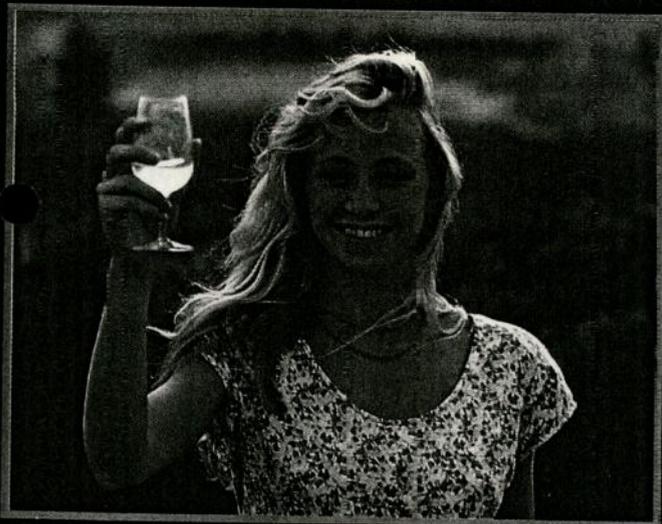


# Fascino ed emozione di ... DONNAFUGATA



**TENUTA DI DONNAFUGATA**  
Amministrazione:  
Via Mazara, 73/E - 91025 MARSALA  
Tel. 0923/999555 - Fax 0923/721130  
Telex TDF 910095  
Vigneti in CONTESSA ENTELLINA (PA)  
e PANTELLERIA (TP)

## Le notizie

### 12-19 novembre 12° Banco d'assaggio

Si svolgerà dal 19 al 22 novembre al Centro congressi Tre vaselle di Torgiano (Perugia) il 12° Banco d'assaggio dei vini d'Italia. Per le degustazioni, organizzate con la consueta professionalità dall'Associazione enologi-enotecnici italiani, saranno invitati un centinaio di esperti, 60 enotecnici italiani e una quarantina di giornalisti stranieri coordinati dall'Istituto per il commercio estero. Anche per quest'anno si aspettano oltre 400 campioni di vino.

Le Case vinicole che intendono partecipare al concorso possono inviare un campione di 12 bottiglie al Comune di Torgiano con una scheda conoscitiva ed una quota d'iscrizione di centomila lire per ogni tipo di vino entro il 30 ottobre. Per i Novelli, categoria inserita nelle degustazioni da un paio d'anni, il termine scade il 15 novembre. Per informazioni, tel. 075/5044131.

### All'Enoteca di Dozza un'estate di vino

Sono state serate vivaci e didattiche all'insegna del vino emiliano-romagnolo quelle organizzate l'estate scorsa dall'Enoteca regionale di Dozza. Dal 16 giugno al 19 settembre le belle sale di degustazione della Rocca sforzesca sono rimaste aperte fino a mezzanotte per offrire ai tantissimi giovani e turisti, che giungevano anche dalla Riviera adriatica, gli assaggi dei 36 vini Doc della regione. L'iniziativa, intitolata Serate d'Autore, è stata ripetuta quest'anno per la seconda volta richiamando tanti amici del vino che hanno trovato nell'Enoteca un importante punto di informazione e di conoscenza.

La promozione dei vini emiliano-romagnoli è continuata anche in settembre con un grande stand allestito in Piazza Trento Trieste a Ferrara, articolato in diversi punti: esposizione e vendita delle bottiglie,

degustazioni libere per il pubblico e degustazioni guidate indirizzate a giornalisti ed opinion leader, e uno spaccato sulla cultura e la civiltà del vino attraverso la storia intitolato «Le Strade del vino».

### Franciacorta Doc solo metodo Classico

Lo spumante nella Franciacorta Doc sarà spumantizzato unicamente con il metodo Classico, ossia con la rifermentazione naturale in bottiglia.

La decisione è stata presa dal Consorzio dei vini di Franciacorta, presieduto da Paolo Rabotti, e dal Consorzio Franciacorta Doc 1962, presieduto da Giuliano Terzi, i quali, dopo aver interpellato i soci, hanno firmato un accordo per dare avvio alle pratiche di modifica del disciplinare di produzione dello spumante.

Con questa iniziativa i Consorzi hanno voluto puntare all'unità di intenti nella valorizzazione dell'immagine del prodotto.

Il livello qualitativo raggiunto da questi pregiati spumanti è stato apprezzato anche dai vincitori della 15ª tappa del 75º Giro d'Italia che hanno brindato con i vini del Consorzio Franciacorta Doc 1962 a Palazzo sull'Oglio.

### Zonazione viticola a S. Michele

Il tema «La zonazione viticola tra innovazione agronomica, gestione e valorizzazione del territorio» è stato affrontato in un Convegno organizzato dalla Cantina di Lavis-Sornio-Salorno e dall'Istituto di San Michele all'Adige alla fine di agosto a San Michele all'Adige (Trento). Nel corso dell'incontro sono intervenuti insigni relatori italiani e francesi che hanno affrontato i numerosi aspetti dall'argomento esponendo anche le proprie esperienze e i risultati ottenuti.

A questo progetto, che da anni interessa la Cantina di Lavis, si affianca un'altra iniziativa, quella del «Progetto qualità» che punta sulla selezione dei vini di alcuni soci con interventi mirati in vigna e in cantina.

Al termine del Convegno la Cantina ha presentato due nuove strutture: il reparto di conferimento uve e la Vinoteca, un punto di incontro con il vino.

# Civiltà del here

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTI

LA QUALITÀ

OTTOBRE 1992

## Cà del Bosco, Erbusco (Bs)

13

① **Cà del Bosco Franciacorta Doc brut, dosage zero, crémant, rosé, millesimato 1985**

② **Brut e dosage zero:** Chardonnay (40%), Pinot bianco (40%) e Pinot nero (20%); **crémant:** Chardonnay (60%) e Pinot bianco (40%); **rosé:** Chardonnay (30%), Pinot bianco (30%) e Pinot nero (40%); **millesimato:** Chardonnay (35%), Pinot bianco (35%) e Pinot nero (30%).

③ (Prodotte nel 1991) **Brut** 90.000 bottiglie, **dosage zero** 70.000, **crémant** 20.000, **rosé** 6.500, **millesimato** 6.000.

④ Stefano Capelli.

⑤ **Brut:** spuma soffice, perlage finissimo; colore giallo paglierino piuttosto intenso; profumo variegato, in cui si scoprono continuamente nuove *nuances* di fiori e di frutta, sapore secco, complesso e molto elegante, unisce una solida struttura, una equilibrata acidità ad un nerbo non indifferente. **Dosage zero:** spuma abbondante che si spegne molto lentamente; perlage di incredibile finezza e continuità; colore giallo paglierino intenso; profumo di notevole ampiezza, intensità ed eleganza; sapore secco senza eccessi, ben strutturato, lunga persistenza aromatica.

**Crémant:** colore paglierino; profumo fragrante molto sottile, fruttato con una netta sensazione di frutta matura (mela), un poco di limoncella e più sottile ancora di frutta esotica; sapore perfettamente secco; piacevolissimo retrogusto verde-amarnolo. **Rosé:** spuma soffice, persistente; perlage fine ed equilibrato; colore rosa con sfumature rosso rubino brillante; profumo con fragranza di piccoli frutti rossi (ribes, mora, lampone) molto persistente; sapore secco ma suadente, anche fragrante e gentile, anche in bocca si ripete il delizioso sentore di piccoli frutti, lunga persistenza aromatica.

**Millesimato:** spuma soffice e persistente; colore paglierino-oro antico; profumo ricco di sensazioni, il tutto con una piacevole lieve sottolineatura *boisé* e di tostato; sapore secco, ma morbido e rotondo, di notevole struttura: si ripetono le sensazioni avvertite al naso, con un retrogusto molto piacevole di cedro.

⑥ **Brut e dosage zero** 36.500 lire, **crémant** 43.500, **rosé** 38.000, **millesimato** 85.000.

⑦ **Brut:** eccellente come aperitivo, si accompagna perfettamente a moltissimi antipasti e riesce ugualmente bene con risotti e piatti di pesce in genere. **Dosage zero:** aperitivo ideale, si sposa molto bene con i frutti di mare e i crostacei in genere. **Crémant:** raffinatissimo aperitivo, ha poliedricità d'impieghi su antipasti, ma anche su primi piatti a base di pesce. **Rosé:** si presta ad essere bevuto persino con piatti di carne bianca, anche con salse, purché non piccanti. **Millesimato:** per le caratteristiche organolettiche di questo prodotto, gli accostamenti possono spaziare da un abbinamento con ostriche fino ad accompagnare piatti di media struttura (carni bianche, ecc.).

⑧ Il 25 per cento principalmente in Germania, Svizzera, Austria, Benelux, Gran Bretagna, Paesi Scandinavi, Usa, Canada, Giappone, Hong Kong e Singapore.

Spettacolare, un po' faraonica, questa cantina di Cà del Bosco, dove la grande cupola dà un senso d'irrealtà

