

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Fruguuele

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 30.9.1964

(settimanale)

01 3444 17T 654F 05306SPAG 9

L'ESPRESSO

VIA PD 12

00198 ROMA RM

DIR. Rep. G. VALENTINI

Data: 1.1.1992



I PIACERI

LA BOTTIGLIA

di Luigi Veronelli

LA RUSPA E LA VITE

■ Ho avvertito così esauriente l'autorevolezza del professore Luciano Usseglio Tomasset, responsabile dell'Istituto sperimentale per la viti-vinicoltura di Asti, da aver deciso, in odio dei vitigni "stranieri", di declassare a vino da tavola ogni diocesi che li contempla.

Per quella sua autorevolezza sono vini da tavola lo Chardonnay, il Sauvignon, il Merlot, i Cabernet, continua continua, del Trentino, dell'Alto Adige, del Collio, dei Colli Orientali, dei Colli Berici, dei Colli Bolognesi, il Bianco e il Rosso di Franciacorta, l'Oltrepò Pavese Pinot Nero, continua continua. Per quella sua autorevolezza da oggi in poi rinuncio a pretendere che passino a doc il Sassicaia, il Solaia, il Tignanello, il Sammarco, il Maurizio Zanella, il Bruno di Rocca, l'Ornellata, il Darmagi, il Ferrata, sia Char-

50 & 50

donnay sia Cabernet Sauvignon... Zing! La mia memoria ha un lampo... ma no, è più di un lampo, la mia memoria s'illumina d'un racconto mai scritto sulla "smangiatura" delle montagne: la ruspa appiattisce l'ultimo cumulo di quel che fu l'Himalaia, così che esco dall'incubo e lascio sulla ruspa, a sé solo, l'emerito professore.

Mi rinfranco dall'orrida visione con l'anteprima assoluta di un vino da tavola - questo sì, senza scherzi, "vino da tavola"... - il 50 & 50. Cuvée composta metà di Sangiovese in purezza, prodotto da Raffaele Rossetti, in Capannelle di Gaiole, e metà di Merlot, anche in purezza, d'una vigna "avignonese" in Montepulciano, mi ha dato: saldo colore rosso rubino, con riflessi nero-violacei; naso di grande complessità e ampiezza per abbondanza di frutto, in viaggio verso i vertici della surmaturazione, e di fiori (giaggiolo su tutti); sapore anche di consistenza armonica in ogni sua espressione tanto da far sperare nella sfericità; nocciolo saldo nella stoffa vellutata e setosa a un tempo. Alla sua uscita, primavera '93, sarà "sferico", il 50 & 50?