

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugluete

1

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)

06 0441 02T 656F 2S290SCIV26

PANORAMA

C/O ARNOLDO MONDADORI

EDITORE CAS. POST. 1833

20100 MILANO MI

Dir. Resp. ANDREA MONTI

Dat. 7.6.1992

miele, di banana e finale
di limone. È sapido, ar-
monico con corpo equi-
librato. Ha colore pag-
lierino medio brillante
con riflessi dorati.

Va bevuto a 10°C abbi-
nandolo a risotto con le
verdure, crespelle alla
parmigiana, tinche coi
piselli, triglie in guaz-
zetto. È ottenuto da uve
Chardonnay per il 65
per cento e Pinot bianco
per la rimanente parte,
allevate nella splendida
tenuta di Ca' del Bosco
nel cuore palpitante del-
la Franciacorta dove la
famiglia Zanella ha
«edificato» la cantina

più emozionante che si possa vedere,
nonché i vini più affascinanti.

Franciacorta Bianco 1990, Ca' del
Bosco, via Case Sparse 11 - 25030
Erbusco (Bs). Telefono 030/7267196.
Lire 14.500 la bottiglia.

IL BUON VINO

di Antonio Piccinardi

Nuovo bianco

In Italia prima di rinnovare il vigneto, si è lavorato in cantina dove le innovazioni sono avvenute con le moderne pigiatrici, con gli impianti per il controllo e l'abbassamento delle temperature di fermentazione dei mosti, con l'impiego di vasi vinari in inox. L'utilizzo dei lieviti selezionati unitamente alla precoce defecazione dei mosti hanno dato origine a vini molto più profumati, freschi.

Le vecchie, logore botti tradizionali sono poi state sostituite da nuove botti del tipo tradizionale e in alcuni casi da barrique.

Cura particolare è stata anche data all'affinamento dei vini in bottiglia.

Ora suggerisco ai lettori di *Panorama* un vino godibilissimo, gioioso.

Dal profumo fresco, intenso, fruttato; si riconoscono il sentore di fiori di campo, di mela golden, leggero sentore di

CA del BOSCO Franciacorta

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



1990

Vino ottenuto esclusivamente con uve di pinot bianco e chardonnay dei vigneti di proprietà situati nel Comune di Erbusco, partita catastrale 1027, foglio 27, mappali 17-73-75-226-239-243-248. Da 1161 q.li di uva, vendemmiata dal 24 agosto all'11 settembre si sono ottenuti al termine della vinificazione, 762 hl, pari a 97.850 bottiglie e 7.500 mezza bottiglie, imbottigliate all'origine dalla Ca' del Bosco Azienda Agricola di Annamaria Clementi Zanella a Erbusco (Italia).

Questa è la bottiglia n. FACTICE

0,75 l

v.q.p.r.d.

12% vol.

tutte le zuppe e l'orpena o scorfano nero, pesce straordinario ma di «resistenza» inesistente; per questo tanti animali marini sono intercambiabili (seppie o polpi, caponi o tracine, gronghi o murene, palombi o razze, eccetera). I pesci fini, eroi delle attuali grigliate, con i crostacei di prezzo, sono un'aggiunta moderna; e bandito è in genere il pesce azzurro, di sapore troppo incisivo e monopolizzante.

Ai fuochi d'artificio delle zuppe tradizionali, si aggiunge poi spesso il razzo occasionale di una soggettiva interpretazione. Così Gianni Renzoni, chef e proprietario col fratello Pasquale del bel ristorante *Gianni ai Pescatori* di Albisola Marina, elabora una sua ricca zuppa di pesce di impronta toscana ma tradotta in aromi e leggerezza ligure, un modello del genere anche se piuttosto personale. I Renzoni hanno con la natia Toscana rapporti anche terrestri, nel senso di una attività agricola da cui ricavano eccezionale carne chianina, caci in stagione e una saporita alternativa all'olio ligure. Ma il pesce ben scelto rimane la base, sia per i saporiti antipastini caldi e freddi, sia per i fritti, sia per cottura al sale su braci di legna, di straordinaria finezza: così, a parte le spettacolari «fiorentine», la pesca detta il menu di questo classico locale. Cantina varia con sorprese, curata da Pasquale. Desert pochi ma buoni: torta di mele di

tti

mune di cucine
tutte le coste
comune non
è più banale.
inque e più