

capo-cuochi.

È questo il maggiore motivo di preoccupazione. Sull'onda della moda e del successo, troppi direttori di locali vanno per la tangente, accettando o favorendo ibridi assurdi.

VERONA IN GIAPPONE

I clienti giapponesi accettano quasi tutto della nostra cucina. Occorre tuttavia fare attenzione a due aspetti;

a) evitare di abbondare con le pietanze (i giapponesi sono parchi e non portati a ingozzarsi. Quando si alzano da tavola, desiderano sentirsi leggeri),

b) tralasciare i gusti troppo violenti e non eccedere con i condimenti (mai dimenticare che la cucina nipponica non adopera mai olio d'oliva e pochissimo zucchero e sale). Si potrebbe aggiungere una terza considerazione: non preoccuparsi di conquistare i giapponesi con i dolci.

L'impresa è quasi disperata. Il loro palato non è preparato, tanto meno allenato. L'amo tesogli con "bocconcini" di strudel, paste frolle e bignolate, non è andato, se non parzialmente, a segno.

I piatti delle «Arche» che hanno incontrato grande successo, sono stati nell'ordine: Ravioli di bran-



Giancarlo Gioco intervistato a Kyoto dalla scrittrice Motoya Shigeko, maestra di cucina italiana e autrice di alcuni volumi e di rubriche televisive sulla nostra cucina.

zino alle vongole veraci, capesante e pinoli; Saor di sardelle preparate all'antica; Zuppa di capelunghe alla Dogaressa; Scampi giganti alla Lussinese; Linguine all'astice. Una entusiasmante sorpresa è stata rappresentata dalle cotture in "cartoccio": Spaghetti alle vongole veraci e pomodorini cotti al forno, cartoccio di crostacei, Branzino con frutti di mare al cartoccio. La "tecnica" era praticamente sconosciuta ed è stata immediatamente adottata in parecchi ristoranti.

Hanno avuto successo pure il brodetto d'astice nelle sue verdure e le penne alla Arche con telline.

I VINI COL PASSAPORTO

I vini presentati erano tra i più rappresentativi: Soave «Masi» 89, Recioto dei «Capitelli» di

Anselmi 89, «Borro della Sala» 89 Marchesi Antinori, Lugana di Venturelli 90, «Ornellaia» 86 Marchesi Antinori, Bianco di Custoza «Vigna Frari» 90 Santi, Soave «Vigna Frosca» 89, Riesling Italo 89 Pieropan, Valpolicella «Serego Alghieri» 88 Masi, Bardolino 89 Montresor, «Pinerò» Cà del Bosco 87, Brunello di Montalcino 77 Biondi Santi, Verdicchio «Fiorese» Garofoli 88, «Gavi dei Gavi» Bersano 89, «Solaia» Marchesi Antinori 86, Vin Santo «Santuccio da San Felice» 80 Agricola San Felice di Castelnuovo Berardenga, Cabernet Sauvignon 84 Villa Banfi, Duca Enrico 85 Duca di Salaparuta, Barbera d'Alba 86 Fontanafredda.

Un autentico trionfo. Le nostre bottiglie stanno piano piano impadronendosi del mercato nipponico, per ora ancora saldamente in mano alle etichette francesi, meglio pubblicizzate e diffuse.

L'ascesa dei vini sulle tavole di Tokyo, Kyoto e Osaka, è comunque resa difficile da un evidente mancanza di gusto e tradizione, oltre che da una netta preferenza dei giapponesi per la birra.

Quella di produzione locale, oltretutto, risulta ottima.

A nostro giudizio superiore, in parecchi casi, a quella tedesca o austriaca.

I CONFRONTI

In compenso, i pochi vini di produzione "made in Japan" sono pessimi, inavvicinabili, anche con le migliori intenzioni.

I piatti delle «Arche» sono stati presentati nel corso di un Festival della cucina veronese in tre locali all'italiana, fra i più rappresentativi del Giappone.

A Tokyo: nei ristoranti «Bunryu» e «Il Nido».

Il primo presenta una cucina di quasi perfetto indirizzo italiano, rivolta a una clientela di varia caratteristica sociale, con predominanza di giovani, donne e ragazze in particolare.

Molti cuochi e parte del personale parlano un italiano piuttosto sciolto.

Lo "chef", fresco di alcune permanenze in locali di Siena e Verona (alle Arche) si chiama Yoshio Kondo.

Il suo ristorante è situato in una zona a forte densità commerciale e bancaria.

«Il Nicò» sorge invece in uno dei maggiori centri residenziali, la Beverly Hills nipponica.

Ambiente raffinato. È frequentato in genere da persone dell'alta società, industriali, intellettuali. Lo "chef" ha nome Mikio Imai. Ottimo esperto in vini, in sala, è



l'inappuntabile e sorprendente Hiroyuki Iida.

Ha estratto dalla cantina vini veronesi d'eccezione, prodotti di annate difficili da reperire persino a Verona.

Nella tappa di Kyoto, straordinaria sosta al Ristorante «Divo-Diva», diretto dallo "chef" Akinobu Nishizawa, furbo ed efficiente, frequenti puntate in Italia, una originale via di mezzo tra un samurai alla Kurosawa e un bonzo scintoista.

Nel locale, non grande ma ordinato, approda una clientela di rango, giovani ma pure anziani, di varia estrazione sociale, non esclusi parecchi stranieri di passaggio.

Cucina molto funzionale, con personale qualificato.

Rispetto e dosaggio delle caratteristiche italiane di cucina risultano attentamente valutati.

Al pari del «Bunryu» ha di sicuro il vento in poppa e un futuro assicurato di successi.

L'atmosfera è contrassegnata, non a caso, da una vivacità e un calo-

re di tipico stampo italiano.

Interessante la zona in cui il «Divo-Diva» è situato: in prevalenza commerciale, ma a due passi dal centro della city di Kyoto, imbottita di banche, grandi magazzini, una sequenza infinita di negozi artigianali.

ZUPPA
DI CAPELONGHE
ALLA DOGARESSA

per 4 persone

kg. 1 di capelonghe; è importante siano vive, da poco pescate

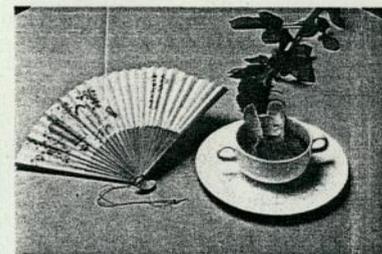
1 manciata di prezzemolo

4 spicchi d'aglio

1/2 bicchiere d'olio extra vergine d'oliva

2 bicchieri di fumetto di pesce

pepe nero macinato e sale



Esecuzione:

Mettere le capelonghe a bagno per 2 ore in acqua fredda e abbondante sale grosso marino, così si aprono e si puliscono da eventuale sabbia.

Preparare un soffritto d'olio d'oli-

va, aglio e prezzemolo tritati finemente insieme.

Quando il tutto sarà dorato, aggiungere le capelonghe che al calore si apriranno lasciando uscire la loro acqua.

Dopo pochi minuti di bollitura, togliere i gusci e allungare con il fumetto di pesce. Controllare la salatura e insaporire con del pepe nero fresco di macina. Versare la zuppa in un coccio caldissimo predisposto con una base di fette di pane fritto all'olio.

**SAOR DI SARDELLE
PREPARETE
ALL'ANTICA**

per 4 persone

gr. 600 di sardelle freschissime

gr. 600 di cipolle bianche affettate sottilmente

gr. 50 di uvetta di Corinto

gr. 50 di pinoli sgusciati

gr. 50 di cedro candito tagliato a dadini

1/2 bicchiere di aceto bianco

gr. 500 di olio extra vergine



Esecuzione:

Squamare le sardelle, pulirle dalle interiora e, dopo averle lavate ed asciugate con un panno, infarinare e friggerle in una padella piena d'olio d'oliva.

Quando saranno belle dorate e croccanti, scolarle e metterle su una carta da cucina a riposare; salarle.

Ora, nel medesimo olio di cottura, friggere dolcemente a fiamma bassa le cipolle affettate finché sono morbide, ma non colorite. In una terrina versare un po' di cipolla fritta, uno strato di sardelle e uno di frutta mista precedentemente mescolata e così a strati alternati fino ad esaurimento delle sardelle.

All'ultimo il "saor" va coperto con frutta mista e cipolla.

Versare sopra 1/2 bicchiere di aceto e lasciare riposare il tutto per 24 ore in un luogo fresco, non freddo.

**BIANCO DI ROMBO
CON DADOLATA
DI POMODORO
E BASILICO**

per 4 persone

1 rombo da kg. 1.500

3 pomodori ben maturi

1/2 bicchiere d'olio extra vergine



d'oliva

6 foglie di basilico

qualche foglia di dragoncello, timo e maggiorana

1/2 bicchiere di latte

2 spicchi di limone

Esecuzione:

Immergere il rombo in una teglia con acqua fredda, aggiungendo le erbe odorose, il latte e gli spicchi di limone; far bollire per 10 minuti dolcemente a fiamma bassa; a metà cottura salare.

Soffriggere nell'olio d'oliva i pomodori precedentemente sbucciati e tagliati a dadini, levare dal fuoco velocemente e insaporire con pepe nero di macina e sale. Ora levare la pelle ai rombi e sfilettarli; aggiungere sopra la dadolata di pomodoro appena scottata e il basilico precedentemente tagliato finemente.



UNA ONOLEVOLE VELONA

Grande successo in Giappone della cucina veneta, esportata dal ristorante Le Arche di Verona.

di Giancarlo Gioco

In Giappone per la cucina italiana è un momento d'oro. L'Italia piace. Gli italiani sono simpatici. La cucina riflette, in un certo senso, le caratteristiche nazionali.

Se quella nipponica è all'insegna di un ordine quasi religioso di un accostamento sapiente tra cibi freddi e zuppe calde; la nostra corrisponde a una colorata tavolozza di pittore. A Tokyo, Kyoto od Osaka, i clienti intravedono tra le pietanze i sapori di una civiltà contrassegnata dalla varietà dei gusti. La nostra anarchica individualità colpisce ed entusiasma, in quanto si pone esattamente sulla sponda contraria alla loro pur efficiente rigidità. La netta diversità delle "offerte" regionali entusiasma il nipponico, soprattutto per ragioni psicologiche e sociali.

Disposto a farsi irregimentare in Patria, in quanto cosciente di "sacrificarsi" per il bene

della nazione, in cuor suo è naturalmente portato a simpatizzare con le filosofie aperte a una variegata indisciplinazione. Insomma, l'eterno gioco dei contrasti.

A Tokyo sono circa 800 i ristoranti con menu italiano. Salgono ad almeno duemila, se si comprendono spaghetterie e pizzerie. Le inaugurazioni di locali risultano in costante aumento. Lo stesso accade in altre città. Molti giovani cuochi si trasferiscono in Italia, per periodi più o meno lunghi, per imparare dal vivo la nostra cucina e almeno un pizzico della lingua: da uno stretto punto di vista glottologico, attraverso la cucina, l'idioma italiano sta, sia pure lentamente, penetrando nella cultura nipponica. Con una efficacia e un interesse mai suscitati a questo livello dagli istituti di cultura all'estero o dalle nostre ambasciate.

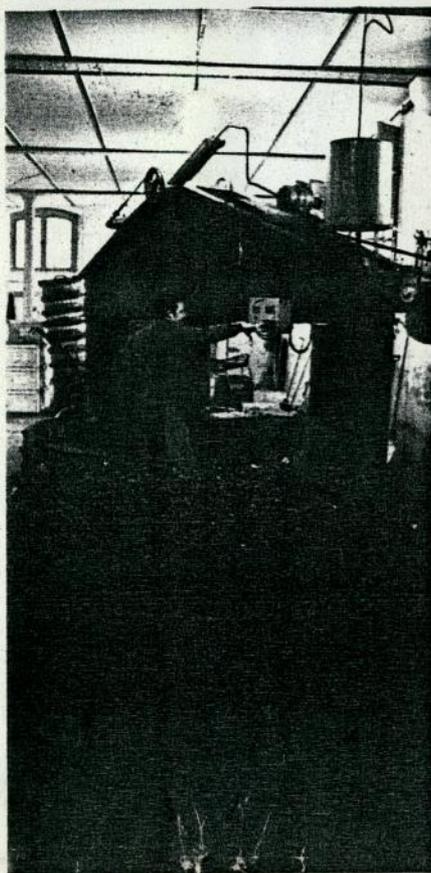
Occorre tuttavia rilevare che non sempre questi ristoranti rispettano con rigore le nostre caratteristiche. Molti locali risultano un imbarazzante compromesso tra cucina italiana e giapponese. In altri si inseriscono indirizzi francesi o cinesi, a seconda della cultura o degli insegnamenti ricevuti dai

Classico, tradizionale, Champenois

I brut classici sono appena 19 milioni di "pezzi": circa il 15% della produzione spumantistica italiana. Vengono ottenuti col sistema tradizionale di rifermentazione in bottiglia nato in Champagne nel '700, e perciò detto "metodo champenois".

I migliori vitigni per questo genere di spumanti sono il pinot (nero soprattutto, ma anche bianco o grigio) e lo chardonnay coltivati in una fascia collinare e pedemontana del Settentrione, che abbraccia il Trentino-Alto Adige, e alcune zone del Veneto, del Friuli, della Lombardia (Franciacorta, Oltrepò Pavese) e del Piemonte (Langhe).

A primavera si prepara la cuvée, di norma con vini di annate diverse per avere maggiore uniformità qualitativa, ma a volte soltanto col prodotto dell'ultima vendemmia (è il caso dei "millesimati"). Alla "base" si aggiungono sciroppo zuccherino in quantità calcolata per raggiungere una pressione di 5-6 atmosfere (4,2 g di zucchero producono 1 atm), e colture di lieviti selezionati. Il vino passa nelle bottiglie, che vengono chiuse col "bouchon de tirage" (tappo a corona con un ditale in polietilene, chiamato "bidule") e disposte in cataste per la presa di spuma. Al termine della rifermentazione, il brut riposa sulla propria fec-



cia (le cellule morte dei lieviti) per un periodo variabile da uno a quattro anni, ad una temperatura di 12-15°C. Inizia allora il rémuage: le bottiglie, inserite in speciali supporti di legno (pupitres) vengono ruotate e inclinate finché la feccia appog-

gia contro il tappo. È il momento del dégorgeage (sboccatura): si immerge il collo di ogni bottiglia in un bagno refrigerante (-25°C), e si fa saltare il tappo provvisorio; il deposito naturale, gelato, viene espulso per la pressione del gas. Le bottiglie dei brut normali vengono addizionate di liqueur d'expédition (sciroppo di zucchero e vino); per gli spumanti nature (extra brut) la colmataura avviene col medesimo vino. Da ultimo, c'è la chiusura definitiva con tappo a fungo di sughero e gabbietta metallica.

Questa è la sequenza tradizionale. Nelle cantine moderne, molte operazioni (rémuage, dégorgeage...) si effettuano ormai con apparecchiature automatiche.

Conservazione: due anni, a partire dalla "sboccatura" (dégorgeage) che segna la fine del processo di lavorazione; le bottiglie vanno mantenute in posizione orizzontale al fresco e al buio.

Abbinamento: cibi raffinati e delicati: frutti di mare, crostacei, pesci, carni bianche. I brut classici sono eccellenti pre-dinner; oppure si possono bere a fine serata.

Modo di servizio: temperatura attorno a 6-8°C; bicchieri a flûte; togliere il tappo lentamente (mai "fare il botto"), con le stesse precauzioni indicate per i brut Charmat.

Le schede

Banfi 1987

Brut metodo tradizionale. Villa Banfi Cellars, Strevi (AL). L. 18.000.

Spuma esuberante; perlage sottile e serrato; colore oro pallido con riflessi verdini; profumo intenso, fresco ed elegante, con note dominanti di artemisia, biancospino, muschio e alloro, e con ricordi di crosta di pane e incenso; sapore secco, pieno, molto sapido e completo, con aristocratico fondo di nocciola tostata e pera matura a lungo persistente.

★ ★ ★

Barone Ricasoli

Extra brut. Metodo tradizionale. Casa

Vinicola Barone Ricasoli, Stradella (PV). L. 17.000.

Spuma esuberante; perlage sottile e continuo; colore oro vivido; profumo penetrante, di particolare finezza, con distinta fragranza di scorza di cedro, artemisia e biancospino, e con sfumato ricordo di incenso e ginepro; sapore asciutto, netto e pulito, di grande eleganza ed armonia, con fondo di mandorla verde e di alloro a lungo persistente.

★ ★ ★

Brut Gattinera 1985

Spumante metodo tradizionale. Sboccatura 12 dicembre 1990. Tenimenti di Ba-

rolo e Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN). L. 24.000.

Da sole uve pinot nero della vigna Gattinera, ha ottimo aspetto (spuma esuberante, perlage sottilissimo, colore oro lucido); bouquet intenso e composito, con sentori di fiori, frutti e spezie (artemisia, mandorla, cedro, mela renetta, incenso...); sapore secco, pieno e ben saldo, di grande armonia, con aristocratico fondo di nocciola tostata e di alloro a lungo persistente.

★ ★ ★ ★

Ca' del Bosco

Franciacorta DOC brut. Azienda Agri-

cola Ca' del Bosco, Erbusco (BS). L. 34.000.

Spuma esuberante; perlage sottilissimo e continuo; colore dorato brillante; profumo intenso, di particolare eleganza e complessità, con sentori dominanti di fiori appassiti e tostatura (mandorlo, biancospino, pane biscottato, cacao) e con ricordo di incenso; sapore ricco, pieno, molto sapido ed armonico, con aristocratico fondo di mela renetta matura, scorza d'arancia e nocciola tostata a lungo persistente.

★★★★

Bellavista

Franciacorta DOC brut. Viticultori Az. Agr. Bellavista, Erbusco (BS). L. 23.000.

Spuma vivacissima; perlage sottile e serrato; colore oro pallido con sfumature verdine; profumo intenso, fresco ed elegante, con sentori di tiglio, acacia, ribes, muschio e crosta di pane; sapore secco, sapido armonico e pulito, con distinto fondo di mela renetta e mandorla tostata a lungo persistente.

★★★

Carlo Gancia

Gran cuvée riserva. Brut metodo tradizionale. Sboccatura gennaio 1991. F.lli Gancia & C. S.p.A. Canelli (AT). L. 18.000.

Spuma esuberante; perlage fine e continuo; colore oro chiaro e brillante; profumo intenso, di notevole eleganza, con sentori di artemisia, ginepro e alloro, e con ricordi di nocciola tostata e muschio; sapore secco, sapido ed armonico, con distinto e gradevole fondo di mela renetta e mandorla a lungo persistente.

★★★

Bisol Riserva 1988

Brut millesimato metodo classico. Dégorgement 31 luglio 1991 (44.860 bottiglie numerate) Az. Agr. Bisol Desiderio & Figli, Fol di Santo Stefano (TV). L. 23.000

Spuma vivace e cremosa; perlage sottile e serrato; colore oro verde lucido; profumo ben pronunciato e composito (incenso, scorza di cedro,

foglia di alloro, ginepro e mela renetta) di grande finezza; sapore secco senza eccessi, pieno, morbido ma saldo e vivo, con elegante fondo di muschio aromatico e mandorla tostata che permane a lungo in bocca.

★★★

Carlo Santi

Extra brut metodo tradizionale. Sboccatura 1991. Santi s.c.r.l., Illasi (VR) L. 17.000.

Spuma vivacissima; perlage fine e continuo; colore paglierino brillante con sfumature verdine; profumo netto, penetrante e composito (note dominanti di lieviti, muschio, biancospino e ginepro); sapore molto secco e pulito, con distinto fondo di mandorla tostata e mela golden gradevolmente persistente.

★★

Carpené Extra Brut 1987

Extra brut metodo tradizionale champenois. Vendemmia 1987. Sboccatura primavera 1991. Carpené Malvolti Spu-

Charmat & Champenois

manti S.p.A., Conegliano (TV). L. 22.000.

Spuma vivacissima; perlage molto sottile e serrato; colore oro lucido, con sfumature verdine; profumo ben pronunciato, elegante e composito (fiori di artemisia e di mandorlo, tiglio, alloro, muschio, crosta di pane e incenso); sapore asciutto senza concessioni, pulito e netto, con aristocratico fondo di mela renetta assai persistente.

★★★★

Cesarini Sforza Classico 1987

Brut metodo tradizionale champenois. Cesarini Sforza Spumanti S.p.A., Trento. L. 24.000.

È uno spumante decisamente maturo, da destinare a pronto consumo; spuma briosa; perlage sottile; colore dorato; profumo di nocciola tostata, foglia secca d'alloro e crosta di pane, con ricordi di artemisia e incenso; sapore secco, sapido, pieno ed armonico, con elegante fondo di nocciola tostata e ginepro a lungo persistente.

★★★

Cinzano Brut

Gran Cuvée Tradizione. Metodo champenois. Antiche Cantine Spumanti Cinzano, S. Vittoria d'Alba (CN). L. 17.000.

Abbondante spuma e buon perlage; colore oro pallido con riflessi verdini; profumo ben pronunciato ed elegante, con sentori di tiglio, acacia, artemisia e pane tostato; sapore secco senza asperità, pulito ed armonico, con distinto e persistente fondo di mandorla tostata e ribes.

★★

Contessa Rosa 1987

Extra brut metodo tradizionale. Sboccatura marzo 1991. Fonanafredda, Serralunga d'Alba (CN). L. 16.000.

Spuma vivacissima; perlage sottile e serrato; colore oro pallido, con riflessi verdini; profumo di particolare finezza, con note floreali domi-

Charmat & Champenois

nanti (biancospino, artemisia, limoncella) e con ricordi di muschio e alloro verde; sapore totalmente asciutto, fresco e pulito, con elegante fondo di mandorla a lungo persistente.

★ ★ ★

Contratto Riserva 1985

Spumante classico. Sboccatura 2° semestre 1991. Giuseppe Contratto S.p.A., Canelli (AT). L. 21.000.

Buon perlage; bel colore paglierino tenue e brillante; profumo delicato ma bene espresso, con fine fragranza di fiori di mandorlo, biancospino e alloro; sapore secco, sapido ed armonico, pulito, con elegante fondo di pesca e mandorla gradevolmente persistente.

★ ★ ★

Contratto Riserva Novecento

Brut metodo tradizionale. Sboccatura 1° semestre 1991. Giuseppe Contratto S.p.A. (AT). L. 18.500.

Spuma esuberante e ottimo perlage; colore oro verde chiarissimo; bouquet intenso e suadente, con fresca fragranza di fiori di mandorlo e mela renetta; sapore morbido, garbatamente fruttato, con piacevole fondo di pesca bianca matura a lungo persistente.

★ ★ ★

Eliseo Bisol 1987

Cuvée del Fondatore. Brut millesimato metodo classico Dégorgement 19 aprile 1991 (7.660 bottiglie numerate). Az. Agr. Bisol Desiderio & Figli. Fol di S. Stefano (TV). L. 30.000.

Spuma esuberante; perlage sottilissimo e continuo; colore giallo lunare, con riflessi verdini; profumo intenso, di grande eleganza, con note dominanti di artemisia, arancia amara, cacao e nocciola tostata, e con ricordo di muschio; sapore pieno, eccezionalmente armonico, garbato ma vivace, con aristocratico fondo di mela renetta matura e di litchi che si sofferma assai a lungo in bocca.

★ ★ ★ ★

Equipe 5

Brut metodo tradizionale. Equipe Trentina Spumanti S.r.l. Mezzolombardo (TN). L. 16.000.

Ottimo aspetto (spuma briosa; perlage fine e persistente; colore oro verde brillante); profumo intenso di muschio, alloro, fiori di mandorlo e mela renetta; sapore secco, sapido ed armonico, con persistente e piacevole fondo di mandorla tostata.

★ ★

Equipe 5 Riserva 1985

Spumante brut Riserva 1985 (etichetta nera). Equipe Trentina Spumanti S.r.l. Mezzolombardo (TN). L. 22.000.

Da una cuvée composta per il 70% di pinot nero, e per il resto da chardonnay. Tempo di elaborazione: 36 mesi, di cui 24 "sui lieviti". Ottimo perlage, colore giallo dorato, con lievi riflessi verdini; profumo intenso e penetrante di biancospino, alloro, scorza d'arancia e crosta di pane; sapore secco, molto sapido, di grande armonia, con aristocratico fondo di mandorla tostata, mela renetta e incenso assai persistente.

★ ★ ★ ★

Ferrari

Brut Trento Classico. Sboccatura 1991. Ferrari F.lli Lunelli, Trento. L. 23.000.

Buon perlage; colore oro verde chiaro; profumo fresco, con delicata fragranza di fiori di biancospino e crosta di pane; sapore secco, vivace per distinta vena citrina, con piacevole fondo di mandorla verde e di mela giustamente persistente.

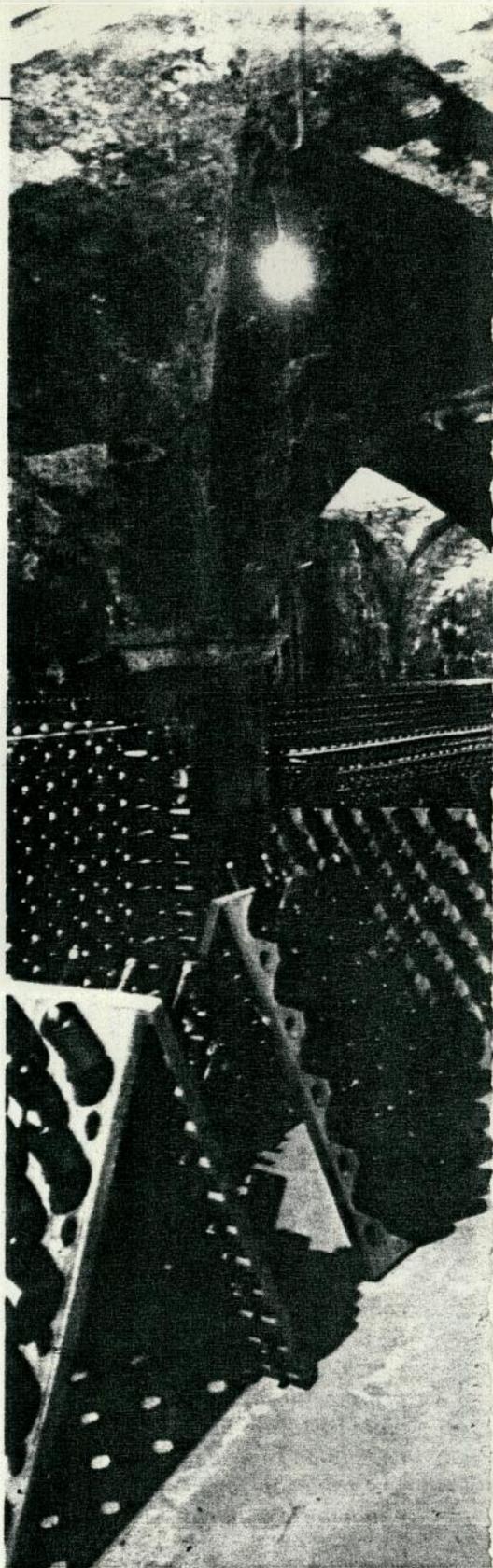
★ ★

Ferrari Perlé 1986

Brut metodo classico. Vendemmia 1986. Sboccatura 1991. F.lli Lunelli, Trento. L. 26.000.

Ottimo perlage, fine e continuo; colore oro brillante; profumo intenso, elegante e composito (fiori di mandorlo, alloro, artemisia e incenso); sapore pieno, maturo ed armonico, con aristocratico fondo di mandorla tostata e mela renetta a lungo persistente.

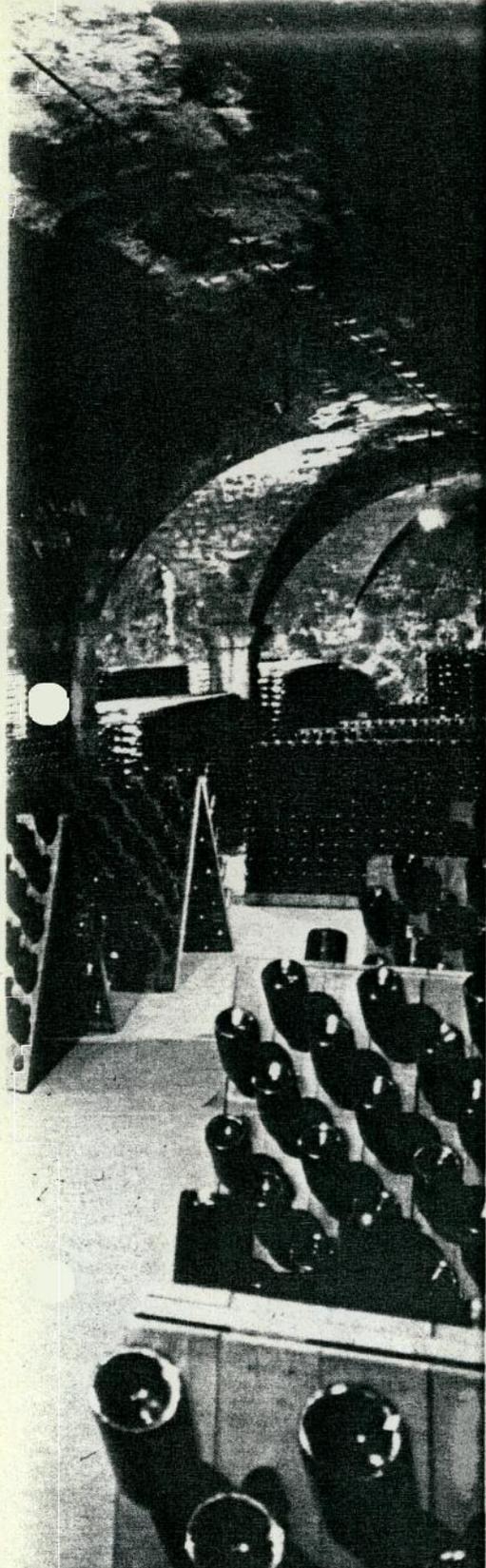
★ ★ ★



Firmato Cavit

Brut metodo tradizionale. Sboccatura 1991 Cavit S.c.r.l., Trento. L. 15.500.

Spuma briosa; perlage finissimo e continuo, colore oro verde lucido; profumo intenso, con fresca fragranza di fiori di mandorlo, foglia d'alloro e muschio, e con ricordo di scorza di cedro; sapore secco senza eccessi, morbido ma vivace, sapido, con elegante fondo di pesca bianca e



mandorla a lungo persistente.

★ ★ ★

Frescobaldi 1987

Extra brut metodo tradizionale. Marchesi de' Frescobaldi, Mezzocorona (TN). L. 23.000.

Spuma esuberante; perlage sottilissimo; colore giallo oro brillante; profumo intenso, di particolare fi-

★ ★ ★

nezza, con fresca fragranza di scorza di cedro, biancospino, limoncella e artemisia; sapore asciutto, molto sapido, vivace e pulito, con elegante fondo di mandorla verde e alloro a lungo persistente.

★ ★ ★

Graal 1987

Brut metodo tradizionale. Riserva speciale. Sboccatura 1991. Cavit S.c.r.l. (TN). L. 19.000.

Spuma esuberante; perlage molto sottile e serrato; colore giallo oro brillante; profumo ben pronunciato, di particolare finezza, con note dominanti floreali (artemisia, biancospino, tiglio) e con ricordi di muschio e crosta di pane; sapore secco, pieno, maturo ed armonico, con aristocratico fondo di nocciola tostata e di incenso a lungo persistente.

★ ★ ★

Gran Cuvée 1987

Franciacorta DOC brut. Sboccatura 1991. Az. Agr. Bellavista, Erbusco (BS). L. 28.000.

Spuma esuberante; perlage sottilissimo e continuo; colore oro verde chiaro e brillante; profumo ben pronunciato, di particolare finezza e complessità, con note floreali dominanti (biancospino, artemisia, mandorlo, tiglio) e con ricordi di muschio e crosta di pane; sapore secco, eccezionalmente elegante e gradevole, con aristocratico fondo di ribes nero e nocciola tostata assai persistente.

★ ★ ★ ★

La Delizia Brut Nature

Spumante metodo classico riserva. Cantina Sociale La Delizia di Casarsa della Delizia (PN). L. 23.000.

Spuma esuberante; perlage sottile e continuo; colore paglierino brillante; profumo intenso, di notevole eleganza, con distinta fragranza di fiori di mandorlo e crosta di pane, e con ricordi di artemisia, tiglio e muschio; sapore asciutto senza asperità, molto sapido ed armonico, con netto e gradevole fondo di mela golden e nocciola tostata a lungo persistente.

★ ★ ★

La Versa Riserva 1986

Brut Metodo classico. Cantina Sociale S.p.A. di Santa Maria della Versa (PV). L. 19.000.

È una cuvée composta per il 95% da pinot nero e per il resto da pinot grigio dell'alta valle Versa, in Oltrepò. Ha spuma esuberante, buon perlage; colore oro lucido; profumo intenso, con elegante fragranza di fiori di mandorlo, ginepro verde e alloro, e con ricordi di mela e crosta di pane; sapore secco, sapido e pulito, con distinto e gradevole fondo di ribes e di mandorla a lungo persistente.

★ ★ ★

Loredan Gasparini

Brut metodo classico. Sboccatura 1991. Azienda Agricola Conte Loredan Gasparini, Venegazzù del Montello (TV). L. 20.000.

Spuma esuberante; buon perlage; colore dorato lucido; profumo distinto di biancospino, alloro e incenso; sapore pieno, maturo, sapido, con garbato fondo di mela golden e nocciola tostata a lungo persistente.

★ ★

Maximilian I Classico

Brut. Registro Imbottigliamento 534, Trento. Distribuito da Buton, Bologna. L. 15.000.

Spuma esuberante; perlage sottile; colore dorato chiaro e lucido; profumo suadente di fiori di glicine, tiglio e muschio, con sfumati ricordi di incenso e crosta di pane; sapore secco, garbato ed armonico, con netto fondo di alloro e mela renetta gradevolmente persistente.

★ ★

Marchese Antinori

Brut nature metodo classico. Sboccatura primavera 1991. Marchesi L. e P. Antinori S.p.A., Firenze. L. 18.000.

Spuma vivacissima; perlage minuto e continuo; colore giallo oro lucido; profumo intenso, elegante e composito, con note prevalenti di tostatura (nocciola, cacao, vaniglia) e di fiori (artemisia, biancospino, glicine) e con ricordo di incenso; sapore ▶

totalmente secco, pieno, sapido e molto armonico, con aristocratico fondo di mela renetta matura e mandorla amara a lungo persistente.

★ ★ ★

Marone Cinzano Pas Dosé 1986

Spumante metodo tradizionale. Sboccatura autunno 1991. Antiche Cantine Spumanti Cinzano, S. Vittoria d'Alba (CN). L. 21.000.

Spuma esuberante; perlage sottile e continuo; colore verde oro chiaro e vivido; bouquet ben pronunciato e composito, di grande finezza, con note prevalenti di alloro verde, biancospino, artemisia e arancia amara, e con ricordi di muschio e foglia di ribes; sapore asciutto, fresco e pulito, con elegantissimo fondo di mandorla tostata e mela renetta assai persistente.

★ ★ ★ ★

Michele Chiarlo

Brut Nature 1988. Metodo tradizionale champenois. Michele Chiarlo, Calamandran (AT). L. 16.000.

Perlage minuto, fitto e persistente; colore giallo oro; bouquet intenso, con composita fragranza di frutti esotici (litchi, lime) e di lieviti; sapore garbato e vivace, pulito, gradevolmente fruttato (mela golden e pesca), con distinto fondo di mandorla a lungo persistente.

★ ★ ★

Riserva Montelera

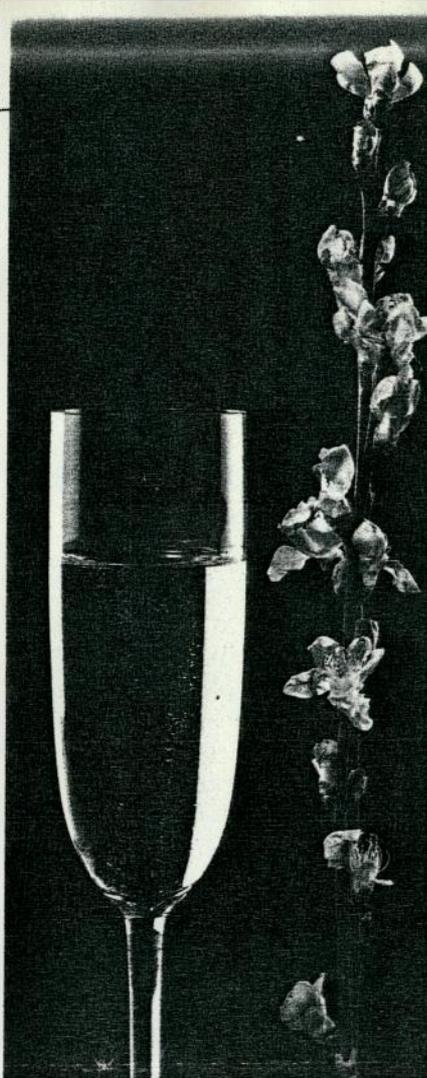
Brut metodo classico. Martini & Rossi IVLAS S.p.A., Torino. L. 17.000.

Spuma briosa; perlage minuto; colore paglierino tenue, con sfumature verdine; profumo fresco ed elegante, con fine fragranza di fiori di biancospino, limoncella, scorza di cedro e crosta di pane; sapore asciutto senza asperità, sapido e vivace, con netto e gradevole fondo di mandorla e mela a lungo persistente.

★ ★ ★

Rotari Riserva 1986

Brut Trento Classico. Sboccatura primavera 1990. Cantine Mezzacorona



S.c.a.r.l. di Mezzacorona (Trento). L. 25.000.

Ottimo perlage; colore oro vivido; profumo molto fresco e delicato, con note dominanti di fiori (artemisia, biancospino) e di lieviti, e con ricordi di alloro e ginepro; sapore secco, pulito, vivace per gradevole vena citrina, con netto ed elegante fondo di mandorla verde, a lungo persistente.

★ ★ ★

Ruggeri Brut

Spumante metodo classico. Ruggeri & C., Valdobbiadene (TV). L. 13.500.

Bel perlage; colore giallo lunare; profumo fresco e fragrante (dominante il sentore di biancospino); sapore garbato, pulito, con distinto fondo di muschio e mela renetta.

★ ★

Stefano Barbero 1987

Extra brut metodo champenois. Riserva Privata Barbero 1891 S.p.A., Canale (CN). L. 16.500.

Spuma esuberante; perlage sottile

Charmat & Champenois

e serrato; colore oro pallido e lucido; profumo penetrante e ben pronunciato, con fine fragranza di fiori di mandorlo e di biancospino, arancia amara e ginepro, e con ricordo di crosta di pane; sapore molto secco, fresco, vivace e pulito, con netto fondo di alloro verde e mela renetta piacevolmente persistente.

★ ★ ★

Testarossa

Cuvée extra dry metodo classico. Sboccatura 1° semestre 1991. Cantina Sociale S.p.A. di Santa Maria della Versa (PV). L. 16.000.

Spuma vivacissima; perlage minuto e continuo; colore verde oro pallido; profumo ben pronunciato, con fresca fragranza di limoncella, biancospino, alloro verde, scorza di cedro e pane tostato; sapore asciutto senza concessioni, molto vivace, con elegante fondo di arancia amara e incenso lungamente persistente.

★ ★ ★

Tosti 1987

Brut metodo tradizionale (22.430 bottiglie numerate) I.V.I. S.p.A. Canelli (AT). L. 13.000.

Spuma briosa; perlage medio; colore dorato chiaro; profumo penetrante di pane tostato e foglia secca d'alloro; sapore secco, pieno, morbido, con distinto fondo di mela renetta matura.

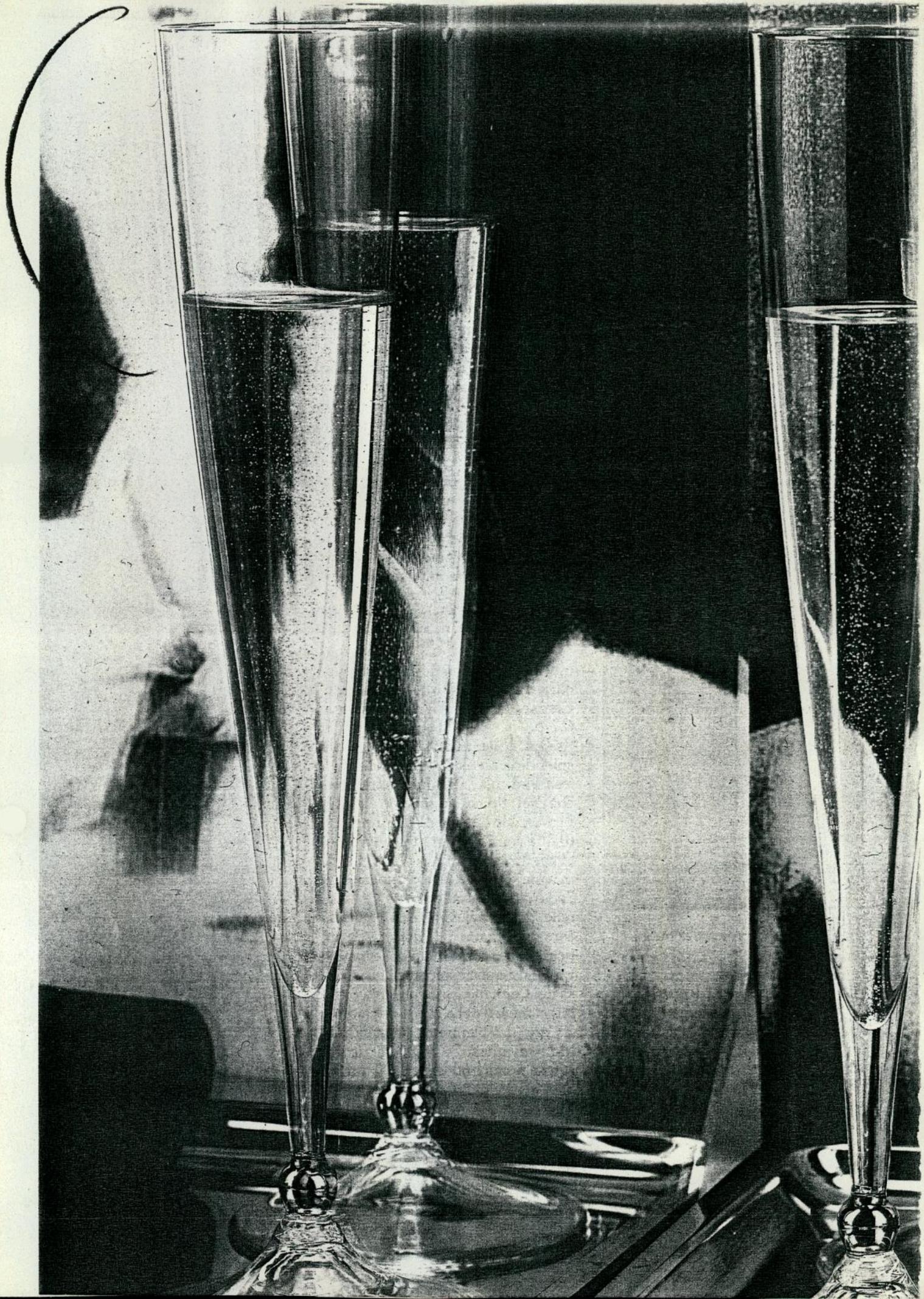
★

Vigneti Pittaro 1987

Brut metodo classico. Vigneti Pittaro, Codroipo (UD). L. 18.000.

Spuma esuberante; perlage sottile e serrato; colore oro verde lucido; profumo molto elegante, fresco e composito, con note prevalenti di biancospino, cedro e crosta di pane, e con ricordi di alloro, incenso e muschio; sapore pieno e pulito, di grande armonia, con aristocratico fondo di mandorla e mela renetta assai persistente.

★ ★ ★ ★





In vetrina

Charmat & Champenois

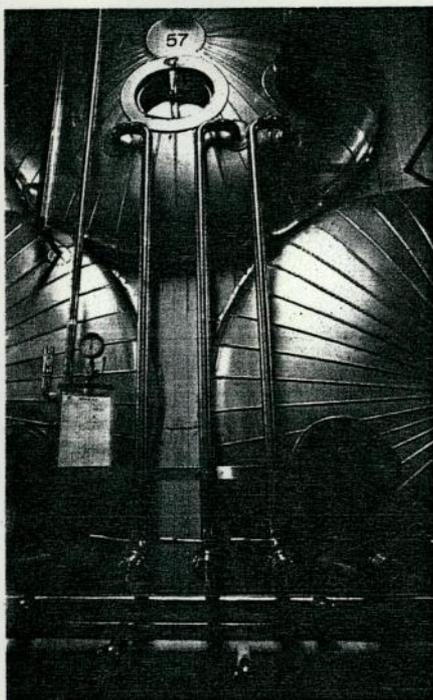
di Alberto Zaccone

Speciale spumanti italiani: una degustazione ragionata dei brut elaborati in grandi recipienti col sistema Charmat e di quelli prodotti in bottiglia col metodo classico Champenois. Le valutazioni qualitative e i prezzi di vendita al pubblico.

"Charmat", spumanti in autoclave

Gli spumanti elaborati per rifermentazione in autoclave prendono il nome dall'ingegnere francese Eugène Charmat, che attorno al 1907 lanciò per primo sul mercato i grandi recipienti metallici in cui realizzare la presa di spuma. Oggi costituiscono almeno l'85% della produzione spumantistica italiana, stimata in 240 milioni di bottiglie all'anno (tra "dolci", "semiseccchi" e "brut").

Il vino base — derivato in prevalenza da uve moscato, malvasia o prosecco per gli aromatici amabili (o dolci); e da chardonnay, pinot, sauvignon, riesling, trebbiano per i brut — viene addizionato di zucchero e lieviti selezionati. Poi rifermenta in autoclave a temperatura controllata (14-18°C). Al termine di questa fase, quando la pressione del gas raggiunge circa 5 atmosfere, lo spumante viene separato dalle fecce con travaso isobarico, e stabilizzato per refrigerazione e filtrazione; quindi passa in bottiglia attraverso speciali apparecchiature che impediscono la dispersione del gas (imbottigliamento isobarico).



Gli spumanti secchi in grandi recipienti si dividono in due gruppi: — **Charmat corti**, con breve permanenza sui lieviti; si distinguono per il profumo fresco e fragrante, e per il gusto morbido e fruttato. — **Charmat lunghi**, dopo una sosta

prolungata (fino ad un anno) sui lieviti, vengono refrigerati, aggiunti di sciroppo zuccherino (liqueur d'expédition), sottoposti a chiarificazione e filtrazione sterile, e imbottigliati isobaricamente. Le loro caratteristiche sono simili a quelle dei brut classici champenois: perlage sottile; profumo elegante; sapore asciutto, netto, non fruttato.

Conservazione: un anno per i brut "Charmat corto"; due anni per gli "Charmat lungo"; le bottiglie devono rimanere coricate al fresco e al buio.

Abbinamento: tutti i cibi leggeri, ad esclusione della pasticceria; gli spumanti "Charmat lungo" si accompagnano di preferenza ai piatti raffinati a base di pesce, carne bianca o verdura. Questi vini sono anche ottimi come aperitivi, o per un drink fuori pasto.

Modo di servizio: temperatura sui 6-8°C; bicchieri a flûte; stappare trattenendo il sughero, e facendo ruotare la bottiglia, che durante l'operazione deve rimanere inclinata per evitare la fuoriuscita della spuma.

Le schede

Astoria Brut-Brut 1989

Spumante "metodo Cavazzani lungo" da uve pinot e chardonnay atesine (13.333 bottiglie). Imbottigliamento: primavera 1991. Astoria, Crocetta del Montello (TV). L. 13.500.

Spuma esuberante; perlage sottile e serrato; colore oro pallido e brillante; profumo intenso, suadente e composito, con sentori di fiori di mandorlo, biancospino, tiglio e mela renetta, e con ricordo di pane biscottato; sapore secco senza eccessi, sapido, di grande armonia e freschezza, con aristocratico fondo di pesca bianca e muschio aromatico a lungo persistente.

★ ★ ★ ★

Brut & Brut Mionetto 1989

Charmat lungo (31.890 bottiglie numerate) Mionetto Spumanti S.r.l., Valdobbiadene (TV). L. 9.300.

Da uve pinot (nero e bianco) e chardonnay, ha spuma esuberante; buon perlage; colore oro pallido; profumo penetrante di muschio aromatico e cedro candito, con fresca fragranza di lieviti; sapore asciutto, pulito, con netto fondo di ribes e mandorla verde giustamente persistente.

★ ★

Cardinal Noir

Spumante metodo lungo da uve pinot nero. Cardinal S.p.A. Solighetto (TV). L. 23.000

Spuma esuberante; ottimo perlage; colore verde oro; profumo netto di crosta di pane, alloro verde e muschio; sapore asciutto, fresco, sapido e pulito, con elegante fondo di mandorla verde gradevolmente persistente.

★ ★ ★

Castello Gancia

Brut F.lli Gancia & C. S.p.A. Canelli (AT). L. 5.500.

Morbido, fruttato e fragrante, è uno spumante concepito per incontrare il gusto di un'ampia fascia di pubblico. Buon perlage; colore oro chiaro; profumo fragrante di acacia e muschio aromatico; gusto suadente, con simpatico fondo di mandorla dolce.

★ ★

Cesarini Sforza Blanc de Blancs

Spumante brut. Cesarini Sforza Spumanti S.p.A. Trento. L. 15.000.

Spuma vivacissima; perlage sottile e serrato; colore oro pallido; bouquet fresco ed elegante, con note dominanti di fiori (mandorlo, artemisia, biancospino) e con ricordo di crosta di pane; sapore soave, molto

pulito ed armonico, con distinto fondo di mela renetta matura e nocciola tostata gradevolmente persistente.

★ ★ ★

Cesarini Sforza Riserva

Brut metodo "lungo". Cesarini Sforza Spumanti S.p.A. Trento. L. 13.500.

Spuma briosa; buon perlage; colore paglierino tenue con lucide sfumature verdine; profumo fine e fragrante di fiori d'artemisia, muschio e scorza d'arancia, con distinto ricordo di lieviti; sapore secco senza eccessi, fresco e vivo, con elegante fondo di mandorla e mela piacevolmente persistente.

★ ★ ★

Chardonnay Atesino Astoria

Spumante brut. Astoria, Crocetta del Montello (TV). L. 8.300.

Un ottimo spumante, con preciso ricordo dell'uva d'origine: spuma briosa; perlage sottile e continuo; colore oro verde pallido; profumo di molta finezza, con delicata fragranza di scorza d'arancia, fiori di mandorlo, mela renetta e alloro; sapore morbido ma fresco e vivo, pulito, con elegante fondo fruttato a lungo persistente.

★ ★ ★

Chardonnay Carpené

Blanc de Blancs brut. Carpené Malvolti S.p.A. Conegliano (TV). L. 9.000.

Uno Chardonnay delicato e leggero, di buona finezza: spuma cremosa; perlage sottile; colore verde oro pallido; profumo suadente di fiori di mandorlo, cedro candito e crosta di pane; sapore fresco e vivo, con garbato fondo di pesca e mandorla piacevolmente persistente.

★ ★ ★

Chardonnay Conte di Cavour

Brut tradizione. Barbero 1891 S.p.A. Canale (CN). L. 6.000.

Spuma cremosa; perlage vivace; colore oro chiaro; profumo fragrante di muschio e fiori di mandorlo; sapore morbido ma fresco e vivo, con



garbato fondo di pesca bianca giustamente persistente.

★ ★

Chardonnay Fontanafredda

Spumante brut. Tenimenti di Barolo e Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN). L. 7.500.

Brioso, fresco e pulito, ha i sentori di fiori di mandorlo e biancospino caratteristici dello chardonnay, con in più uno sfumato ricordo di scorza d'arancia; buon sapore garbatamente fruttato; distinto fondo di ginepro verde.

★ ★

Chardonnay Novella Fronda

Brut Cavit S.c.r.l. Trento. L. 11.000.

Spuma briosa; buon perlage; profumo fragrante di mela e di muschio, con ricordo di crosta di pane; sapore morbido ma fresco e vivo, con elegante e suadente fondo di frutta matura gradevolmente persistente.

★ ★ ★

Chardonnay Ruggeri

Spumante brut. Ruggeri & C. Valdobbiadene (TV). L. 8.000.

Spuma esuberante: perlage sottile e fitto; colore paglierino-verde lucido; profumo intenso, con netta fragranza di muschio e ginepro verde; sapore morbido, fresco e vivo, con distinto fondo di mandorla e mela golden simpaticamente persistente.

★ ★

Chardonnay Santi

Brut metodo Charmat. Santi S.c.r.l., Illasi (VR). L. 7.000.

Spuma briosa; buon perlage; colore paglierino chiaro; profumo fragrante di mela golden, fiori d'acacia e muschio; sapore morbido, piacevolmente fruttato, con fondo di mandorla dolce di giusta persistenza.

★ ★

Conte di Cavour 1988

Brut riserva. Barbero 1891 S.p.A. Canale (CN). L. 7.300.

Spuma briosa; perlage sottile; colore paglierino tenue con sfumature verdi; profumo fresco e bene espresso, con sentori di biancospino, alloro verde e crosta di pane; sapore secco, sapido, pulito, con fondo di mandorla e mela renetta di giusta persistenza.

★ ★

Dogale

Brut metodo Charmat. Bolla SVIP S.p.A., Verona. L. 8.000.

Spuma briosa; perlage medio; colore paglierino lucido; profumo fragrante di acacia, tiglio e muschio; sapore garbato, leggero, vivace per simpatica vena citrina, sottilmente fruttato.

★ ★

Gran Cavit

Trentino DOC. Pinot spumante brut. Cavit S.c.r.l. Trento. L. 12.500.

Vino spumante fruttato, fresco e gradevole, con la finezza del pinot bianco da cui deriva: buon perlage, colore oro pallido; profumo di tiglio, acacia e mela golden, con ricordo di

Charmat & Champenois

crosta di pane; sapore morbido e brioso, con elegante fondo di mandorla dolce a lungo persistente.

★ ★ ★

I Ciliegi Soave Classico

Brut Soave Classico DOC. Lamberti G.I.V. S.c.r.l. Calmasino (VR). L. 6.000.

Spuma briosa; buon perlage; colore oro pallido; profumo delicato, con sottile fragranza di fiori di vite e di ciliegio, sottolineata dal sentore di lievito; sapore secco, fresco e vivace, con lieve fondo amarognolo di mandorla verde.

★

Il Grigio

Brut E. Collavini Vini e Spumanti S.p.A. Corno di Rosazzo (UD). L. 9.000.

Spuma cremosa; perlage sottile; colore paglierino lucido; profumo ben pronunciato, con suadenti sentori di scorza di cedro, litchi e muschio; sapore secco, vivace per simpatica vena citrina, con distinto fondo di mela renetta e alloro verde.

★ ★

L'Ancisa

Brut Az. Agr. Spumanti Bisol, Fol di S. Stefano (TV). L. 9.000.

Frutto di un insolito uvaggio di prosecco, verdiso e pinot, è uno spumante particolarmente fruttato e suadente (sentori dominanti di muschio aromatico e cedro candito; ricordi di tiglio, glicine e acacia), con una simpatica vena citrina che conferisce freschezza.

★ ★

La Delizia Brut

Spumante Charmat lungo da uve pinot e Chardonnay. La Delizia-Viticoltori Friulani di Casarsa della Delizia (PN). L. 8.000.

Uno "Charmat lungo" morbido e brioso, con garbato fondo fruttato



(mela matura e muschio aromatico); profumo suadente (sentori prevalenti di fiori di campo e pane biscottato); buon perlage e spuma abbondante.

★ ★

Maximilian I

Brut "Sotto il controllo degli enologi della Cantina Convento di Lana d'Adige" (Bolzano). R.I. 13/Cuneo. Distribuito da Buton, Bologna. L. 7.000.

Spuma briosa; buon perlage; colore paglierino tenue; profumo fragrante di lievito, fiori di mandorlo e mela golden; sapore secco, pulito e vivace, con sottile fondo fruttato.

★ ★

Naonis 1988

Chardonnay brut riserva metodo Charmat lungo. Friulvini s.c.r.l. Zoppola (PN). L. 8.000.

Spuma briosa; perlage sottile; colore giallo oro; profumo di artemi-

sia, glicine, foglia secca d'alloro e pane biscottato; sapore morbido, vivace anche se già maturo, con netto fondo di nocciola tostata e ginepro di giusta persistenza.

★ ★

Pinot bianco - Pinot nero Carpené

Brut. Carpené Malvolti Spumanti S.p.A., Conegliano (TV). L. 10.000.

Spuma esuberante; buon perlage; colore paglierino chiarissimo; profumo fine e penetrante di biancospino e scorza d'arancia amara; sapore asciutto senza asperità, particolarmente sapido e pulito, con netto fondo di ribes (caratteristico del pinot nero) giustamente persistente.

★ ★

Pinot - Chardonnay Cinzano

Spumante brut. Antiche Cantine Spumanti Cinzano. S. Vittoria d'Alba (CN). L. 6.500.

Leggero e brioso, di facile beva: ha buon perlage; colore paglierino tenue; profumo fragrante di muschio, mela e glicine; sapore morbido ma vivace e fresco, fruttato.

★ ★

Pinot Chardonnay Valdo

Brut. Spumanti Valdo S.p.A. Valdobbiadene (TV). L. 6.000.

Spuma briosa; buon perlage; colore paglierino chiaro e lucido; profumo fresco e delicato, con fine fragranza di fiori di biancospino, tiglio e muschio; sapore secco, pulito, con piacevole fondo di mandorla e mela golden di giusta persistenza.

★ ★

Pinot Fontanafredda

Spumante brut. Tenimenti di Barolo e Fontanafredda, Serralunga d'Alba (CN). L. 7.500.

Spuma briosa; buon perlage; colore paglierino-verde molto chiaro; profumo delicato e suadente (ricordi di tiglio, artemisia, crosta di pane); sapore secco ma morbido, con netto fondo di mela golden matura.

★ ★

Pinot La Versa

Oltrepò Pavese DOC. Pinot spumante brut. Cantina Sociale S.p.A. di Santa Maria della Versa (PV). L. 6.900.

Uno spumante pulito ed armonico, piacevole nella sua briosa freschezza; il lieve fondo amarognolo di mandorla richiama con precisione il vitigno-base.

★ ★

Pinot Maschio

Brut. Cantine Maschio - Seagram Italia S.p.A. Visnà (TV). L. 6.000.

Spuma briosa; buon perlage; colore oro pallido; profumo fresco e fragrante di muschio aromatico e fiori di mandorlo, con ricordi di crosta di pane e cedro condito; sapore secco, pulito e fruttato, con distinto fondo di mela golden.

★ ★

Pinot di Pinot

Spumante brut. F.lli Gancia & C. S.p.A., Canelli (AT). L. 6.000.

Ben spumantizzato, armonico e di facile beva, è un brut dal profumo fresco e fragrante (ricordi di crosta di pane e foglia d'alloro) e dal gusto sapido, pulito e netto, con simpatico fondo di mela renetta.

★ ★

Principe di Piemonte

Spumante brut. Antiche Cantine Spumanti Cinzano, S. Vittoria d'Alba (CN). L. 7.500.

Aspetto piacevole (spuma briosa, bel perlage, colore oro pallido); profumo fragrante, di buona finezza, con ricordi di fiori di mandorlo e biancospino; sapore asciutto, di particolare freschezza e vivacità, con elegante fondo di pesca bianca.

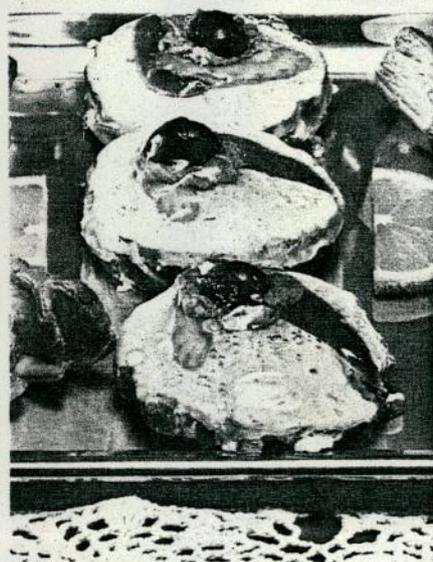
★ ★

Riesling La Versa

Oltrepò Pavese DOC Riesling spumante brut. Cantina Sociale S.p.A. di Santa Maria della Versa (PV). L. 6.400.

Spuma esuberante; buon perlage; colore dorato chiaro; profumo fragrante di rosa macerata e di pera matura; gusto morbido, fresco e fruttato; piacevolmente persistente.

★ ★



Riesling Martini

Oltrepò Pavese DOC Riesling Italo, spumante brut. Martini & Rossi IVLAS S.p.A. Torino. L. 6.500.

Spuma briosa; buon perlage; colore oro verde lucido; profumo fresco, fine, fragrante di rosa e di pesca; sapore suadente, vivace per simpatica vena citrina, con distinto fondo di muschio e pera matura.

★ ★

Riserva dei Conti

Brut riserva. Metodo "Lungo". Cesarini Sforza S.p.A. Trento. L. 18.000.

Spuma esuberante; perlage finissimo e continuo; colore oro chiaro con riflessi verdini, profumo molto elegante e composito (sentori prevalenti di artemisia, alloro verde e arancia amara, ricordi di crosta di pane, muschio e ginepro); sapore asciutto e piacevole, di particolare sapidità ed armonia, con aristocratico fondo di mandorla tostata e di incenso asai persistente.

★ ★ ★ ★

Ruggeri Riserva 1987

Spumante brut (15.990 bottiglie numerate). Ruggeri & C. Valdobbiadene (TV). L. 9.000.

Spuma briosa; perlage fine e continuo; colore oro chiaro con sfumature verdine; profumo distinto ed elegante di fiori di mandorlo, biancospino, scorza di cedro e muschio; sapore secco, particolarmente sapido, armonico e pulito, con netto e piacevole fondo di mandorla tostata e pesca a lungo persistente.

★ ★ ★

Tener

Brut sauvignon-chardonnay. Villa Banfi Cellars, Strevi (AL). L. 9.500.

Spuma cremosa; perlage sottile; colore oro pallido; profumo suadente di muschio, frutta esotica (litchi) e fiori di limoncella, con fresca fragranza di lieviti; sapore secco, garbato e vivace, molto pulito, con delicato fondo di pera e mandorla verde gradevolmente persistente.

★ ★ ★

Torbato

Brut "Terre Bianche". Tenute Sella & Mosca S.p.A., Alghero (SS). L. 10.000.

Spuma esuberante; perlage sottile; colore giallo-verde pallido; profumo fragrante di tiglio, fiori di saponaria e muschio (netto ricordo dell'uva: il torbato, un vitigno della famiglia delle malvasie portato in Sardegna dalla Spagna); sapore elegante e garbato, fresco e piacevolmente fruttato.

★ ★ ★

Zardetto Extra Brut

Spumante "metodo italiano". Zardetto, Conegliano (TV). L. 16.000.

Spuma briosa; buon perlage; colore oro verde; profumo fresco e fragrante di fiori di limoncella, sambuco e muschio aromatico; sapore secco, molto vivace e leggero, con elegante fondo fruttato (mela golden) gradevolmente persistente.

★ ★ ★

VIS À VIS CON LO CHABLIS

di Paolo Morelli

È stato assai vivace il dibattito che si è sviluppato al ristorante «La Fratta» di San Marino dove Fausto Massari, delegato Ais per il Riminese, ha organizzato un incontro sul tema «A tavola con lo Chablis» nella stessa giornata dell'inaugurazione del corso di primo livello; la brillante eloquenza di Gianfranco Bolognesi infatti ha tenuto particolarmente desta l'attenzione dei numerosi presenti mettendo sul tavolo una serie di avvincenti questioni. Il notissimo ristoratore di Castrocaro non si è limitato a esporre le caratteristiche di questo vino bianco, dal colore dorato con riflessi verdi e profumo fresco e persistente, prodotto da un vitigno Chardonnay impiantato in terreni ciotolosi in una zona posta a metà strada tra Borgogna e Champagne, nella vallata del fiume Serein; anzi, ha sollecitato la discussione facendo paragoni fra l'Aoc francese e la Doc italiana, fra la ricerca della qualità in Francia e in Italia.

Per avere un'idea di quanta strada deve ancora percorrere l'enologia italiana per poter competere con quella francese basterà ricordare che lo Chablis ha avuto il riconoscimento Aoc nel 1938, quando in Italia ben pochi pensa-

vano all'introduzione della Doc. Ma non basta: la classificazione in Chablis grand cru, Chablis premier cru e Chablis rappresenta perfettamente il progetto di riconoscimento delle zone vocate che il ministro dell'agricoltura Giovanni Gorla pare finalmente deciso a varare (ma la fine probabilmente anticipata della legislatura farà probabilmente slittare in avanti, ben che vada, i buoni propositi).

I Grand cru di qualità nettamente superiore, sono sette, con resa limitata a 34 ettolitri per ettaro; i Premier cru sono una trentina e hanno una resa limitata a 44 ettolitri per ettaro; nella zona circostante è stata poi istituita un'Aoc denominata Petit Chablis: questi vini, di qualità nettamente inferiore essendo coltivati su terreni diversi, non hanno propensione all'invecchiamento come invece gli Chablis grand cru e premier cru.

Abbinati agli ottimi piatti della Fratta Gianfranco Bolognesi ha proposto tre Chablis della stessa annata (il 1989), uno Chablis normale, un Premier cru «Vau de Vey» e un Grand cru «Les Clos», per consentire più facilmente l'individuazione dei punti in comune e di quelli differenti. Dal punto di vista didattico l'obiettivo è stato perfettamente raggiun-

to, però c'è chi ha protestato perché avrebbe gradito assaggiare anche un Grand cru ben affinato. Ma non si può avere tutto in colpo solo... **M**

AIS IN TOUR

La Sezione Romagna dell'Ais sta preparando il programma dei viaggi di studio. Il primo appuntamento (tra poche settimane) sarà una tappa dell'itinerario alla scoperta del «pianeta spumante»: la meta sarà infatti l'azienda vinicola Cà del Bosco di Erbusco, in zona Franciacorta.

Nel prossimo anno inoltre sono già in agenda due appuntamenti: a Capriva del Friuli per visitare Russiz, una delle cantine più importanti del Collio, e in Toscana per conoscere cosa c'è dietro il prestigioso marchio Antinori.

Mentre continuano i corsi di primo livello organizzati all'Hotel Panoramic di San Marino e all'Hotel Roma di Cervia, proseguono gli incontri didattici: Fausto Massari, delegato del Riminese, ha organizzato per lunedì 25 novembre al ristorante La Quercia di Misano Adriatico un incontro con alcuni giovani produttori emergenti sul tema «Piemonte, non solo barolo». Il 9 dicembre invece ci sarà la festa degli auguri al ristorante Casali di Cesena.

IL VINO PICENO SI INTERROGA

di Mario Lombardi

Superata Grottamare, abbarbicato sulla collina c'è Offida, cuore marchigiano del vino dei Colli Piceni, incantevole borgo medioevale intatto e ben conservato, regno del Merletto «a tombolo» e del coniglio «in potacchio».

Qui si è svolto il X Convegno organizzato dall'Associazione Produttori Vinicoli.

Molti gli invitati ad esprimere il loro parere sul futuro mercato del vino Piceno.

L'Associazione nasce spontaneamente nel 1979 con l'obiettivo di incrementare la qualità e il mercato dei vini locali: ne fanno parte ben 1550 soci, proprietari di una superficie a vigneto di oltre 3000 Ha, con una produzione di vino pari a 300.000 Hl, che da sola rappresenta il 25% della produzione vitivinicola di Ascoli Piceno.

Nonostante gli sforzi e i supporti tecnici offerti ai produttori, i vini del Piceno stentano a decollare sui mercati esteri, e sul mercato nazionale incontrano difficoltà per eccesso di «tradizione». Questo, almeno, quanto è emerso dall'intervento di Antonio Attorre, giornalista, che ha individuato nell'eccessivo mantenimento della «tipicità» un ostacolo per una maggiore diffusione.

Dal dibattito è scaturita la netta sensazione che in questa zona vinicola per vocazione sia poco sentita l'attenzione verso la distribuzione del prodotto finito, come oramai avviene in molte regioni: i vini di «fantasia» guadagnano pertanto spazi a discapito dei Doc.

Questo fenomeno nel Piceno è ancor più evidente.

Per troppo tempo, probabilmente, si è atteso che tutto succedesse in maniera automatica, senza porsi il problema di riflettere sulle tendenze (spesso scambiate per mode) del consumatore.

Il risultato di questa passività davanti ai processi di naturale trasformazione del gusto è che il Piceno offre oggi vini di qualità, ma di concezione «superata» e statica.

Si presenta pertanto la necessità di una riconsiderazione dei modelli legati al gusto e al rapporto qualità-prezzo.

Guido Cocci Grifoni, produttore «rampante» del Piceno, in un intervento pieno di vigore ha chiesto ai colleghi di seguire la strada tracciata dalla sua azienda, riducendo la resa, prestando maggior cura al vigneto, indirizzando ogni risorsa alla rivalutazione della zona.

A concludere la manifestazione, un pranzo sui cui contenuti non

mi vorrei soffermare, se non per citare uno splendido «Pollo in potacchio» preparato dal ristorante Ancreina di Loreto, abbinato ad un Rosso Piceno Superiore «Tavio» dell'Agricola Spaccasassi da ricordare, unitamente a questo «borgo» di ineguagliabile bellezza. M

RECIOTO SPECIALITÀ MONDIALE

L'International Wine Challenge, giunto alla sua quinta edizione, si conferma la più importante e professionale selezione dei vini del mondo.

Le cifre parlano da sole: 4600 vini assaggiati da 52 commissioni di «masters of wine», i più prestigiosi esperti del mondo. Severissima la selezione, solo 52 le medaglie d'oro assegnate, e tra queste 6 ai vini italiani: Boscaini - Recioto Valpolicella Ca Nicolis 1985; Ca' del Bosco - Rosso Maurizio Zanella 1988; Friulvini - Cabernet Sauvignon Saster 1988; Roberto Voerzio - Barolo Vignaserra 1988; Isole Olena - Rosso di Toscana Ceparello 1988; Val di Suga - Brunello Montalcino Vigna del Lago 1985.