

ABBIAMO DEGUSTATO

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, foglio 27, mappali 17-73-75-226-239-40. Uva vendemmiata dal 24 agosto sono ottenuti al termine della vinificazione a 97.850 bottiglie e 7.500 mezza bottiglie dalla Ca' del Bosco Azienda Agricola Zanella a Erbusco (Italia).

Questa è la bottiglia n. FACTICE

v.q.p.r.d. 12% vol.

È di colore rosso rubino
chiaro e brillante,
con riflessi granati.
Profumo sottile e penetrante
e di notevole eleganza
dove si ritrovano
numerosi sentori tipici
sia dei vitigni che lo
compongono sia della zona
di provenienza: clorofilla,
frutta matura, ciliegia, con
una sottolineatura molto
leggera di tostato, cacao
e vaniglia. Sapore asciutto,
fresco, di struttura snella ma
con una certa pienezza,
variegato e molto continuo.
Si ripetono i sentori percepiti
al naso, piacevole retrogusto
amarognolo che si protrae
per molto tempo. È vino che

si beve giovane ma dà
il meglio di sé dopo
un anno o due
dalla commercializzazione.
È consigliabile berlo alla
temperatura di 16°-18°.
È ottimo con tutti i piatti
a base di carni bianche,
pollame. Si accosta bene
anche a tutti i piatti di carne
rossa, arrosto o bolliti.

10

CA del BOSCO

FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata



1989

Vino ottenuto esclusivamente con uve di cabernet franc (45%), barbera (25%), merlot (15%), nebbiolo (15%) dei vigneti di proprietà e in conduzione diretta situati nei Comuni di Adro, Cazzago S. Martino, Rodengo Saiano. Da 794 q.li di uve, vendemmiate dal 29 settembre al 13 ottobre, si sono ottenuti al termine della vinificazione e della maturazione in botti di rovere, 533 Hl., pari a 7.500 mezza bottiglie, 67.316 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. 12,5% vol.

FRANCIACORTA ROSSO d.o.c. - v.q.p.r.d. - 1990		
Chardonnay 65% Pinot bianco 35%		
dal 24 Agosto all'11 Settembre		
Q.li 70 - Hl. 46		
zuccheri : Chardonnay 20.93% - Pinot bianco 20.69%		
acidità totale: Chardonnay 9.60% - Pinot bianco 10.17%		
pH : Chardonnay 3.12 - Pinot bianco 3.09		
Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio termocondizionate, a temperatura di 18-20°.		
Maturazione in vasche d'acciaio termocondizionate per 7 mesi. Parte della massa soggiorna in grandi botti di rovere per una durata di 2 mesi.		
Maggio 1991	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 5/12 mesi prima della messa in vendita	
alcol : 12% vol.	acidità volatile: 0.28%	PRODUZIONE 97.850 bottiglie da 0,75 l. 7.500 mezza bottiglie da 0,375 l.
acidità totale: 7.60%	pH : 3.18	

FRANCIACORTA ROSSO d.o.c. - v.q.p.r.d. - 1989		
UVE	Cabernet franc 45% Merlot 15% Nebbiolo 15% Barbera 25%	
VENDEMMIA	dal 29 settembre al 13 ottobre	
RESA MEDIA PER HA.	Q.li 92 - Hl. 61	
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri : Cabernet franc 21.85% - Merlot 21.63% - Nebbiolo 21.07% - Barbera 20.05%	
	acidità totale: Cabernet franc 7.31% - Merlot 7.70% - Nebbiolo 9.55% - Barbera 13.94%	
	pH : Cabernet franc 3.32 - Merlot 3.27 - Nebbiolo 3.15 - Barbera 2.97	
VINIFICAZIONE	Macerazione a contatto delle bucce: Cabernet franc e Merlot 13 giorni Nebbiolo 16 giorni - Barbera 14 giorni	
	Al termine della fermentazione alcolica, avvenuta in vasche d'acciaio termocondizionate, si è proceduto al taglio dei 4 vini, ottenendo la "massa definitiva". Maturazione in grandi botti di rovere per un periodo di 10 mesi, cui fa seguito un ulteriore periodo di 5 mesi in piccole botti di rovere.	
IMBOTTIGLIAMENTO	Aprile 1990	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6/14 mesi prima della messa in vendita
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 12.5% vol.	acidità volatile: 0.39%
	acidità totale: 6.50%	pH : 3.31
	PRODUZIONE 67.316 bottiglie da 0,75 l. 7.500 mezza bottiglie da 0,375 l.	

DELCA

di DELFINETTI

ARREDAMENTI SU MISURA

22063 CANTÙ (CO)
Via dell'Artigianato, 42

Telefono (031) 733215



NERO DEL TONDO 1988

Uve con cui è prodotto
Pinot Nero in selezione clonale 100%

Caratteristiche del vino
Rosso asciutto dal colore rosso rubino intenso dove si intravedono riflessi leggermente aranciati dal profumo nobile e complesso ha sapore vellutato con stoffa consistente.

Suggerimento gastronomico
Si consiglia di servirlo con piatti a base di animali da cortile e in particolare il coniglio alla cacciatora, carni di maiale, rognoni di vitello.

Prezzo del vino in Enoteca
Bottiglia da 750 cc. Lire 28.000

Sopra l'abitato di Panzano in Chianti, ad una altezza di 470 metri nella tenuta Casa di Sala, vengono allevate le uve pinot nero che sono alla base di questo Nero Del Tondo che prende il nome dal Vigneto. Si tratta, di uno dei primi esperimenti di questa coltivazione in Toscana. La resa per ettaro è molto bassa e la vendemmia viene effettuata con rigorosa scelta delle uve che vengono raccolte in più riprese. La fermentazione malolattica del vino viene completata in piccole botti di rovere. Dopo un ulteriore affinamento sempre in carati, è imbottigliato e messo in commercio dopo oltre tre anni dalla vendemmia.

Nome del Produttore
TENIMENTI RUFFINO
Via Aretina, 42/44
50065 Pontassieve (FI)
Tel. 055/8368259 - Fax 055/8313677



SONO MONTENIDOLI 1988

Uve con cui è prodotto
Sangiovese e Malvasia Nera

Caratteristiche del vino
Rosso asciutto, dal colore rosso rubino carico con riflessi color monsignore; dal profumo elegante ed alcolico, rotondo e pieno alla beva, ha buone possibilità d'invecchiamento.

Suggerimento gastronomico
Dalle grigliate di carni ai formaggi stagionati e oltre, si fa piacevolmente ribere.

Prezzo del vino in Enoteca
Bottiglia da 750 cc. Lire 13.000

Sulla pendice orientale dell'altipiano toscano davanti a S. Gimignano sorge dal 1965 questa minuscola azienda agricola di proprietà di Maria Elisabetta Fagioli. Le terre da cui provengono le uve da cui viene prodotto questo vino sono di origine pliocenica dell'Era Terziaria e quindi particolarmente vocate alla vite e all'olivo. I vigneti degradano sulla collina tra i 350 e i 450 metri di altitudine. L'uva è selezionata a mano e raccolta in cassette. Il vino viene prodotto sin dal 1971 dai vigneti Lo Spargolo, I Maturi e I Chioppi. L'aggiunta, dopo la svinatura, di uve scelte e passite, secondo l'antica tecnica toscana del governo, gli stimola una fermentazione secondaria da cui trae serbevolezza e la sua asciutta e gagliarda tipicità.

Nome del Produttore
PODERI MONTENIDOLI
Località Montenidoli
53037 San Gimignano (SI)
Tel. 0577/941565



CAMERLENGO 1986

Uve con cui è prodotto
Sangiovese grosso

Caratteristiche del vino
Rosso asciutto dal colore rosso rubino carico; piacevole sentore di legno d'affinamento; corpo buono e stoffa notevole.

Suggerimento gastronomico
Carni arrosto sia al forno che alla griglia; selvaggina e cacciagione; formaggi stagionati a pasta dura.

Prezzo del vino in Enoteca
Bottiglia da 750 cc. Lire 15.000

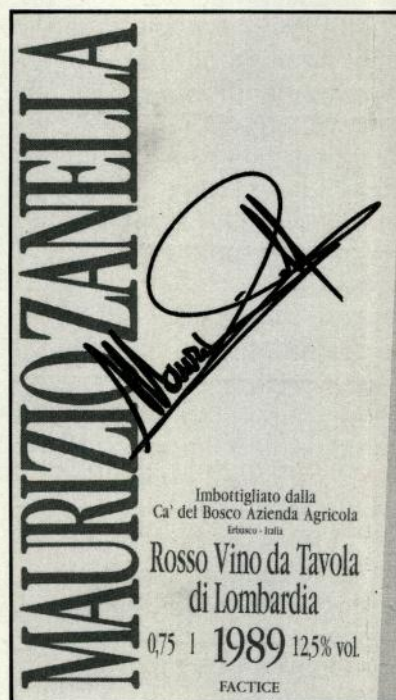
Questo vino prodotto in minima quantità da Alma Biasotto Sanguineti proprietaria di questa grande fattoria è certamente uno dei più interessanti di tutta la Toscana. Ottenuto da uve scelte vendemmiate adeguatamente e vinificate con tecniche moderne, ha molto carattere e può resistere all'invecchiamento anche più di dieci anni.

Dal piacevole ed equilibrato sapore di legno nobile d'invecchiamento risulta anche molto beverino e, fatto strano, per i giorni che corrono, riesce a costare solamente la metà di altri vini dalle stesse caratteristiche.

Nome del Produttore
PAGLIARESE
Via Pagliarese, 4
53019 Castelnuovo Berardenga (SI)
Tel. 0577/359070

ABBIAMO DEGUSTATO

Ha colore rosso rubino brillante, con riflessi porpora che in gioventù risultano particolarmente intensi. Profumo ricco, maestoso, di ampio spettro e notevole intensità. Nei primi anni di vita si avvertono sentori prorompenti di frutta matura e altre sensazioni varietali che con il tempo si fondono in un bouquet di frutta di fiori rossi, di grafite e più sottile di vaniglia. Sapore asciutto, dotato di un buon corpo colpisce soprattutto per la finezza, l'eleganza, la morbidezza e la concentrazione. Tuttavia la perfetta impostazione delle componenti e dell'acidità sono garanzia per un'evoluzione molto prolungata nel tempo. Probabilmente siamo in presenza di una delle migliori annate di questo vino, che avrà una possibilità di conservarsi molto a lungo nel tempo. È consigliabile berlo alla temperatura di 18°. È il vino da accostare ai grandi piatti di carne della cucina classica e di territorio, sia arrosto che salsati. Eccellente anche con formaggi stagionati, purché non piccanti.



MAURIZIO ZANELLA - Rosso vino da tavola di Lombardia - 1989		
UVE	Cabernet sauvignon 45%, Cabernet franc 25%, Merlot 30%	
VENDEMMIA	dal 5 al 13 ottobre	
RESA MEDIA PER HA.	Q.li 72 - Hl. 47,5	
DATI ANALITICI DELL'UVA	zuccheri : Cabernet sauvignon 22,4% - Cabernet franc 22,2% - Merlot 23,0% acidità totale: Cabernet sauvignon 8,42% - Cabernet franc 8,20% - Merlot 7,44% pH : Cabernet sauvignon 3,22 - Cabernet franc 3,27 - Merlot 3,33	
VINIFICAZIONE	Macerazione a contatto delle bucce per 18 giorni. Fermentazione alcolica ultimata in piccole botti di rovere nuove, ove si svolge anche la fermentazione malolattica. Maturazione sempre in piccole botti di rovere nuove per un periodo di 16 mesi.	
IMBOTTIGLIAMENTO	15 Marzo 1991	AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA 6 mesi prima della messa in vendita
DATI ANALITICI ALL'IMBOTTIGLIAMENTO	alcol : 12,5% vol. acidità totale: 6,38%	acidità volatile: 0,47% pH : 3,39
PRODUZIONE	18.077 bottiglie da 0,75 l. 800 magnum da 1,50 l.	

Ha colore giallo paglierino, appena appena dorato, brillante. Profumo ricco e fiorito, fruttato, molto ampio e poliedrico. Ha all'inizio un sentore "verde" che con il passare dei minuti si evolve in un fitto bouquet dove tra gli altri si riconoscono la frutta molto matura (mela e banana in particolare) un lieve accenno di vaniglia e un pò di miele. Sapore secco, ma non all'eccesso, con una deliziosa e saporita acidità (netta la sensazione di limoncella) in rilievo che costituisce l'ossatura. Ha fiero carattere e lunga persistenza aromatica. È un vino che si può bere in giovinezza, ma che può esprimersi al meglio anche dopo anni. È consigliabile berlo alla temperatura di 10-12°. Si presta ad innumerevoli accostamenti gastronomici: antipasti in generale, primi piatti soprattutto a base di pasta, piatti di pesce sia di mare sia d'acqua dolce.

**CA'd
Francia**
DENOMINAZIONE



partita catastale 11
243-248. Da 1161
all'11 settembre s
zione, 762 Hl., pa
glie, imbottigliate
Agricola di Annar

Quest

0,75 l

FRANCIACORTA B

UVE

VENDEMMIA

RESA MEDIA PER HA.

DATI ANALITICI
DELL'UVA

VINIFICAZIONE

IMBOTTIGLIAMENTO

DATI ANALITICI
ALL'IMBOTTIGLIAMENTO

ABBONAMENTO 1992
4 NUMERI L. 32.000

indirizzare a:

Editoriale Il Melograno
Rivista «Il Simpatico»

Casella Postale 105
22063 CANTÙ (Como)

(allegare assegno bancario)

Copie arretrate L. 10.000

AZIENDA AGRICOLA

CA' del BOSCO

di Annamaria Clementi Zanella

25030 Erbusco (BS) - Via Case Sparse, 11

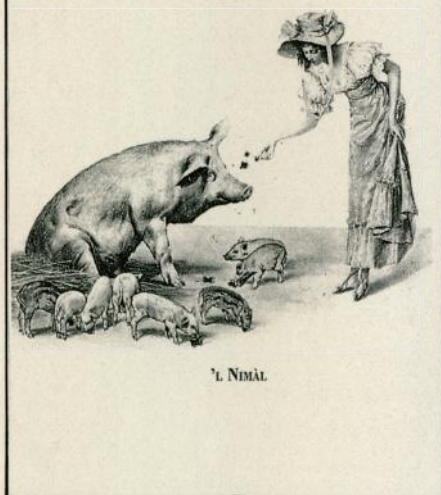
Tel. 030-7267196-7267311

Telex 303206 CADEBO I

Telefax 030-7268425



C'era una volta il porcello grasso



Il porcello rivalutato

Da queste pagine abbiamo avuto più volte occasione di segnalare i libri di Annalisa Alberici, una gentile signora pavese che riesce ad affiancare alla sua impegnativa attività apparentemente arida di ingegnere idraulico una serie di interessi di ben altro stampo, tra cui, eminente, quello di studiosa di antiche tradizioni gastronomiche. In particolare si è fin qui soprattutto occupata di cucina pavese, della terra cioè dove vive e dove ha avuto origine la sua famiglia, anche se non ha trascurato altri argomenti, tra cui il dolce mondo dei biscotti, ai quali ha dedicato un delizioso libro. L'ultima sua fatica ha avuto come argomento il maiale, che nel passato era considerato «l'animale» per eccellenza, allevato con amore, ingrassato con cura e finalmente ucciso, suprema ingratitudine, per ricavarne sostentamento.

In tempi in cui non si sapeva quasi nulla di colesterolo, di diete e di cure dimagranti, anche perché i problemi di sovrappeso erano pressoché inesistenti, a causa della diffusa penuria di cibo, non esistevano certo pregiudizi contro la carne suina, considerata nel suo giusto valore, cioè nutriente e saporita. Poi venne il periodo dell'abbondanza e del benessere generalizzato, e il maiale fu posto sotto accusa, soprattutto per la quantità di calorie che

la sua carne offriva. Gli allevatori corsero ai ripari e, attraverso accurate selezioni delle razze e nuove tecniche di allevamento e di nutrizione, introdussero sul mercato maiali «magri», così da accontentare le richieste dei consumatori. Ma non bastava: per restituire alla carne di maiale gli innegabili meriti dovuti, occorreva una campagna di informazione corretta e approfondita, che facesse comprendere alla gente l'importanza nutritiva della carne di maiale, alternata intelligentemente con quella di altri animali.

A questa operazione di recupero si è dedicata anche Annalisa Alberici, che tra l'altro è presidente del club gastronomico «Pellegrino Artusi», con il quale ha organizzato ben tre edizioni di un fortunatissimo Festival della Cucina Pavese, incentrato ogni volta su temi diversi; per ciascuno i lettori del giornale locale, «La Provincia Pavese», erano invitati a presentare ricette della cucina familiare, tra cui sarebbero state premiate quelle più significative. L'argomento dell'ultimo Festival è stato appunto il maiale. Utilizzando le ricette più inconsuete e interessanti Annalisa Alberici ha dato alle stampe un delizioso libro, «C'era una volta il porcello grasso», che è un vero e proprio inno a quel prezioso animale, il quale ha dovuto adattarsi a modificare il proprio aspetto, perdendo un consistente numero di chili, per essere accettato dai consumatori moderni. Dopo una serie di capitoli che forniscono tutte le notizie possibili sul maiale, sia dal punto di vista economico che nutrizionale e gastronomico, cui si aggiunge una piacevolissima rievocazione dell'allevamento del maiale e della sua importanza nel passato, con notizie raccolte dalla viva voce dei vecchi, si passa alle ricette a base di carne suina, molte delle quali sono corredate da gustosi commenti storico-folcloristici. A ogni ricetta è abbinato un vino locale, con alcune sintetiche notizie sull'azienda produttrice.

Si tratta di una lettura piacevole e istruttiva, che consigliamo vivamente ai nostri lettori e che costituisce anche un irresistibile invito alla prova, per ritrovare un piacere troppo a lungo trascurato. ■

Armanda Capeder

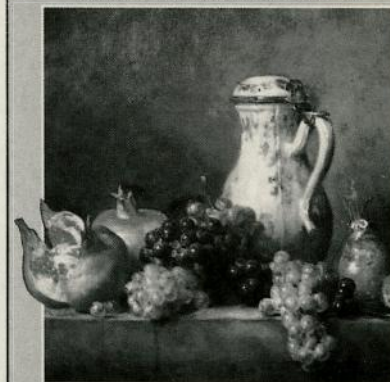
Annalisa Alberici
**C'ERA UNA VOLTA
IL PORCELLO GRASSO**

Editoriale del Drago - 123 pagine

G. Mainardi ~ P. Berta

IL VINO NELLA STORIA E NELLA LETTERATURA

feste, magie, storie e leggende di un simbolo universale: il fascino del vino raccontato attraverso la letteratura



EDAGRICOLE

Il vino nella storia e nella letteratura

Da millenni il vino è presente nella vita dell'uomo. Molte società gli hanno dedicato un po' della loro vita, del loro pensiero, della loro arte, della loro fatica. Molte società gli hanno attribuito dei valori. Multiforme come il suo dio, il vino scorre nei secoli tra il misterioso e il quotidiano. Ne nasce una simbolica profonda, riconosciuta universalmente: vino ed iniziazione, vino ed immortalità, vino ed ispirazione artistica, vino e libertà dello spirito. Giuseppina Mainardi e Pier Stefano Berta hanno pubblicato per la **Casa Editrice Edagricole di Bologna** un originale volume che rintraccia le storie e le leggende di questo simbolo universale così come esso è stato cantato nelle epiche, dei proverbi, nelle canzoni, nelle poesie: **Il vino nella storia e nella letteratura** (pagg. XII + 228, 1f ill., L. 32.000).

Ripartito in cinque capitoli, il discorso si snoda tra le varie epoche, illuminato dal pensiero, dai giudizi, dalle definizioni di illustri personaggi del mondo dell'arte della poesia, della letteratura. Da Omero a Virgilio, ai Clerici vagantes; da Shakespeare a Molière, a Pasteur; dal poeta della rivoluzione magiara, Petofi Sandor, ad Alexandr Sergeevitch Pushkin nella Russia ottocentesca, a Steinbeck, Silone, Jack Vance; da questi, e da molti altri, emergono le opinioni più varie e colorate, le più profonde e concettuali.

In oltre duecento pagine raccolte in elegante volume, gli autori compiono un importante e apprezzabile passo sulla via della letteratura dedicata alla prima arte dell'uomo, l'agricoltura. ■