni degustatore occorrono tanti bicchieri quanti sono i vini da assaggiare, che devono essere riempiti tutti allo stesso livello [un terzo del bicchiere]. Ogni partecipante avrà davanti a sé la serie completa dei campioni da assaggiare.

4 Si assaggiano due vini per volta, bevendone un quantitativo limitatissimo o meglio ancora assaggiando il vino senza inghiottirlo. Prima si assaggia il vino n. 1 con tutti gli altri seguenti. Poi il n. 2 con i successivi [cioè senza il n. 1]. Il n. 3 con i successivi [senza il n. 1 e n. 2] e così via. Per sapere quanti sono gli assaggi da effettuare basta multi-

plicare il numero dei campioni per i possibili confronti [vale a dire il numero dei campioni meno uno], il tutto diviso per due. Nel caso, per esempio, di sei vini in gara gli assaggi saranno: $6 \times 5 = 30 : 2 = 15$.

La serie di assaggi sarà:



5 Alla fine un incaricato ritirerà i fogli con i risultati delle degustazioni. Si fa la somma delle vittorie che ciascun vino ha ottenuto nei confronti diretti. È possibile che due vini abbiano lo stesso numero di vittorie, in tal caso la precedenza in classifica la si attribuisce a quello che nel confronto diretto ha battuto l'altro.

TORNEO SPUMANTE METODO CHARMAT

1	2	3	4	5	6
PINOT BIANCO E NERO Carpené Malvolti	BRUT PINOT Banfi	PINOT di Cavit	PINOT DI PINOT Gancia	PINOT CHARDONNAY Cinzano	PINOT OLTREPÒ PAVESE La Versa
1990	1990	1990	1990	1990	1990
L. 7.000	L. 6.500	L. 7.000	L. 8.000	L. 6.500	L. 9.000

Per tutti i lettori che vogliono partecipare al gioco forniamo l'elenco dei sei vini che saranno oggetto del prossimo Vinbledon® che si svolgerà qui in redazione. Sono vini che si possono trovare comunemente in ogni parte d'Italia. Degustateli e confrontate i risultati del vostro Vinbledon® con i nostri che troverete nel numero di novembre

LE BOTTIGLIE IN GARA

Antinori Extra Brut
Ca' del Bosco Franciacorta Brut
Ferrari Brut Perlé '85
Charles Heidsieck Brut Réserve
Laurent Ferrier Brut
Taittinger Brut Réserve

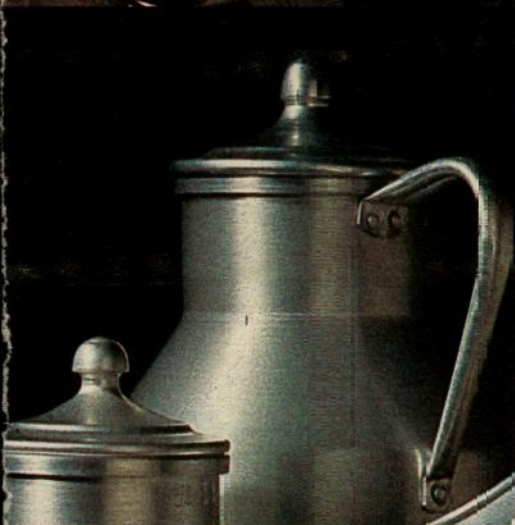
IL TORNEO

CINZANO	BANFI	0-3
CINZANO	GANCIA	0-3
CINZANO	CAVIT	0-3
CINZANO	LA VERSA	2-1
CINZANO	CARPENÉ MALVOLTI	0-3
BANFI	GANCIA	2-1
BANFI	CAVIT	2-1
BANFI	LA VERSA	3-0
BANFI	CARPENÉ MALVOLTI	1-2
GANCIA	CAVIT	1-2
GANCIA	LA VERSA	3-0
GANCIA	CARPENÉ MALVOLTI	0-3
CAVIT	LA VERSA	3-0
CAVIT	CARPENÉ MALVOLTI	0-3
LA VERSA	CARPENÉ MALVOLTI	0-3

LA CLASSIFICA

	VINTI	PERSI
1 PINOT BIANCO-PINOT NERO CARPENÉ MALVOLTI	5	0
2 BRUT PINOT BANFI	4	1
3 PINOT DI CAVIT	3	2
4 PINOT DI PINOT GANCIA	2	3
5 PINOT CHARDONNAY CINZANO	1	4
6 PINOT OLTREPÒ PAVESE LA VERSA	0	5

VINCITORE
PINOT BIANCO
PINOT NERO
CARPENÉ
MALVOLTI



LA PORCELLANA
-PAB-
BIANCA

ABBIATEGRASSO	<i>Via Cantù , 7</i>
ALBENGA	<i>Via Palestro, 32</i>
ANCONA	<i>Via Simonetti, 1/B</i>
AREZZO	<i>Via Garibaldi, 53</i>
BARI	<i>Via Andrea da Bari, 18</i>
BARLETTA	<i>Via C. Da Cordova, 20</i>
BERGAMO	<i>Via Pignolo, 50/52</i>
BOLOGNA	<i>Via S. Vitale, 4</i>
CAGLIARI	<i>Via Setta, 54</i>
CASTELLAMMARE DI STABIA	<i>V.le Europa, 60</i>
COMO	<i>Via Lambertenghi, 4</i>
CESENA	<i>C.so Mazzini, 42</i>
CREMONA	<i>Via Solferino, 26</i>
EMPOLI	<i>Via Dei Neri, 36</i>
FAENZA	<i>C.so Mazzini, 64/B</i>
FIRENZE	<i>Via De' Bardi, 53/R</i>
FORLÌ	<i>C.so Garibaldi, 58</i>
FIDENZA	<i>Via Cavour, 87</i>
GENOVA	<i>Salita S. Caterina, 40/R</i>
L'AQUILA	<i>Via Patini, 62</i>
MILANO	<i>Via Camperio, 17</i>
MILANO	<i>Via Statuto, 11</i>
MONZA	<i>Via Teodolinda, 2</i>
MODENA	<i>Via Taglio, 29/A</i>
OSTIA	<i>Via Pietro Rosa, 25</i>
PADOVA	<i>Piazza Dei Signori-angolo via Fiume, 18</i>
PALERMO	<i>Via Mariano Stabile, 171</i>
PARMA	<i>Via Bruno Longhi, 1</i>
PESARO	<i>Corso XI Settembre, 53</i>
PESCARA	<i>Via Firenze, 144</i>
PIACENZA	<i>Via Verdi, 5</i>
PRATO	<i>Via Pugliesi, 35</i>
RAVENNA	<i>Via Matteotti, 32</i>
REGGIO EMILIA	<i>Via Crispi, 3/C</i>
ROMA	<i>Via Flavia, 88</i>
SALERNO	<i>Corso Vittorio Emanuele, 27</i>
SARZANA	<i>Piazza Matteotti, 30</i>
SASSARI	<i>Via Cavour, 32</i>
SIENA	<i>Via Diacceto, 30/B</i>
TORINO	<i>Piazza Vittorio Veneto, 10</i>
TRAPANI	<i>Corso Italia, 37</i>
VARESE	<i>Piazzetta S. Lorenzo, 1</i>
VERONA	<i>Via S. Rocchetto, 6</i>
VIAREGGIO	<i>Via Mazzini, 93</i>
AMBURGO	<i>Hanse Viertel, Grosse Bleichen, 36</i>

