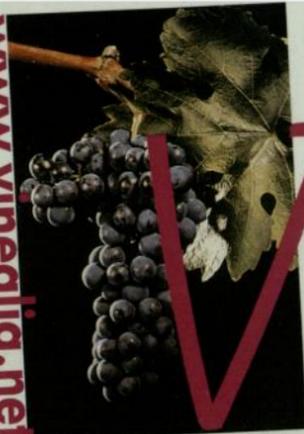


luglio agosto 1999  
 numero 4

www.vineditalia.net



# vin & alia

vin & alia



vin & alia

**valdobbiadene**  
 Villa dei Cedri, tradizionale sede della Mostra nazionale dello Spumante.

## Tra "oscar ais", presidenze e importanti incarichi premi, nomine, riconferme

Le ultime settimane sono state animate da una autentica valanga di premi, di riconferme, di riconoscimenti e di nomine. Cominciamo da **Lugli Dezzani**, enologo trentunense che è stato eletto presidente del Consorzio tutela vini dell'Asti e del Monferrato, e da **Giorgio Vizioli**, nominato dal Civec - il Comité interprofessionnel du Vin de Champagne - nuovo responsabile del Centro informazioni Champagne in Italia.

Importante riconoscimento alla prestigiosa carriera di **Giuseppe Bonollo**, presidente della omonima distilleria, che è stato nominato cavaliere del lavoro dal presidente della Repubblica, Carlo Azeglio Ciampi.

**Marco Felluga** succede a Douglas Attems quale presidente del Consorzio del Collio. Felluga, eletto all'unanimità, sarà affiancato da due vicepresidenti: **Paolo Bianchi** e **Nicola Manfredi**.

Grande soddisfazione anche per **Jacopo Biondi Santi** (un nome che non ha alcun bisogno di presentazione) che - in occasione dell'assemblea annuale dell'"Italian wine & food institute", svoltasi durante il Vinitaly di Verona - è stato eletto chairman del "Wine advisory committee".

Numerose anche le prestigiose riconferme di cui abbiamo avuto notizia, a cominciare dalla decisione della Confederazione italiana della vite e del vino - Unione italiana vino di rinnovare la propria attività.

## Una guida ai vini biologici



Si sente parlare sempre spesso di "vini biologici", di (in parole povere) realizzati co

A quel brindisi abbiamo destinato una selezione di uve di proprietà: il vino ottenuto ha cominciato il lungo cammino di elaborazione, naturalmente seguendo le regole del Trento Doc, con una lavorazione molto accurata che ci ha permesso di ottenere un prodotto veramente unico, nel solco di una tradizione quasi centenaria nella preparazione delle cuvées".

In Oltrepò Pavese la **Cantina La Versa** ha già presentato una bottiglia particolare destinata allo spumante metodo classico "Cuvée Testarossa". In Friuli, invece, la **Cantina Produttori di Cormons**

Il mondo dello **Champagne**, al contrario, prosegue unito, ostentando una forte identità e un'ottima organizzazione che hanno permesso di mantenerne grande l'immagine nel mondo. In Italia di questo si occupa il Centro immagine Champagne coordinato, fino a qualche settimana fa, da Gianni Legnani.

"Buona parte dei produttori di Champagne - spiega Legnani - ha realizzato per l'occasione bottiglie speciali e confezioni particolari. Numerose le etichette studiate espressamente e che si differenziano da quelle tradizionali perché incorporano i vari elementi legati al millennio, al festeggiamento, all'eccezionalità dell'avvenimento.

Si sono privilegiati i formati più grandi, adottando bottiglie con sagome e strutture particolari. La complessità del packaging

E concludiamo con gli "Oscar del vino italiano", assegnati a Roma da i lettori de "Il Sommelier", rivista dell'Ais. Gino Veronelli è stato votato quale miglior giornalista e Angelo Gaja miglior produttore, mentre Castello Banfi è stata riconosciuta come la migliore azienda vitinicola. L'oscar per gli enologi è andato a Giacomo Tachis; il premio come miglior rosso dell'anno al Sassicaia 1995 della Tenuta San Guido del marchese Incisa della Rocchetta; miglior bianco dell'anno è il Cervaro della Sala Antinori; miglior spumante il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi di Cà del Bosco; miglior vino dolce il Moscato passito di Pantelleria "Martingana" 1996 di Salvatore Murana; miglior rosato il Cirò Rosé "San Francesco" 1996 di Francesco Siciliani. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi "San Sisto" 1996 di Fazi Battaglia ha vinto l'oscar per il rapporto qualità-prezzo, mentre la più bella etichetta è quella (in argento) della magnum del Romitorio di Santedame 1996 dei Tenimenti Ruffino.

1996 di Salvatore Murana; miglior rosato il Cirò Rosé "San Francesco" 1996 di Francesco Siciliani. Il Verdicchio dei Castelli di Jesi "San Sisto" 1996 di Fazi Battaglia ha vinto l'oscar per il rapporto qualità-prezzo, mentre la più bella etichetta è quella (in argento) della magnum del Romitorio di Santedame 1996 dei Tenimenti Ruffino.

L'oscar per la migliore campagna pubblicitaria è andato alla Melini e per le enoteche alla **Enoteca La Botte** di Casagiove. ◀◀◀

In Oltrepò Pavese la **Cantina La Versa** ha già presentato una bottiglia particolare destinata allo spumante metodo classico "Cuvée Testarossa". In Friuli, invece, la **Cantina Produttori di Cormons** ha realizzato la bottiglia più grande del mondo, 30 litri, di uno speciale brut con uvaggio di Pinot Bianco e Chardonnay pesante 42 chili e chiamata Melchidese, dal nome del biblico re di Shalem. **Bellavista** (come abbiamo già scritto sull'ultimo numero di *vin&alia*), ha presentato "Millennium", una jéroboam di brut (80 per cento Chardonnay, 20 per cento Pinot nero) in soli 2 mila esemplari, e sappiamo in anteprima che è prossima la presentazione di una cuvée speciale di "Anna Maria Clementi" della cantina Cà del Bosco, sempre in Franciacorta.

sempre meno chiara in mente l'immagine di qualità dello spumante/vino con le bollicine italiano. Noi di *vin&alia* volevamo darvi un consiglio: andate a Valdobbiadene, degustate il maggior numero di "bollicine" che vi metteranno a disposizione e prendetene nota: il confronto è senza dubbio lo strumento migliore per conoscere.

chier de cave, alcuni hanno preferito privilegiare l'assemblaggio tradizionale, realizzando una cuvée composta con cru prestigiosi e con i vini migliori delle più belle vendemmie degli ultimi 10/15 anni e ottenendo dei Brut S.A. (sans année). Altri hanno invece scelto vini di una sola annata, da loro giudicata eccezionale, e hanno elaborato cuvée millesimate". ◀◀◀ (g.mon.)