

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



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 dicembre

LE BOTTIGLIE IN GARA

Asti Spumante Bera
Asti Spumante Cinzano
Asti Spumante Fontanafredda
Asti Spumante Gancia
Asti Spumante Martini
Asti Spumante Riccadonna

VINBLETON®

ISTRUZIONI PER L'USO

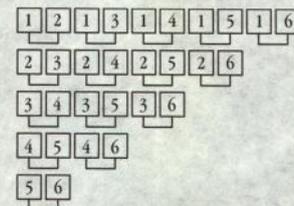
1 Il numero dei partecipanti deve essere necessariamente dispari per evitare un risultato di parità nei singoli confronti.

2 È necessario rendere anonime le bottiglie [consigliamo di 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 SPUMANTI E CHAMPAGNE METODO CLASSICO

IL TORNEO

ANTINORI	CA' DEL BOSCO	0 - 6
ANTINORI	TAITTINGER	1 - 5
ANTINORI	FERRARI	4 - 2
ANTINORI	CHARLES HEIDSIECK	0 - 6
ANTINORI	LAURENT-PERRIER	0 - 6
CA' DEL BOSCO	TAITTINGER	5 - 1
CA' DEL BOSCO	FERRARI	6 - 0
CA' DEL BOSCO	CHARLES HEIDSIECK	1 - 5
CA' DEL BOSCO	LAURENT-PERRIER	4 - 2
TAITTINGER	FERRARI	6 - 0
TAITTINGER	CHARLES HEIDSIECK	1 - 5
TAITTINGER	LAURENT-PERRIER	4 - 2
FERRARI	CHARLES HEIDSIECK	1 - 5
FERRARI	LAURENT-PERRIER	0 - 6
CHARLES HEIDSIECK	LAURENT-PERRIER	4 - 2

LA CLASSIFICA

	VINTI	PERSI
1 CHARLES HEIDSIECK Brut Réserve	5	0
2 CA' DEL BOSCO Franciacorta Brut	4	1
3 TAITTINGER Brut Réserve	3	2
4 LAURENT-PERRIER Brut	2	3
5 ANTINORI ExtraBrut	1	4
6 FERRARI Brut Perlé 1985	0	5

Hanno partecipato: Andrea Gabbrielli e Marco Sabellico, del Gambero Rosso; Marco Oreggia, del ristorante Girone VI di Roma; Paolo Zaccaria, filosofo; Antonio Paolini, giornalista de Il Messaggero e collaboratore del Gambero Rosso, Andrea Carrozza di Arcigola, e Sergio Ceccarelli titolare dell'enoteca Il Gocchetto di Roma, che ha fornito i campioni.

