

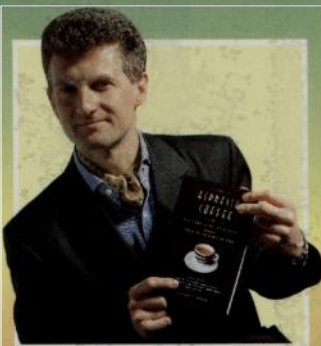
# FOOD

IL PRIMO MENSILE DI CULTURA E PRODOTTI DI MARCA ITALIANI

The magazine of food & beverage: the best of Italian food style

Edizione in italiano e in inglese - Spedizione in abbon. postale 50% - MI - Mensile - Anno VI - n. 3 - Marzo 1996  
Usa \$ 13 - France Fr 60 - England £ 5.50 - España P.tas 1.200 - Suisse Fr 16 - L. 10.000

## IMPRENDITORI



**ANDREA ILLY:**  
"il futuro di Illycaffè?  
400 miliardi di fatturato,  
quotazione in borsa..."



**GIANCARLO ANERI**  
"dopo il successo con lo  
spumante Ferrari, ora  
punto su E Group..."



**DOSSIER**  
TUTTO SULLE  
MERENDINE

# IL CO BAR

- 7% costo  
promoz

- 6% costo  
fornitori

- 5% recupero  
inflazione

- 18% riduzione  
costi

- 12% prezzo  
di vendita

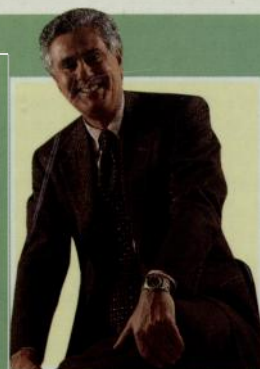
## FOCUS

**OLIO D'OLIVA:**  
è guerra tra  
Italia e Spagna

## MERCA

Il boom  
pastas  
in bust

Perché il Signor  
Gatorade, dopo  
aver comprato  
la Chiari & Forti,  
apre gelaterie  
Häagen-Dazs?



**GIULIO MALGARA**

Con il Cuore in mano

## DEGUSTAZIONE di BARBARA CORRADI

### A CA' DEL BOSCO FA CAPOLINO UN ELFO

Da oltre vent'anni Maurizio Zanella è impegnato nel promuovere i vini di Franciacorta, una sfida nata per trasformare questa zona in una delle aree più interessanti dal punto di vista enologico. A partire dal 1990 alla produzione si è aggiunto un nuovo vino, a base di Erbamatt e Sauvignon blanc, battezzato **Elfo** e riproposto negli anni seguenti con un numerale che non solo identifica l'annata (Elfo 1 il '91, Elfo 2 il '92, Elfo 3 il '93 ed Elfo 4 il '94) ma vuole evidenziare le differenti tecniche di vinificazione adottate per ognuno di essi. Per tutti si è avuta una vendemmia con meticolosa selezione dei grappoli. Il capostipite Elfo, dopo una fermentazione in piccole botti di rovere, è maturato parte in botte e parte in vasche d'acciaio e ha avuto un affinamento di 49 mesi in bottiglia. Elfo 1 è fermentato e maturato parte in barrique e parte in acciaio termocondizionato e quindi affinato per 35 mesi, mentre Elfo 2 ha avuto fermentazione in barrique, maturazione in acciaio e 25 mesi di affinamento. Ad Elfo 3 e 4 è stata riservata una breve macerazione a contatto con le bucce, con successivo passaggio in acciaio e affinamento in bottiglia (rispettivamente 12 e 3 mesi). La varietà di vinificazione ha determinato vini con personalità ben distinte, pur facenti capo a una stessa famiglia, per cui la degustazione terrà conto delle variazioni olfattive e gustative registrate per ogni Elfo.

#### ANALISI DEGUSTATIVA

**Uva:** Erbamatt e Sauvignon blanc.

**Descrizione:** vino da tavola Bianco.

**Grado alcolico:** Elfo: 13,5°, Elfo 1: 13°, Elfo 2, 3, 4: 12°.

**Colore:** paglierino più o meno carico.

**Profumo:** Elfo e Elfo 1 si distinguono per la nota vegetale, col caratteristico sentore di foglia di pomodoro e di peperone. L'utilizzo della barrique dà a Elfo la nota di liquirizia che emerge al di là del profumo di limoncella, mentre in Elfo 1 esce soprattutto il fruttato, frutta matura e tropicale (frutto della passione), e i fiori bianchi (sambuco). Più freschi i profumi degli altri Elfi (anche se in Elfo 3 e 4 sono intensi e complessi, grazie alla vinificazione parziale in rosso), dove troviamo pera, pesca e mela, mentre la nota verde si concretizza nel sentore di ortica e la limoncella cede il passo agli agrumi (pompelmo rosa).

**Sapore:** gusto intenso, persistente e più strutturato per gli Elfi che hanno avuto un contatto col legno, a cui si deve anche il tostato. Buona l'acidità in armonia con la gradevole morbidezza, e nel finale un leggero e piacevole retrogusto amarognolo. Elfo 2, 3 e 4 hanno maggiore acidità, che si equilibra tuttavia con il versante dei polialcoli. Confermati i sentori vegetali e fruttati percepiti al naso. Grande persistenza aromatica.

**Accostamento:** dal pesce fino alle carni bianche.

CA' DEL BOSCO  
Via Case Sparse, 20  
25030 Erbusco (BS)  
Tel. 030/7760600

