

Ca' del Bosco: cupola spumanti

GUIDA RAGIONATA AI MIGLIORI CHAMPENOIS ITALIANI (prima parte)

di Luciano Di Lello

La tematica dello "champenois" nasce da una delle più complesse e fortunate scommesse dell'uomo che è riuscito a ribaltare situazioni climatiche non ideali per la coltura della vite in altrettanti pregi. La fortuna di questo vino, la sua importanza e poliedricità ne hanno poi tentato ed allargato la produzione a numerose aree del territorio mondiale fino ad indicarne nuove zone

di importanza. E tra queste certo un ruolo non marginale spetta al nostro paese dove le sperimentazioni sono iniziate con la seconda metà dell'Ottocento. C'è forse in questa premessa una considerazione da fare, generica ma che ha probabilmente qualche implicazione sul risultato finale di questo vino. Il territorio della Champagne, posto ai limiti settentrionali

della coltivazione della vite, dà luogo a vini del tutto particolari, con acidità assai elevate e basso profilo alcolico, vini però molto snelli, nervosi e strutturati, dall'inconfondibile, importante carattere gusto-olfattivo per la particolarità unica del suolo calcareo e gessoso sin dal primissimo strato di profondità. A questa unicità del territorio si aggiunge poi

Inizia il nostro viaggio tra le più significative etichette italiane. In questo numero un'analisi delle più famose case di spumanti classici: Ca' del Bosco, Ferrari, ¹⁰ Gancia, Cinzano, Martini & Rossi e l'outsider Bruno Giocosa

un processo di champagnizzazione che ha più di tre secoli di infinite sperimentazioni e che soprattutto è una necessità per questi vini riuscendo ad esaltarne magnificamente i pregi, eliminandone nello stesso tempo tutti gli eventuali limiti. Vini assai costruiti, certo, ma in cui più che altrove è possibile verificare l'intelligenza dell'uomo ed il suo gusto, la sua estetica, la capacità a sfaccettare una materia tanto infinitamente delicata in miriadi di profumi e sapori così diversi. Ogni etichetta e marca di Champagne ha dunque da tempo un suo particolare carattere, preciso ed inconfondibile per il cultore e l'appassionato.

LE NOSTRE DIVERSITÀ CLIMATICHE

Nel nostro paese, sembra quasi inutile sottolinearlo, le

A DEI VINI

RNI BIANCHE

di Luciano Di Lello

Temperatura di servizio: 16-18°

Modalità di servizio: scolare la bottiglia 1/2 oraprima

PREZZO (per Ristoranti IVA esclusa)
 entro le 5.000 lire..... = A
 tra le 5 e le 10.000 lire..... = B
 tra le 10 e le 20.000 lire..... = C
 oltre le 20.000 lire..... = D



FONTANA CANDIDA

le nostre degustazioni (l'avevamo già chiarita una volta quanto sia importante mantenersi, a teggi per non illudere inutilmente lettori e zzi enormi di possibile progresso.

CHIANTI CLASSICO
 annata
VILLA CAFAGGIO

*

B

Migliori annate: '88, '89

Villa Cafaggio
 Via S. Martino, 5
 50020 Panzano in Chianti (FI)
 Tel. 055/8549094

E' nella bontà dei risultati e nella costanza qualitativa uno dei migliori Chianti Classico annata. Ovviamente l'Azienda produce anche una Riserva e delle selezioni su cui il nostro punteggio è più alto, preferiamo tuttavia proporre oggi questa etichetta perchè rappresenta a nostro avviso un esemplare, saporitissima interpretazione del miglior Chianti Classico poligamo e tuttopasto, vino cioè non potente e grasso, ma profumatissimo, snello, pieno di sapori appetitosi, piacevolissimo insomma ed offerto a prezzi di particolare interesse. Naso dunque di viola mammola + impressione di freschezza acidula e vegetale che si apre al frutto, alle spezie, a toni minerali su elegante sfondo fumè. Pieno equilibrio e nerbo di gradevolissimi sapori al palato.



VIGNE VECCHIE
CANTINA DI
VINCHIO-VAGLIO

**

C

Migliore annata: '89

Cantina di Vinchio e Vaglio Serra
 14040 Vinchio (Asti)
 Tel. 0141/950138

E' una delle migliori Barbere astigiane, da una selezione di vigne anche di 50-60 anni sui terreni scoscesi, ad irto pendio di Vinchio e Vaglio Serra. Le migliori uve vengono così vinificate separatamente ed elevate in piccoli legni di rovere francesi. Ma la concentrazione e l'impeto di questa materia prima, in una grande annata inoltre come l'89, è tale da mantenere perfettamente il frutto. Il vino appare così giovanissimo con un colore pienamente rubino ed il profumo è al suo primo stadio di vita con un'impressione di piena freschezza che inizia a manifestare una gradevolissima sensazione di frutta (marasche e more). Al palato notevole la potenza e la struttura, ricca la piacevolezza dei sapori morbidi e succulenti, ma al tempo stesso pieni di nerbo e con buona predisposizione alla longevità.



CHIANTI CLASSICO
 annata
CASTELLO DELLA
PANERETTA

*

B

Migliore annata: '88

Castello della Paneretta
 Via Monsanto
 50021 Barberino Val d'Elsa
 Tel. 055/8075577

E' un'Azienda storica del Chianti Classico che sta rinascendo a nuova vita e di cui questo '88 è una prima dimostrazione di qualità con un punteggio ad un passo dalle **. Ci riferiamo beninteso al Chianti Classico nella versione annata in quanto le Riserve sono vini ovviamente di caratura superiore. Questo '88 ha tuttavia una tale sostanza e pienezza da lasciar davvero presagire grandi cose per le selezioni future. Il suo colore è di un bel rubino pieno, luminoso; il profumo piacevolissimo e rotondo con base ancora floreale di viola mammola e giaggiolo che si va man mano evolvendo verso i frutti rossi, vino che a più di 3 anni dalla vendemmia solo ora inizia ad entrare in una prima fase di godibilità. Notevole dunque la sapidità al palato, pieno poi, ricco di sapori con sensazioni anche minerali e speziate.



situazioni microclimatiche sono appunto infinitamente differenti, tanto da poterle riassumere in un assioma sul fatto che le grandi uve francesi sono nate e si sono secolarmente selezionate in una condizione di difficoltà e di fatica, da qui una delle ragioni della loro grandezza: i proverbiali 10.000 ceppi ad ettaro ad esempio ed i sistemi di allevamento a tralcio basso una necessità dovuta ai rischi climatici ed al dover mantenere una produzione assai bassa per ceppo che altrimenti farebbe scendere di colpo la qualità e la possibile maturazione delle uve.

Da noi invece la diversa caratteristica dei terreni e soprattutto la generosità del clima, sicuramente più vocato in generale alla coltivazione della vite, ha ingenerato una serie di storici malintesi che si sono assai spesso riassunti in alte rese di uve per ceppo che hanno storicamente portato a vini di minor nerbo e, nel complesso inoltre della produzione nazionale, a bianchi più morbidi ed alcolici rispetto al nord della Francia. E' possibile pertanto, come è stato detto, che il nostro territorio sia a livello generale meno indicato a produrre vini tanto particolari che sono appunto nati in un contesto specifico geograficamente assai delineato. Ma appunto la morfologia del nostro suolo è infinita ed i fattori climatici che in Francia sono dovuti alla latitudine possono da noi essere ricreati in altitudine, nella povertà di suoli in erto pendio e nel progressivo acclimatemento delle migliori varietà di uve; inoltre un certo infittimento degli impianti ed una ridotta produzione ad ettaro possono conferire quell'ulteriore guizzo in

continua a pag. 32



Terre: 105 ettari a vigneto di collina nelle zone più classiche dell'Astigiano, Albese e Gaviense sono il patrimonio della BERSANO VIGNETTI. La Bersano inoltre, acquista uve da contadini che gliela conferiscono anche da oltre 50 anni.

Uomini: che occupano i punti chiave dell'Azienda e vantano una esperienza di molti anni di lavoro che, a loro volta, trasmetteranno ad altri, così com'è stato per loro stessi in passato.

Tradizioni: il mantenimento e la difesa di principi insegnamenti adeguati alle esigenze dei nostri tempi senza trasgredire le oneste leggi della qualità e della genuinità tramandate dal passato.

1985

Ca' del Bosco

CA' DEL BOSCO

Fa un po' parte dell'aneddotica del nuovo vino italiano il viaggio di un giovanissimo Maurizio Zanella nella Champagne e della sua "follgorazione" davanti a quelle vigne ed a quei risultati, tanto da stabilire il proprio futuro di produttore di vino ed al suo più alto livello possibile. E' sull'ambizione e la caparbieta di questi personaggi che è nata la nuova stagione del vino italiano che si riallaccia del resto nelle sue dinamiche di fondo agli eterni aspetti storici del nostro paese, in cui i progressi, anche economici e culturali, vengono determinati da individualità isolate che tra rischio e genialità hanno poi portato al mutamento ed al divenire in tutti noi.

Il valore di questa Azienda è così nell'aver tentato a tutto campo nella propria microarea della Franciacorta sin dagli anni '70 i più importanti vitigni internazionali, traendone sia a livello di vini tranquilli che di vini spumanti risultati di rara classe ed importanza. Da questa complessa esperienza, via via più allargata a vitigni e tecniche, è nato così in pochissimi anni un patrimonio di dati difficilmente parallelabile che lascia capire quanto questa Azienda sia ancora in piena e tesa evoluzione e come nelle nuove vigne ad impianto fittissimo e nelle cantine vadano crescendo e approfondendosi le etichette del futuro. E' in fondo solo del '78 il primo champenois di Ca' del Bosco e le vendemmie a

seguire hanno segnato un continuo progresso ed approfondimento. Se c'è un segno distintivo che riunifica le etichette di Maurizio Zanella è nella tensione ad esprimere vini soprattutto eleganti e tutto questo si riallaccia anche a caratteristiche territoriali della Franciacorta, più votate ad esprimere altezza, sfaccettature e sinuosità di profumi che concentrazione e spessore.

L'esperienza sullo Chardonnay poi qui ci sembra particolarmente significativa perchè darà luogo ad una delle più importanti etichette italiane. Lo Chardonnay Ca' del Bosco è infatti vino di straordinaria qualità ed armonia, di esemplare sapienza tecnica ed un prototipo per tutti i successivi Chardonnay di Franciacorta. E' proprio su questa etichetta che si studieranno modalità e tecniche per una sua evoluzione nei legni che possa complessizzare il vino, ma senza fargli perdere quel carattere di fine eleganza, di leggerezza un po' leggiadra, di profumi ampi ed aerei che lo contraddistinguono. La linea degli champenois Ca' del Bosco nascerà così su questa linea, da vini base cioè elevati nei legni, da questa problematica ed evoluzione. Zanella mira infatti ad un naso che abbia non sensazioni di freschezza, ma di complessità cui il tempo di legno dona anche toni certamente più morbidi ed evoluti. L'apporto delle uve bianche (Chardonnay e Pinot bianco) sarà totale nel Cremant e dell'80% nel Brut e nel Dosage zero, scende di poco

(70%) nel Millesimato.

Sono tutti champenois di particolare suggestione e classe che hanno a mio avviso nei profumi il loro momento più alto. Ritengo in particolare il Cremant uno splendido blanc de blancs di spuma soffice e fine, con un profumo intenso e pieno, ricco di suggestioni aromatiche "dolci" e nuances floreali e fruttate, grande da aperitivo e antipasti.

Il Dosage zero ha un carattere olfattivo più severo ed austero, più netto e chiuso, ma di particolare nerbo ed equilibrio. Più strutturato al palato ed in qualche misura più importante tanto da vederlo meglio abbinato a crostacei ed antipasti di mare.

Il Millesimato rappresenta lo spumante classico di maggiore complessità, i toni al naso sono particolarmente evoluti e complessi con note di vaniglia, legno aromatico, liqueur. Il perlage è sottilissimo e continuo, vino assai poligamo negli abbinamenti anche più arditi, tentato dunque anche su piatti tartufati con nobili risultati.

Detto questo però vorremmo che la Ca' del Bosco tentasse ora anche l'impervia via di uno champenois da solo Pinot nero, le sperimentazioni su questo vitigno ormai glielo consentono ampiamente. Riuscendo a mantenere questo carattere di fine eleganza osare anche la pienezza morbida e lunga, la perentoria consistenza dei grandi blanc de noirs. Ma è una sfida questa che Maurizio Zanella crediamo stia già raccogliendo.

Franciacorta Brut L. 25.000

Franciacorta
Dosage Zero L. 25.000

Franciacorta

I DUE VERTICI DI

Cremant L.29.500

Franciacorta
Millesimato '85 L.58.000

Ca' del Bosco
Via Case Sparse 11
25030 Erbusco (Bs)
Tel. 030/7267196

FERRARI

E' nella fama l'altro le , ma in questo caso anche storico, dello champenois italiano di grande qualità. L'esperienza di questa Casa inizia infatti con i primissimi del '900 ed attraversa tutto il nostro secolo con il mitico Giulio Ferrari a selezionare uve e vigneti del Trentino ed a produrre le prime selezioni di spumanti che ottengono importanti riconoscimenti in Italia ed all'estero. Vero pioniere della spumantistica e grande agronomo a Giulio Ferrari va anche il merito di aver introdotto e sviluppato nelle valli del Trentino la coltivazione dello Chardonnay che sarebbe poi divenuto il cardine quasi esclusivo dei suoi champenois. L'Azienda, acquistata poi da Bruno Lunelli nel 1952 e portata avanti da suoi tre figli ha progressivamente allargato la produzione a milioni di bottiglie mantenendo sempre, e non è certo facile, assai alto il livello qualitativo.

Lo stile di questi champenois è sostanzialmente diverso dai Ca' del Bosco. Intanto la fiducia nei confronti dello Chardonnay è ancora più radicata, essendo questa nelle migliori etichette Ferrari di fatto l'unica uva. Ma è soprattutto l'utilizzo di questa ad essere diverso. Non dimentichiamo infatti che anche questa Casa ha un suo

MAGGIOR FAMA

Chardonnay "tranquillo", appunto il Villa Margon. Anche se etichetta recente, essa tende però ad essere sicuramente rappresentativa di uno stile ed un modo di intendere lo Chardonnay, mirando ad esprimere cioè soprattutto i suoi caratteri varietali in piena freschezza ed in grande pulizia ed eleganza senza alcun apporto di legno. E' apparentemente la strada al blanc de blancs trentino che esprime una particolare nettezza e pulizia di profumi, grande fascino che via via si incrementa nei millesimati. Ma la selezione di impianti ormai acclimatati da decenni, le ricerche clonali avvenute nel frattempo, la conoscenza capillare dei terreni e della qualità e diversa tipologia di uve che questi possono offrire porta poi anche a champenois di impensabile spessore. Basti solo pensare che il Giulio Ferrari, miglior etichetta della Casa, ha una presa di spuma di circa 8 anni, prova questa cui si possono sottoporre solo i vini di qualità e struttura assolutamente superiore. Da questa materia prima che dimostra altamente una vocazione spumantistica della Val d'Adige trentina (vocazione poi largamente raccolta in questi ultimi anni che hanno visto apparire sul mercato numerose etichette di particolare interesse) nascono dunque una serie di champenois di straordinario equilibrio gusto-olfattivo. Credo che sia uno degli elementi preponderanti dello stile Ferrari quello di restituire perfettamente al gusto quello che lo champenois ha precedentemente espresso e promesso al naso, e dunque contenuto aromatico, qualità, tipologia e spes-

sore, pienezza e densità, complessità dei profumi. Assai spesso nei vini base che hanno fatto legno si acquista una complessità olfattiva che presenta almeno due rischi: quello di contrastare, proprio perchè il vino risulterà ammorbidito da questo contatto, con la sensazione acida che la presa di spuma tenderà invece ad esaltare nel vino finale, creando in tal modo una palese disarmonia; e l'altro rischio non meno secondario che il vino, così complessizzato ed evoluto al profumo con note di vaniglia, tostato e spezie, lascerà immaginare una pienezza di struttura, quasi una grassezza ed una densità che i nostri champenois poi raramente offrono al palato. Il rischio inevitabile insomma è che in questa differenza di sensazioni nasopalato risulti poi complessivamente deludente l'assaggio del vino, assai diverso rispetto a quanto lo si poteva prima immaginare attraverso l'analisi olfattiva. Proprio per queste ragioni riteniamo particolarmente importanti gli assaggi degli spumanti di questa Casa, sempre con un raro ed alto equilibrio gusto-olfattivo. Il Ferrari Brut, che rappresenta il livello iniziale degli spumanti della Casa, è anche l'unico ad avere un certo apporto di Pinot nero intorno al 10% del totale e 3 sono gli anni di presa di spuma. Si tratta di uno Champenois esemplare che, a mio avviso, è andato migliorando via via in queste ultime vendemmie prendendo un assetto di pieno nerbo in completo equilibrio con la palatalità della beva. E dunque perlage molto fitto, profumo con buona fragranza

in cui è anche avvertibile il peso, la sostanza del Pinot nero e buona, lunga cremosità di aromi "dolci" su bella impressione di lievito accompagnata ad insistita freschezza, eppure spaziosa e piena. Al palato ingresso sapido di spuma, il vino poi appare ricco di nerbo e vivo (può anche affinarsi dopo la sboccatura per altri 2-3 anni) con bella dilatazione piena di sapori e consistenza. Il Brut Perlè poi è uno dei migliori millesimati assaggiati, matura sui lieviti dai 3 anni ai 3 anni e mezzo con uve selezionate in prevalenza dai vigneti attorno a Villa Margon e da quelli di Maso Novaline. Presenta un magnifico perlage fitto, continuo ed assai sottile, il naso è poi uno splendore di compostezza ed equilibrio, il valore olfattivo è insomma pieno, ricco, assai elegante, quieto ed ampio eppure nervoso, fine e con nerbo intimo: la sensazione è di crosta di pane in splendido dosaggio + varietale di Chardonnay in impressione ancora fresca e con buona acidità. Estremo l'equilibrio anche al palato, appena aggressivo all'ingresso per la fitta spuma, appare poi snello, di piena eleganza, magnifica beva, splendidamente dosato in ogni componente gustativa che riesce sempre ad esprimere importanza e gradevolezza. Il Giulio Ferrari è frutto di una selezione ancora più esasperata e prodotto solo nelle annate più grandi. La presa di spuma di almeno 8 anni è poi un fatto unico in Italia e comunque ragguardevole anche a livello mondiale, un affinamento di questo tipo sottintende intanto tecnica di cantina ad altissimo livello ed una selezione di lieviti davve-

ro olimpionici, ma soprattutto significa il possesso di uve di straordinario nerbo e vigore, una conoscenza dunque ed una materia prima da assoluto primato. Al naso abbiamo così una sensazione di particolare complessità, non quindi l'ancora presente freschezza del Brut Perlè, l'impressione qui è sicuramente di una maggiore importanza e severità, le note sono evolute di lievito, varietale di Chardonnay che vira verso il profumo di nocciola cui si aggiunge infine la nota vasta di "liqueur". Eppure questa complessità si esprime sempre in toni commestibili, appetitosi. E' un grande champenois che si lascia bere con infinito piacere. Al palato conferma dunque questo rilievo di piacevolezza ed il nerbo pieno ed intimo del vino, la buona acidità sempre rilevata e a dilatarne la saporosità la sensazione di "liqueur" più severa ed ampia.

Brut	L. 18.200
Brut Perlè '87	L. 20.200
Giulio Ferrari '83	L. 34.000

Spumante Ferrari
Via del Ponte di Ravina 15
38040 Trento
Tel. 0461-922500



LE GRANDI CASE

GANCIA

Ricordo una conversazione con Vittorio Gancia sulle tecniche di spumantizzazione e sul primato da lui messo del tutto in discussione del metodo champenois, cioè della presa di spuma in bottiglia. "E' questo il miglior metodo, ci diceva, solo se gli affidiamo le uve migliori con anni ed anni di presa di spuma. Ma proviamo a fare l'inverso, con le migliori selezioni di uve e lieviti iniziamo una presa di spuma in autoclave e lasciamo che questa duri per anni ed anni. Otterremo risultati di una qualità e di una costanza tra bottiglia e bottiglia altrimenti impensabili". A questo metodo Gancia, cioè uno Charmat lungo, si è rifatto così questa antica Casa iniziando anche uno studio sulla varietà delle uve ed una loro elevazione nei legni. Sono stati questi ultimi anni di serie riflessioni sulle tematiche dello spumante e dei migliori vitigni e le risposte sono state di una grossa fiducia nello Chardonnay ed in vini base che facciano legno. In un team che vede Corrado Cavallo come enologo, lo stesso Vittorio Gancia nelle degustazioni e Giorgio Grai come assaggiatore si è studiato il miglior rapporto uve-legno per un vino tanto particolare come appunto lo spumante. Devo confessare così una sincera ammirazione per il Vintage dei Gancia '88. Abbiamo già detto dei rischi che l'apporto del legno può comportare per questi vini, ma al tempo stesso va ricordato come l'elevazione dei



vini base nei legni era la pratica storica nella Champagne, il problema è dunque nella qualità delle uve che possano tranquillamente sopportare questa elevazione guadagnandone in qualità, spessore e gradevolezza, senza essere coperte, sopraffatte dagli aromi dei legni e certamente poi nella capacità non solo tecnica ma di cultura e stile a dosare questo rapporto. Ora nel Vintage '88 noi troviamo un mirabile equilibrio uva-rovere quale a mio avviso non era mai stato raggiunto nelle annate precedenti quando la sensazione di legno toglieva piacevolezza di beva dando sì importanza e complessità al vino, ma rendendolo poi poco commestibile proprio per un eccesso di carico aromatico. Questo '88 presenta invece un naso interessantissimo, denso, ma fine, ancora aereo, si ha insomma la sensazione di cremosità dei migliori Chardonnay elevati nel legno, la loro impressione morbida, ma al tempo stesso rimane piena l'appetitosità del vino e quindi il desiderio di berlo. Al profumo lo speziato di agrumi si accompagna alla fresca gradevolezza di frutta anche esotica su sfondo poi di vaniglia e varietale del vitigno, il sapore è pieno ma fine e mor-

bido con bella masticabilità fruttata.

Il Gancia dei Gancia Brut è poi l'etichetta di grande tiratura con un ottimo rapporto qualità-prezzo. La filosofia di questo spumante è comunque di fatto la medesima del Vintage con un naso di bella vaniglia su toni diffusi e leggeri di legno aromatico. Notevole la sapidità e la gradevolezza al sapore con piacevole aggressività acidula.

Vintage dei Gancia '88	L. 10.000
Gancia dei Gancia brut	L. 20.000

Gancia - Corso Libertà 16
14053 Canelli (At) Tel. 0141/8301

CINZANO

Questo colosso storico della tradizione spumantistica italiana ha offerto in degustazione con le sue due etichette di champenois alcuni dei risultati più alti in termini di piacevolezza di gusto, armonia, eleganza e correttezza dei prezzi. Questa è un'ammissione da fare subito e con vero piacere specie per chi viene talvolta accusato di prediligere i piccoli produttori a scapito dei grandi.

E' una suddivisione questa che ritengo del tutto impropria perchè l'intento che ci muove è quello di segnalare i buoni vini, terreno questo aperto a tutti. Gli assaggi di anni e anni ci dicono però che la particolare conformazione del territorio italiano, continuamente tormentato da differenti altitudini, versanti, esposizioni e composizioni dei terreni porta poi ad uve, seppur raccolte distanti poche decine di metri infinitamente diverse e caratteristiche ed anche qualità, uve che vanno dunque separate e divise perchè possano offrire il risultato eccelso. Un'etichetta tirata in centinaia di migliaia o addirittura in milioni di esemplari può dare luogo ad un vino tecnicamente assai corretto, in taluni casi anche buono, ma mai emozionante e straordinario.

Nei vini spumanti tuttavia il fattore umano ha un ruolo ancora più importante che nei vini tranquilli, qui la capacità di creare e costruire le migliori basi e le migliori cuvée, selezionare uve e lieviti, correggere e dosare gli squilibri dei vini iniziali diviene elemento assolutamente preponderante. Fa parte insomma del miglior stile e della capacità di ogni Casa e tutto questo consente di allargare anche il concetto stesso di tiratura fino ad includere (ed è la Champagne stessa ad insegnarcelo) etichette che si esprimono in milioni di esemplari. Ovviamente le più preziose selezioni non avranno questi numeri, ma sicuramente è possibile produrre champenois di notevole correttezza, ma non solo, anche di piacere e di fascino in grandi tirature. Il discorso dei grossi numeri è ovviamente da allargare a tutti i produttori citati e, l'abbiamo già detto, ci sembra quanto

mai importante che un buon vino abbia anche l'altro vantaggio di essere facilmente reperibile.

Tornando alla Cinzano ed ai suoi champenois dobbiamo anche qui sottolineare quanto sia secolare questa esperienza e la selezione delle uve e dei territori. Particolare è poi la scelta delle varietà che vede l'utilizzo del Pinot nero, Pinot bianco e Pinot grigio da vigneti dell'Oltrepò Pavese. Succede in questo caso l'assenza dello Chardonnay, ma va ricordato come nei decenni scorsi molto del Pinot bianco che veniva impiantato era di fatto Chardonnay, non essendo ancora chiara anche presso i vivaisti la differenza tra le due varietà, è probabile così che di Chardonnay comunque ve ne sia in in questi due ottimi spumanti classici. I vini base non fanno legno puntando anche qui sui profumi in purezza varietale dei vitigni che si evolvono al contatto con i lieviti.

Il Cinzano Brut nasce da Pinot nero e Pinot grigio con 24 mesi di fermentazione sui lieviti e l'aggiunta di "liqueur" dopo la sboccatura finale. Il suo profumo esprime immediate sensazioni piacevolissime in cui si evidenzia il raggiungimento come di una complessa armonia gradevole e dunque naso "dolce" di lie-

vito e crosta di pane su sfondo di leggero tostato. Ingresso appena acidulo al palato di spuma piacevolmente aggressiva che poi si espande ben equilibrata con sapori eleganti, morbidi e larghi.

Ottima impressione poi per il Marone Cinzano Pas Dosè millesimato, ottenuto da Pinot nero, Pinot bianco e Pinot grigio con 36 mesi di fermentazione in bottiglia senza aggiunta di "liqueur" finale. E già impressiona il suo colore freschissimo di luminosa chiarezza con naso "dolce", succulento e impressioni delicate ed eleganti di lievito + sottile vaniglia e lontani frutti quasi a suggerire una fine morbidezza. Al palato poi saporitissimo, con buona aggressività acida ed esemplare nella finezza, la misura, la levità.

Ci sembra certamente presuntuoso dare suggerimenti ad una Casa così importante e con tanta storia alle spalle, ma anche qui saremmo curiosi di sapere cosa si riuscirebbe ad esprimere con il solo Pinot nero.

Cinzano Brut L. 12.000

Marone Cinzano
Pas Dosè '86 L. 16.000

Cantine Cinzano
Via Gramsci 7 - 10121 Torino
Tel. 01157401



MARTINI & ROSSI

Un'impostazione diversa negli champenois di questa Casa che negli assaggi sono risultati più improntati all'austerità e la severità di gusto, con sensazioni olfattive evolute e meno disposte all'immediata piacevolezza. In una parola in questi spumanti troviamo l'esemplificazione di quello che viene definito in gergo tecnico "gusto inglese", perchè a questa tipologia si rifacevano le particolari selezioni di champagne appositamente preparate per il mercato inglese che questa particolarità di gusto richiedeva. Ed è un genere questo che ha iniziato ad avere poi numerosi estimatori anche al di qua della Manica contrassegnando un modello ed una tipologia per tutti i vini a metodo champenois.

Le uve, anche qui, provengono dall'Oltrepò Pavese, in particolare dalle colline che dividono la Valle Versa da quella di Scuropasso. I vitigni vedono però una prevalenza questa volta di Pinot nero (tra il 70 e l'80 %) sul Pinot bianco e Pinot grigio.

Il Riserva Montelera Brut ha una presa di spuma di almeno 2 anni prima della sboccatura e la classica aggiunta di "liqueur", segreto dosaggio di più vecchie cuvée o acquavite e zucchero che ogni Casa aggiunge prima dell'imbottigliamento finale a definire uno stile ed un sapore che deve naturalmente essere omogeneo in tutte le bottiglie. Questo champenois presenta dunque al naso sensazioni più spinte ed evolute, si evidenziano in parti-

colare i lieviti ed il liqueur in impressione asciutta ed austera accentuata appunto dal carattere evoluto e maturo dei profumi che sottintendono quanto il vino esprima già caratteristiche piene e pronte al naso. Questo timbro di classe severa è poi confermato al gusto; il vino appare al suo ingresso con spuma aggressiva per la buona acidità, il carattere nervoso e sottile, e si apre poi in elegante equilibrio con interessanti note complesse.

Il Riserva Montelera millesimè '86 ripercorre con maggiore concentrazione il medesimo stile severo, è anzi uno champenois ancora tanto chiuso da guadagnare in espressione di profumi da una prolungata sosta nel bicchiere. Ha bisogno proprio di aprirsi e l'austerità mostra così a poco a poco squarci sempre più appetitosi. E' uno champenois che si concede e si lascia andare con aristocraticità davvero anglosassone. Al sapore assale la spuma, poi la severa complessità del gusto inglese in un equilibrio nitido e racchiuso.

Riserva
Montelera Brut L. 13.200

Riserva Montelera
Millesimè '86 L. 18.000

Martini & Rossi
Corso Vittorio Emanuele 42
10123 Torino
Tel. 011-31281



DIANO D'ALBA "MONTAGRILLO"

Il Söri del Montagrillo è il versante di una collina nel Comune di Diano d'Alba tradizionalmente e storicamente riconosciuto, la cui zona è stata delimitata considerando le caratteristiche del terreno e l'esposizione dei vigneti. Con 170 quintali circa di uva Dolcetto selezionata e conferita da 7 dei nostri Soci produciamo 14.000 bottiglie circa di questo vino dalle caratteristiche tipiche ed inconfondibili per origine e qualità.

CANTINA

"Terre del Barolo"

COOPERATIVA DI 500 PRODUTTORI
Via Alba - Barolo, 5 - 12060 Castiglione Falletto
Tel. 0173/26.20.53 - Fax 0173/23.19.68

spessore e qualità. Ad un'unica vasta area sostanzialmente con una sua omogeneità come appunto la Champagne, abbiamo così noi contrapposto (ma è una nostra costante potendo allargare l'esempio ai grandi Chardonnay e Cabernet italiani) una sperimentazione a pelle di leopardo in cui si sono man mano evidenziate le zone sicuramente più vocate: Trentino, Franciacorta, Oltrepò Pavese, Alto Adige.

Nonostante i primi tentativi di spumantizzazione risalgano al secolo scorso è solo in questi ultimi anni che la selezione dei migliori cloni di Chardonnay, Pinot bianco e Pinot nero ha cominciato a dare uve di maggior calibro e di conseguenza sono potute iniziare sperimentazioni con soste sui lieviti sempre più prolungate fino a giungere e superare anche i cinque anni, il sentiero appunto per giungere a spumanti di particolare complessità. Il grande progresso insomma è di queste ultimissime vendemmie con risultati assai importanti ancora in "presa di spuma" e che quindi il mercato conoscerà solo tra qualche anno.

Personalmente ritengo, e qui occorre essere franchi, che le grandi selezioni di Champagne ed i suoi più prestigiosi millesimati sono oggi non ancora paragonabili e, come dire, raggiungibili sul piano dei risultati: oltre l'esperienza secolare gioca a loro vantaggio una particolarità del suolo ed un acclimatamento delle varietà clonali, un'anzianità delle piante che noi ancora non possediamo. Ed in questo senso riterrei importante, una volta che sono state acquisite in modo sempre più sicuro le tecniche, non imitare un prodotto francese che è di fatto non imitabile visto che parte da differenti condizioni e uve, ma tentare invece una pro?

UN'EVOLUZIONE CONTINUA

Con altrettanta franchezza vanno tuttavia ribaditi i grandi progressi di questi ultimi anni, gli stessi che lasciano intravedere come permangano spazi ulteriori di crescita che dovranno essere necessariamente percorsi. E' questa un'evoluzione brulicante di risultati in tutte le vigne di Franciacorta, della Val d'Adige, dell'Oltrepò con un fitto pullulare di nuove, sempre più importanti proposte. Il sempiterno fattore umano, tanto fondamentale nel nostro paese da

sopperire a ritardi e difficoltà di ogni genere, sta camminando a tappe forzate per darci risultati che in taluni casi iniziano ad essere davvero importanti.

Se una considerazione generale è possibile fare in un panorama estremamente composito e vario ed in continua evoluzione è sulla eleganza che molte delle nostre più interessanti etichette già manifestano, sulla notevole levità di tocco dei migliori bouquet, sulla finezza aromatica dei profumi che sono un risultato ormai raggiunto ed acquisito da più di un buon produttore. Ancora tuttavia c'è da lavorare per il raggiungimento di una materia prima che dia nello stesso tempo anche peso, sostanza, spessore al vino: un grande spumante classico di spalle larghe insomma, morbido, pieno, intenso è ancora di là da venire e molto probabilmente tutto questo dipende dai risultati importanti già ottenuti sullo Chardonnay (vitigno universalmente infedele, cioè estremamente adattabile nei più diversi territori e climi) che dona appunto fine eleganza ed i risultati invece ancora da approfondire sul Pinot nero, vitigno tanto grande quanto fedele al suo territorio originario e a quel particolare clima, da essere dunque una sorta di inaffidabile, ostica e sfuggente bestia nera per ogni vinificatore non francese. Ma anche qui un'etichetta sostanzialmente recente come la "Bruno Giacosa" è indicativa di quali guizzi perentori, di quali affascinanti accelerazioni qualitative possa poi offrire la nostra più importante produzione.

Questa prima puntata sui migliori champenois italiani (utilizziamo ancora una volta questo termine prima che divenga fuorilegge e sia sostituito dal terribilmente opaco e anonimo Classico) la dedichiamo dunque alle Case che per fama recente o storica rappresentano alcune delle più consolidate etichette di spumante italiano, ma il viaggio sarà capillare su ogni importante zona della penisola: Franciacorta, Trentino, Alto Adige, Oltrepò, ma anche in quelle microisole territoriali in cui singoli produttori sono riusciti a comporre risultati di impensabile pregio. Di ogni vino che reputiamo interessante cercheremo di chiarire le diverse caratteristiche gusto-olfattive e quanto queste derivino da scelte stilistiche dei produttori oppure da particolarità del territorio e delle uve.

VIGNA L'APPARITA DI AMA BATTE CHATEAU PETRUS

L'8 di Febbraio, nelle sale del Movenpick Hotel Regensdorf di Zurigo si è tenuta la finale di una degustazione mondiale di Merlot organizzata dalla "Académie du vin". La qualificata giuria internazionale era composta da sei membri, ma anche il pubblico di appassionati ha avuto la possibilità di esprimere una propria classifica. 20 erano i Merlot selezionati della migliore produzione mondiale, dalla Francia all'Italia, alla California, alla Spagna, al Cile, al Canton Ticino, al Sud Africa, alla Nuova Zelanda. In degustazione cieca dunque il grande Mer-

lot di Ama "Vigna L'Apparita" '87, che i nostri lettori ben conoscono per averlo Ristorazione Romana già più volte recensito, si è dimostrato perentoriamente primo assoluto con 17,8/20, lasciando al secondo posto con un punto pieno di distacco il blasonato e "carissimo" Chateau Petrus.

"Vigna L'Apparita" è risultata prima anche nella classifica del pubblico con 17,5/20 ed un distacco ancora maggiore, 1,20, sul secondo classificato, sempre Chateau Petrus. Degli altri italiani il Merlot di Tenuta Ornellaia si è classificato al 5° posto con 16,15 nel punteggio complessivo, il Merlot Avignonesi è risultato 11° con 14,85 e 13° il Merlot di Russiz Superiore con 13,45.

L'OUTSIDER BRUNO GIACOSA

Da un grande vinificatore di Nebbiolo come Bruno Giacosa abbiamo avuto una delle migliori sorprese di questi ultimi anni: uno champenois bellissimo e perentorio da solo Pinot nero che ha esordito con l'annata '83 ed ha mantenuto un'altezza qualitativa in ogni successiva vendemmia ed un equilibrio davvero impressionante. Che un produttore di grandi rossi delle Langhe possa al primo colpo dare una dimostrazione di tale qualità ci sembra altamente significativo, intanto della strada e delle piene possibilità che abbiamo ancora da percorrere. Ma la nascita di questo Champenois si presta a diversi altri commenti che coinvolgono la personalità e l'idea del vino di Bruno Giacosa che da decenni ci propone attraverso i suoi cru di Barolo e Barbaresco alcuni dei vini più strutturati, complessi e longevi del nostro intero patrimonio vinicolo. Poteva dunque un uomo votato a vini tanto pieni, corposi ed al tempo stesso succulenti proporre e dare il suo nome ad uno champenois semplicemente elegante, fresco, profumato? La via al blanc de blancs insomma ci sembra che fosse in qualche modo non interessante e certo non in sintonia con un

uomo delle Langhe che mira nei vini alla pienezza, alla complessità, alla durata nel tempo. Ecco dunque la scelta del solo Pinot nero dell'Oltrepò Pavese in zona Calvignano per il suo champenois e cioè innanzi tutto struttura, corpo, lunghezza e poi la cura di una vinificazione mirabile a dare finezza e sfumature e 3 anni di fermentazione sui lieviti prima di un tocco delicatissimo, quasi impercettibile di "liqueur". Appena 25-30.000 le bottiglie prodotte, tutte millesimate. Questo Bruno Giacosa presenta dunque un magnifico perlage fitto continuo e sottile. Il naso è poi bellissimo, ampio e fragrante, cremoso di lievito e profumi di frutto, lungo poi di strati appetitosi. Al sapore è ricco, pieno, con ottima consistenza, fine e sensibile, che si riempie e dilata. Vino quasi a duplice lettura, per i palati più attenti e colti, ma tanto buono e percettibile anche per il neofita al suo primo contatto con il mondo degli champenois, fitto ed elastico per il nerbo intimo che lo sorregge eppure denso e cremoso che esprime pienezza sapida di sapori e continua bevibilità.

Bruno Giacosa '88 L. 18.000

Bruno Giacosa
Via XX Settembre 52 - 3

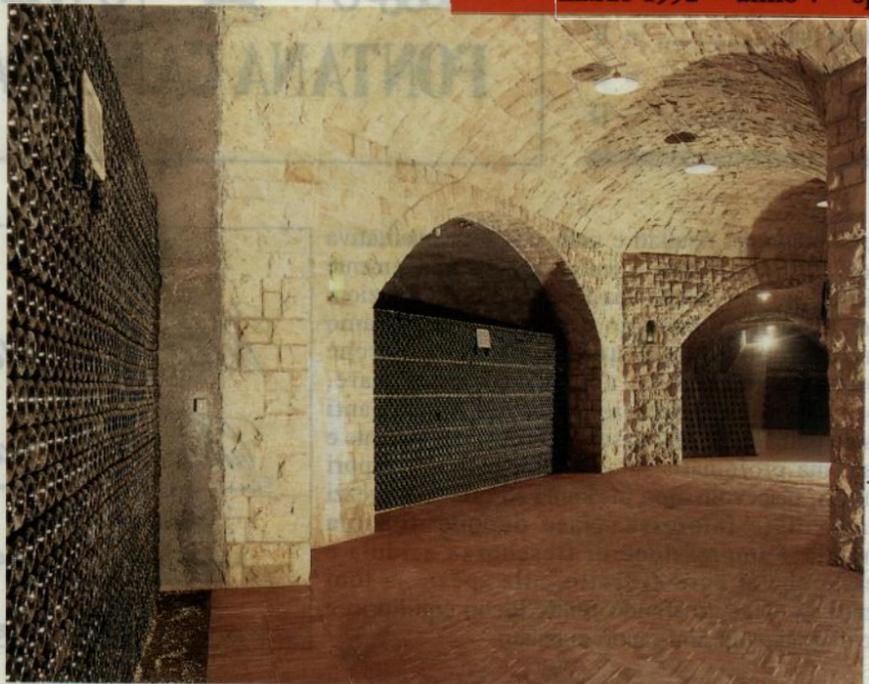


PELAVERGA DI VERDUNO

L'uva Pelaverga, di cui i primi cenni storici risalgono intorno al 1500, ha avuto ampia diffusione in una circoscritta area dell'Albese nel secolo scorso; la coltivazione è andata poi quasi scomparendo e solamente nell'ultimo ventennio è stata riscoperta e curata da alcuni viticoltori nell'area di Verduno, Roddi e La Morra. Attualmente la produzione totale si evidenzia su circa quattro ettari di vigneto. Dieci nostri Soci viticoltori producono in Verduno mediamente 50 quintali di uva Pelaverga per una produzione di circa 4.000 bottiglie di questo vino "raro", dal bouquet di eccezionale personalità, dal sapore asciutto ma fresco e disponibile.

CANTINA
"Terre del Barolo"

COOPERATIVA DI 500 PRODUTTORI
Via Alba Barolo, 5 - 12060 Castiglione Falletto
Tel. 0173/26.20.53 - Fax 0173/23.19.68



Ca' del Bosco: cupola spumanti

Inizia il nostro viaggio tra le più significative etichette italiane. In questo numero un'analisi delle più famose case di spumanti classici: Ca' del Bosco, Ferrari, Gancia, Cinzano, Martini & Rossi e l'outsider Bruno Giocosa

1985

Ca' del Bosco

GUIDA RAGIONATA AI MIGLIORI CHAMPENOIS ITALIANI (prima parte)

di Luciano Di Lello

La tematica dello "champenois" nasce da una delle più complesse e fortunate scommesse dell'uomo che è riuscito a ribaltare situazioni climatiche non ideali per la coltura della vite in altrettanti pregi. La fortuna di questo vino, la sua importanza e poliedricità ne hanno poi tentato ed allargato la produzione a numerose aree del territorio mondiale fino ad indicarne nuove zone

di importanza. E tra queste certo un ruolo non marginale spetta al nostro paese dove le sperimentazioni sono iniziate con la seconda metà dell'Ottocento. C'è forse in questa premessa una considerazione da fare, generica ma che ha probabilmente qualche implicazione sul risultato finale di questo vino. Il territorio della Champagne, posto ai limiti settentrionali

della coltivazione della vite, dà luogo a vini del tutto particolari, con acidità assai elevate e basso profilo alcolico, vini però molto snelli, nervosi e strutturati, dall'inconfondibile, importante carattere gusto-olfattivo per la particolarità unica del suolo calcareo e gessoso sin dal primissimo strato di profondità. A questa unicità del territorio si aggiunge poi

CA' DEL BOSCO

Fa un po' parte dell'aneddotica del nuovo vino italiano il viaggio di un giovanissimo Maurizio Zanella nella Champagne e della sua "folgorazione" davanti a quelle vigne ed a quei risultati, tanto da stabilire il proprio futuro di produttore di vino ed al suo più alto livello possibile. E' sull'ambizione e la caparbia di questi personaggi che è nata la nuova stagione del vino italiano che si riallaccia del resto nelle sue dinamiche di fondo agli eterni aspetti storici del nostro paese, in cui i progressi, anche economici e culturali, vengono determinati da individualità isolate che tra rischio e genialità hanno poi portato al mutamento ed al divenire in tutti noi.

Il valore di questa Azienda è così nell'aver tentato a tutto campo nella propria microarea della Franciacorta sin dagli anni '70 i più importanti vitigni internazionali, traendone sia a livello di vini tranquilli che di vini spumanti risultati di rara classe ed importanza. Da questa complessa esperienza, via via più allargata a vitigni e tecniche, è nato così in pochissimi anni un patrimonio di dati difficilmente parallelabile che lascia capire quanto questa Azienda sia ancora in piena e tesa evoluzione e come nelle nuove vigne ad impianto fitto e nelle cantine vadano crescendo e approfondendosi le etichette del futuro. E' in fondo solo del '78 il primo champenois di Ca' del Bosco e le vendemmie a

seguire hanno segnato un continuo progresso ed approfondimento. Se c'è un segno distintivo che riunifica le etichette di Maurizio Zanella è nella tensione ad esprimere vini soprattutto eleganti e tutto questo si riallaccia anche a caratteristiche territoriali della Franciacorta, più votate ad esprimere altezza, sfaccettature e sinuosità di profumi che concentrazione e spessore.

L'esperienza sullo Chardonnay poi qui ci sembra particolarmente significativa perché darà luogo ad una delle più importanti etichette italiane. Lo Chardonnay Ca' del Bosco è infatti vino di straordinaria qualità ed armonia, di esemplare sapienza tecnica ed un prototipo per tutti i successivi Chardonnay di Franciacorta. E' proprio su questa etichetta che si studieranno modalità e tecniche per una sua evoluzione nei legni che possa complessizzare il vino, ma senza fargli perdere quel carattere di fine eleganza, di leggerezza un po' leggiadra, di profumi ampi ed aerei che lo contraddistinguono. La linea degli champenois Ca' del Bosco nascerà così su questa linea, da vini base cioè elevati nei legni, da questa problematica ed evoluzione. Zanella mira infatti ad un naso che abbia non sensazioni di freschezza, ma di complessità cui il tempo di legno dona anche toni certamente più morbidi ed evoluti. L'apporto delle uve bianche (Chardonnay e Pinot bianco) sarà totale nel Cremant e dell'80% nel Brut e nel Dosage zero, scende di poco

(70%) nel Millesimato. Sono tutti champenois di particolare suggestione e classe che hanno a mio avviso nei profumi il loro momento più alto. Ritengo in particolare il Cremant uno splendido blanc de blancs di spuma soffice e fine, con un profumo intenso e pieno, ricco di suggestioni aromatiche "dolci" e nuances floreali e fruttate, grande da aperitivo e antipasti. Il Dosage zero ha un carattere olfattivo più severo ed austero, più netto e chiuso, ma di particolare nerbo ed equilibrio. Più strutturato al palato ed in qualche misura più importante tanto da vederlo meglio abbinato a crostacei ed antipasti di mare. Il Millesimato rappresenta lo spumante classico di maggiore complessità, i toni al naso sono particolarmente evoluti e complessi con note di vaniglia, legno aromatico, liqueur. Il perlage è sottilissimo e continuo, vino assai poligamo negli abbinamenti anche più arditi, tentato dunque anche su piatti tartufati con nobili risultati. Detto questo però vorremmo che la Ca' del Bosco tentasse ora anche l'impervia via di uno champenois da solo Pinot nero, le sperimentazioni su questo vitigno ormai glielo consentono ampiamente. Riuscendo a mantenere questo carattere di fine eleganza osare anche la penezza morbida e lunga, la perentoria consistenza dei grandi blanc de noirs. Ma è una sfida questa che Maurizio Zanella crediamo stia già raccogliendo.

Cremant L.29.500
Franciacorta
Millesimato '85 L.58.000

Ca' del Bosco
Via Case Sparse 11
25030 Erbusco (Bs)
Tel. 030/7267196

Franciacorta Brut L. 25.000
Franciacorta
Dosage Zero L. 25.000
Franciacorta