

GAMBERO ROSSO

anno 10
NUMERO 118
lire 7.500
euro 3,87
novembre 2001

Da emblema del sottosviluppo
vinicolo a primo mercato
del settore. I trent'anni
che hanno "ubriacato" la città
attraverso le esperienze
dei protagonisti.
Un insolito percorso
fra ristoranti.

Roma

la

AVREI VOLUTO FARLO IO

Maurizio Zanella 1985
Ca' del Bosco

EDUARDO VENTIMIGLIA, ROMANO TRAPIANTATO IN TOSCANA, PRODUCE CON LA MOGLIE
CARLA ALCUNI DEI MIGLIORI VINI DEL COMPRESORIO DI SOVANA

NOTIZIARIO a cura di FABIO RIZZARI

ANTEPRIMA SALONE DEL VINO Dodici sale divine

Mancano ormai poche settimane all'apertura del primo Salone del Vino, che si terrà nei collaudati spazi espositivi del Lingotto Fiere di Torino. Dal 15 al 18 novembre la manifestazione, che già si presenta come un appuntamento immancabile per il mondo del vino, attirerà un bel numero di addetti ai lavori. Attenzione, solo di addetti ai lavori, visto che il Salone avrà carattere esclusivamente professionale. Gli appassionati, quindi, non avranno purtroppo modo di visitarlo. "È una scelta precisa e molto meditata", conferma Alfredo Cazzola, l'ideatore e il promotore dell'iniziativa. "Il Salone si rivolgerà a tutta la filiera professionale del vino, dai produttori agli enotecari, ai distributori, ai giornalisti specializzati". I numeri del progetto, ambizioso, sembrano dargli ragione. "Nelle nostre più rosee aspettative avremmo contato su due o trecento espositori, ma a tutt'oggi (primi di ottobre, ndr), quando manca ancora un mesetto per chiudere le iscrizioni, abbiamo già oltre 500 adesioni. Saranno presenti soprattutto case vinicole piemontesi, ma anche toscane, friulane, pugliesi, e di altre regioni, e non mancano gli stranieri. Alla fine potremmo probabilmente contare su oltre 600 espositori". Merito dei massicci investimenti in termini organizzativi e promozionali. "In questi giorni stiamo inviando il pre-catalogo", sottolinea Cazzola, "a circa 100mila indirizzi: ristoranti, enoteche, wine bar, in Italia e all'estero. In ogni caso, gli aggiornamenti del catalogo si possono seguire nel nostro sito internet www.salonedelvino.it".



Parallelamente alla presenza di case vinicole, ci sarà una forte concentrazione di eventi: seminari, workshop, presentazione di guide. Oltre, com'è naturale, a una notevole serie di degustazioni a tema. "Metteremo a disposizione sei sale per assaggi, più altre per l'attività convegnistica. Dodici sale in tutto, con un bello sforzo organizzativo". La superattività di Cazzola e del suo staff non finisce qui. Grazie a uno specifico accordo con l'ICE, l'Istituto per il Commercio con l'Estero, il Salone sarà presentato ufficialmente alla stampa internazionale in tre diverse occasioni: a Stoccolma, a Colonia (durante la Anuga, la più importante fiera dell'alimentazione del mondo) e a Parigi. Non si può dire che qui si proceda al risparmio. È tutto, per il momento? No.

"Siamo davvero felici che a 'coprire' l'evento si muova in forze il Gambero Rosso Channel, che sarà il punto di riferimento mediatico del Salone. E per finire stiamo studiando la possibilità di chiudere il Salone con un mega-evento di carattere più scenografico, più glamour. Sarà la sorpresa finale..."

FATTI
DI VIGNE
E VINI



AVREI VOLUTO FARLO IO

Maurizio Zanella 1985
Ca' del Bosco

EDUARDO VENTIMIGLIA, ROMANO TRAPIANTATO IN TOSCANA, PRODUCE CON LA MOGLIE
CARLA ALCUNI DEI MIGLIORI VINI DEL COMPRESORIO DI SOVANA

Ripescò dalla memoria il ricordo ancora vivo di una magnifica serata di molti anni fa. Era l'88, e a cena con amici abbiamo stappato varie bottiglie. A quei tempi i vini costavano molto meno... Tra i rossi a base di uve cabernet aprimmo il Sassicaia, ma non ricordo l'annata, e soprattutto uno straordinario Maurizio Zanella 1985. Il Sassicaia era eccellente, come sempre, ma io rimasi impressionato dal rosso di Ca' del Bosco. Emanava un profumo intensissimo, che "avvolgeva" i commensali. Ho presente bene anche il sapore, che era pieno, morbido, lunghissimo. Certo, era un vino po' varietale, ma di un varietale che non dava alcun fastidio: aveva toni erbacei "freddi" molto tipici di un territorio del nord come la Franciacorta. In fondo è un peccato che questo carattere si sia ormai un po' perso, perché oggi tutti cercano di fare Cabernet molto morbidi e molto grassi. Non l'ho più riassaggiato, comunque all'epoca era un vino buonissimo, tanto che pensai "quasi quasi cambio mestiere".

LA DONAZIONE DI MONDAVI

Il patriarca dell'enologia statunitense Robert Mondavi ha annunciato a fine settembre una donazione in favore dell'Università di Davis in California. La cifra offerta è di 35 milioni di dollari (una settantina di miliardi di lire). Non proprio un gesto simbolico, quindi. È vero che storicamente in America chi può permetterselo onora se stesso (o compiace se stesso) elargendo somme cospicue a musei, università, istituzioni benefiche. Però da noi, anche se manca questa nobile tradizione, un gesto simile sembra fantascienza. Ve lo immaginate un agiato produttore piemontese o toscano, da anni concentrato nell'impegnativa attività di aumentare il proprio listino prezzi, sborsare qualche decina di miliardi per l'Istituto di Conegliano o per quello di San Michele all'Adige? Se mai fosse già successo, pronte scuse e pronta pubblicazione.

L'ALLIED DOMECCO COMPRA IN SPAGNA

Le concentrazioni di marchi e aziende proseguono implacabilmente nel mondo del vino. La multinazionale inglese Allied Domecq ha acquistato una delle case vinicole più grandi di Spagna, La Bodegas y Bebidas, per la cifra di 280 milioni di euro, oltre 540 miliardi in vecchie lire. La Allied Domecq mette così nel proprio cantiere un nuovo nome prestigioso, dopo le recenti acquisizioni in Nuova Zelanda (Montana Wines, ovvero la maggiore azienda del paese), in Francia (gli storici marchi Perrier Jouët e Mumm) in California (Buena Vista), in Argentina e chi più ne ha più ne metta. Per avere un'idea dell'affare, si può valutare che la Bodegas y Bebidas, sforna quasi 80 milioni di bottiglie all'anno.