

CLASS

Classic

CLASS *Vini*

N. 12 DICEMBRE 1993

Bollicine... dorate

Champagne Bollinger: corpo ed eleganza inappuntabili

CARO E RARO E PER MOLTI VERSI UNICO. Il Bollinger Vieilles Vignes françaises 1986 è uno champagne ottenuto da sole uve di pinot nero. Speciali, basta guardare il piccolo vigneto: le piante crescono alla rinfusa, ciascuna si rinfuffa nella terra per riemergere poi poco più in là.

Sono viti non innestate e risalgono al periodo pre-fillossera. Ancora: la Maison effettua la fermentazione dei vini in piccole botti. Estrema raffinatezza: le barriques da 205 litri vengono fabbricate e riparate nella falegnameria di casa. Nella flûte, fi-

nalmente la perfezione di un blanc des noirs: dorato, mosso, bouquet sontuoso, sapore completo, sostenuto da notevole corpo, di eleganza inappuntabile, quasi masticabile. Importato da Meregalli (Monza, telefono 039/2301980) costa 350mila.



Bollinger Vieilles Vignes françaises 1986. È uno champagne ottenuto da sole uve di pinot nero e affinato in barrique. Una bottiglia, 350mila lire.

PERFETTO per le feste natalizie è il Ca' del Bosco millesimo 1985, prodotto dall'azienda agricola omonima (Erbusco, Bs, tel. 030/7760600). Ha classe, pienezza, armonia. Sulle 85mila lire.

Un'etichetta a tiratura limitata per un brindisi particolarmente soave: Champagne Mumm Crémant de Crémant (63mila circa), a base di uve chardonnay del miglior vigneto della Côte des Blancs. Spumeggiante, ha finissimo perlage, sapore secco ma non pontuto. Anzi, di raffinata morbidezza ed eleganza setosa. Un classico, per l'aperitivo come per pasteggiare, è un altro champagne francese: il Veuve Clicquot Brut (40mila lire circa).

Da vigneti italiani, invece, lo Spumante metodo classico millesimato 1988 (30mila) di Antonio Carpené: è limpido, brillante, mosso da fitto perlage. Regalate una cassa di Moscato d'Asti La Galeisa, di Romano Dogliotti (Castiglione Tinella, Cuneo, tel. 0141/855126) a chi apprezza l'ingenua esuberanza del Moscato dolce e frizzante. È l'omaggio ideale anche a chi di vino non capisce quasi niente. E il Marsala Superiore di Marco De Bartoli (Marsala, Trapani, tel. 0923/962093)? Al pensatore e al contemplatore, purché raffinati. Sulle 40mila lire.

Un'altra proposta è il Sauvignon Vieris 1991 Doc Isonzo, dell'azienda agricola Vie di Romans (Mariano, Gorizia, telefono 0481/69600). Un friulano di una Doc a reputazione crescente. La Sicilia offre molte sorprese. Come questo Don Pietro 1991, dell'azienda agricola Spadafora (Virzì di Monreale, Pa), tel. 091/518544), un rosso, composto da uve cabernet sauvignon e franc, merlot, nero d'Avola.

Con poca grinta

◆ NERO DEL TONDO 1985, dei Tenimenti Ruffino di Pontoglio (Fi), tel. 055/86807. L'azienda dei Folonari ha dato molte prove di qualità, e negli ultimi anni è volontà di ricerca e di investimento tra le più avanzate del paese. La delusione è quindi maggiore: il Pinot nero. Ma l'anno scorso era buona, le promesse pure. È povero, stanco, non ha profumi tipici, non ha grinta. Per 300mila lire ci si aspetta di più. Le annate successive sono di altro livello.

Profumato, equilibrato, ha una buona intensità. A chi ha un'occasione per il Pinot Nero, è un assortimento didattico. Che può partire da un Borgogna: Musigny de Vogüé 1988, è un gran cru che ha spessore, finezza, personalità (156mila).

Natalizi per pregio e prestigio, i vini vecchi. A Milano, Maria Luisa Ronchi ha bottiglie dal 1790, e non solo da collezione. Come un Porto Garrafeira del 1820 a 2.750.000 milioni e lo Château Lafite del 1929 a 2 milioni.

Tre bottiglie di Barolo d'annata, da bere con religiosità: Rinaldi 1967 (200mila), Monfortino 1971 di Giacomo Conterno (300mila), Brunate 1979 dei fratelli Ceretto (150mila).

C'è del feeling tra il vitigno chardonnay e la Toscana. Le Fagge 1991 del Castello Albola (Radda in Chianti, Siena, telefono 0577/738019) ha bouquet fruttato e lieve ricordo di vaniglia; molto ben bilanciato tra morbidezza e acidità. Per Natale viene presentato in una cassetta in legno, accompagnato da una bottiglia di Acciaiuolo del Castello d'Albola (45mila lire).

Spumante Ca' del Bosco 1985, dell'omonima azienda di Erbusco, in Franciacorta (85mila lire).



PERFETTO per le feste natalizie è il Ca' del Bosco millesimo 1985, prodotto dall'azienda agricola omonima (Erbusco, Bs, tel. 030/7760600). Ha classe, pienezza, armonia. Sulle 85mila lire.

Villa Barthenau 1990 di Hofstätter: la migliore annata per un classico Pinot Nero sudtirolese. Cassetta da sei bottiglie, 70mila.

