

GIORNALE DI BRESCIA

Bollicine ma non solo per entrare nel millennio

di Filippo Mori & Gianmichele Portieri

Bollicine d'autore dunque in apertura: in Franciacorta ad esempio lo straordinario Anna Maria Clementi '90 di Ca' del Bosco o i millesimi più ambiti di Bellavista e Cavalleri, in Francia un Bol-

ottopiuù

venerdì 31 dicembre 1999

IL CORRIERE DELLA SERA

Ciao Duemila, tutti a tavola

Un cenone con i piatti tipici lombardi, tra raffinatezze e tentazioni

Per il brindisi vero e proprio, due soluzioni di grande prestigio, da servire nella flûte ghiacciata: il Franciacorta Brut Riserva

IL BRINDISI

E nei calici soltanto spumanti italiani. Di rigore

il Franciacorta Brut riserva, millesimato di Ca' del Bosco, dal gusto maturo, ricco e pieno, simbolo dell'azienda creata da Maurizio Zanella

made in Italy». Quest'anno i vip americani si sono buttati sui prodotti enogastronomici del Belpaese

Clinton brinda con il brut della Franciacorta

l'Alba per Sharon Stone, uvetta calabrese per Cher e parmigiano per Madonna

sa per ettaro, nonché enotecnici giovani e già affermati, sono i segreti di un grande successo che ormai fa tendenza, insidiando i vertici raggiunti dai cugini d'Oltrepò.

Ricordatevi di servire gli spumanti secchi nel bicchiere a flûte, di tipo allungato, che consente di cogliere appieno la persistenza e l'evoluzione delle bollicine. Per gli spumanti dolci, invece, la coppa svasata da Asti è l'ideale perché si possa apprezzarne meglio la fragranza.

A proposito di dolce, con la tradizionale veneziana di San Silvestro, nei calici della Lombardia ci sarà uno spumante aromatico e fragrante, amabile ma non stucchevole: il Moscato dell'Oltrepò pavese, ottimo anche nella versione liquorosa, ancor più intensa e vellutata.

A. Co.

Roma. Al bando soufflé, champagne e paté vari. Quest'anno, sulla tavola dei vip hollywoodiani, per il tradizionale cenone di Capodanno trionfa il *made in Italy*. A rivelarlo è una ricerca condotta dalla Klaus Davi sulla stampa rosa straniera.

Se, dunque, nella più celebre delle dimore, la Casa Bianca, i coniugi Clinton brinderanno al 2000 con decine di bottiglie magnum di spumante italiano extra brut proveniente dalle terre di Franciacorta, il *made in Italy* trionfa anche sulla tavola dell'attrice Sharon Stone, che ha scelto di aprire il suo menu con un raffinato risotto profumato al tartufo bianco di Alba. Per Sylvester Stallone, invece, delicati tagliolini al crudo di San Daniele mentre Madonna, afferma la rivista *People*, non farà mancare al suo cenone scaglie di parmigiano

accompagnate da un tocco di aceto balsamico di Modena.

Ma la lista dei vip stregati dai sapori nostrani è ancora lunga. La cantante Cher, ad esempio, festeggerà il Capodanno con un tacchino gigante ripieno di fichi secchi ed uvetta sultana fatta appositamente venire dalla Calabria. Da *Layla* poi, il noto ristorante di proprietà di Robert De Niro quest'anno ha spopolato un menu speciale tutto italiano che John Travolta ha fedelmente riprodotto. L'ex divo della *Febbre del sabato sera* ha così ordinato esorbitanti quantitativi di mozzarella di bufala, arancini di riso, olive ascolane e Chianti toscano. Parola di *Star*, il noto tabloid americano.

Va matto per le specialità toscane anche il cantante Sting, che non ha rinunciato alla ri-

bollita e ad un secondo piatto a base di cinghiale. Lo zampone, simbolo di fortuna, sarà la portata principale della cena di Antonio Banderas e Melanie Griffith la quale, secondo il settimanale tedesco *Gala*, è particolarmente ghiotta di lenticchie. Antipasto misto di salumi italiani, invece, per Ronn Moss, il Ridge della soap opera *Beautiful*.

Menu italiano pure per Naomi Campbell, che ha optato per un filetto in crosta rivestito internamente con speck, radicchio e fontina e accompagnato da verdure al vapore. Non bada alla dieta la modella Adriana Sklenarikova. Per lei, una specialità tutta romana: coda alla vaccinara. La sua collega Eva Herzigova ha invece optato per un menu a base di pesce: spaghetti con vongole veraci e branzino al sale.

D'Alema: "Firenze culla del riformismo"

I Grandi a Palazzo Vecchio. Nascerà una fondazione culturale per il dialogo Europa-Usa

CRISTINA LOMBARDI

Zuppa di patate con astice al profumo di salvia, pappardelle al sugo di lepre e trifola, trancio di ragno con ravioli di finocchio al profumo di arancio, zuccotto alla fiorentina con salsa "Aurato Puiatti", conditi da Cuveè Anna Maria Clementi Ca' del Bosco 1990

sabato 20 novembre 1999

il Mattino di Padova

Una via comune per il 2000

A Firenze il vertice dei progressisti pianifica il futuro

LA SCENOGRAFIA

Tra il canto di Bocelli e l'incognita Benigni

di Carlo Bartoli

FIRENZE. Andrea Bocelli e Roberto Benigni saranno le stelle della cena allestita in onore di Blair, Clinton, D'Alema e gli altri capi di governo del vertice sulla terza via. La voce di Andrea Bocelli risuonerà sotto il tendone bianco steso sul terrazzo.

Il vertice costituirà un'occasione per ammirare una straordinaria passerella di vini. Angiolo Barni ha selezionato quattro vini di quattro paesi diversi: lo Champagne Jaques Selosse, il Fumé Sauvignon Blanc '93 di Beringer di Napa Valley, il Lucente '96 di Frescobaldi-Mondavi ed il tedesco Riesling Spatlese '98 di Muller-Catoir. Gianfranco Vissani, per il pranzo in Palazzo Vecchio, ha invece scelto, tra gli altri, lo Chardon-

di Andrea Palombi

il Franciacorta Anna Maria Clementi '90 di Ca' del Bosco

Il Grandi preparativi anche a Palazzo Vecchio dove domani si svolgerà il clou della giornata; per l'occasione nella sala del Duecento sono stati ricollocati due dei venti arazzi, attualmente in restauro, che ornavano le pareti della sala quando Cosimo I ospitava a Palazzo Vecchio i Capi di Stato e di Governo. Imponente lo spiegamento di forze dell'ordine: ci saranno oltre duemila tra carabinieri, guardie di finanza e agenti; al loro fianco un centinaio di Marines e 400 uomini dei corpi speciali Usa. Più leggere le scorte dei capi di Stato e di governo degli altri paesi.

lunedì 22 novembre 1999

Il Messaggero

SEGRETI IN CUCINA

E Vissani rifila i broccoli a Bill: «Li ho truccati da bieta»

dal nostro inviato SANDRO VACCHI

Quanto costa un pranzo così nel suo ristorante? "Sulle duecentomila lire, ma le vale tutte, sa?" E mostra i vini (Gaja, Rubesco, Brunello, Muffato della Sala, Masala, una magnum di Ca' del Bosco) e menù: zuppa di patate con astice, pappardelle al sugo di lepre, trancio di pesce ragno, zuccotto alla fiorentina...

lunedì 22 NOVEMBRE 1999

LA STAMPA

SHOPPING

Abiti per Hillary e Chelsea, vini per Bill

Il pranzo dei "Grandi"

- zuppa di patate con astice al profumo di salvia
- pappardelle al sugo di lepre e trifola
- trancio di ragno con ravioli di finocchio al profumo di arancio
- zuccotto alla fiorentina con salsa "Aurato Puiatti"

vini

- Cuveè Anna Maria Clementi, Ca' del Bosco, 1990

domenica 21 NOVEMBRE 1999

Corriere di Siena

Il pranzo per i Grandi del mondo

Vissani e i prodotti senesi

SIENA - Il grande cuoco Gianfranco Vissani ed alcuni dei migliori prodotti senesi saranno i protagonisti del pranzo per una trentina di persone in programma domani a Firenze in palazzo Vecchio per i sei Grandi del mondo. Spiega Vissani: "L'entrata sarà un trionfo di salumi del senese e di maestri formaggi toscani. Poi pappardelle alla lepre, quindi un branzino, il cinghiale e

E proprio sui vini Vissani ha posto particolare attenzione: si passerà da uno Champenois Ca' del Bosco del 1990 ad un Brunello Poggio all'Oro

della Sala, Marsala Vergine e Picolit.

il Giornale

Brindisi lungo un secolo, vino dopo vino

da Milano

Per le feste non solo bollicine: grandi rossi e bottiglie inedite. L'importante è stupire andando controcorrente. L'evento Krug

E parlando di qualità eccoci al trio d'oro Bellavista, Ca' del Bosco e Ferrari. La Bellavista strega con duemila esemplari di Millennium, un Franciacorta Brut 1995, e la Ca' del Bosco con la Cuveè Anna Maria Clementi 1990. Il prezzo di entrambe: un milione e 200mila lire

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

Anno 24 - Numero 304 L. 2200 € 1,13 in Italia.

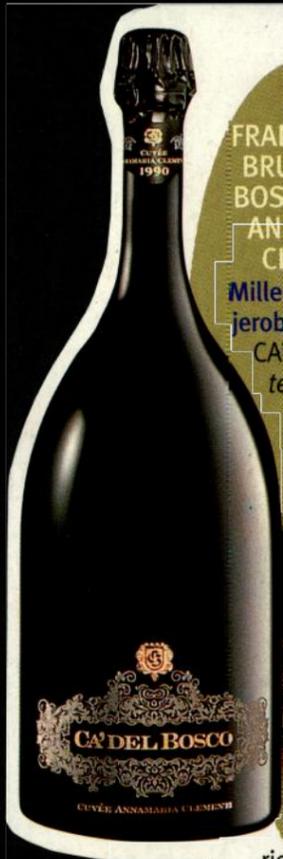
Venerdì 31 Dicembre 1999

Ed è subito Duemila

Capodanno, metà degli italiani brinderà a casa

Come CIN
CIN
Champagne a fiumi? Un privilegio per pochi. Stanotte si brinderà in massima parte italiano. Siamo al penultimo posto in Europa per consumo annuo di spumante, classifica guidata dai tedeschi (cinque litri l'anno pro capite contro i nostri due) seguiti da francesi e spagnoli, e quel po' che beviamo è autarchico. Saranno circa 76 milioni le bottiglie che verranno stappate stanotte a mezzanotte, secondo dati della Confesercenti, per una spesa di 1.120 miliardi. Ben 68 milioni se

Stasera berranno spumante italiano extra brut di Franciacorta anche Bill e Hillary Clinton alla Casa Bianca



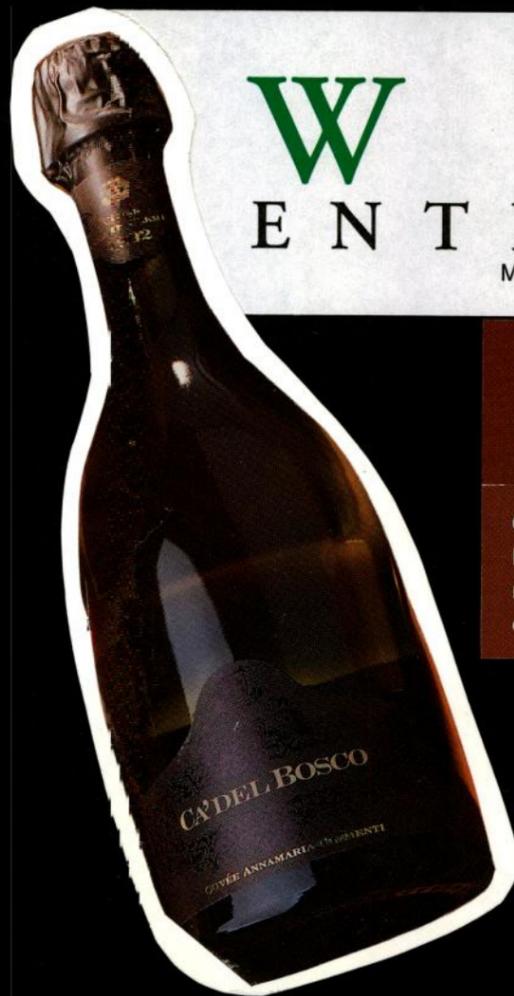
FRANCIACORTA
 BRUT CA' DEL
 BOSCO, CUVÉE
 ANNAMARIA
 CLEMENTI

Millesimo 1990
 Jeroboam

CA' DEL BOSCO, Erbusco (Bs);
 tel. 030 776.611

Questo Franciacorta è probabilmente uno dei vini più complessi ed eleganti della sua categoria. Ottenuto da uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero, è stato prodotto in quantità limitata. Colpisce per il fascino del suo colore, un paglierino tendente all'oro antico. I profumi sono intensi, fascinosi, con note che ricordano l'incenso.

Di grande struttura, è ricco e avvolgente, quasi maestoso. Viene confezionato in una raffinata scatola di legno pregiato e laccato, con etichetta dallo stemma oro 750. **Prezzo medio in enoteca: 1.200.000 lire circa.**



DECEMBER 1999
WINE
 ENTHUSIAST
 MAGAZINE

TEN TOP ITALIAN SPARKLING WINES

Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi: One third each of Pinot Nero, Chardonnay and Pinot Bianco. Aged for six months in barriques and five and a half years in bottle. A complex, creamy wine, with a wonderful mature fruit flavor.

Donna Moderna

8 dicembre 1999

VETRINA VETRINA VETRINA

● Spuma briosa, perlage finissimo, profumo intenso, fiorito e fruttato. Sapore secco, ma non troppo. Franciacorta Brut S.A. è la nuova cuvée di **Ca' del Bosco**, nata per brindare (circa 28.000 lire).

444



AL
 Alimentarista

novembre 1999

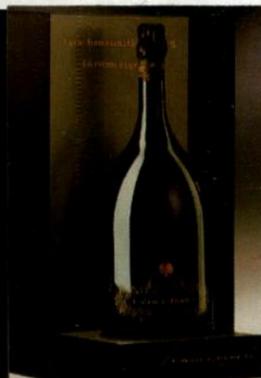
Ca' del Bosco
 (Erbusco, Brescia)

Franciacorta
 Annamaria Clementi
 Zanella (Jeroboam)

Cuvée 1990
 (prodotte
 2.000 bottiglie)

Bottiglia dal design
 particolare in
 confezione di legno
 laccato

1.200.000



Consigli Pratici

12/99

Bollicine d'autore

di Giorgio Mistretta

Per il brindisi del Duemila tutto è oramai pronto. Soprattutto le bottiglie che si presentano nella loro veste più bella

Al secondo posto in ordine di prezzo c'è Ca' del Bosco: Maurizio Zanella, fondatore e anima dell'azienda oggi inserita nel gruppo Marzotto, ha preparato una Jeroboam di forma meno tradizionale, molto bella, con tre litri di spumante Cuvée Anna Maria Clementi del 1990. Costa 1.200.000 lire.

Tre litri di spumante Cuvée Anna Maria Clementi 1990 per Ca' del Bosco.



a tavola

dicembre 1999



Un trionfo di torroni tradizionali, morbidi, duri, al cioccolato o alla frutta per queste dolcissime specialità iberiche apprezzate e importate anche in Italia da La Fenice. Per chi ama regalarsi o regalare le cose più esclusive della vita Cà del Bosco consiglia il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1990 (sotto al centro), un vino famoso, eccezionale e prezioso racchiuso, come un tesoro, in una pregiata confezione con sigillo in oro. Per emozioni molto particolari.

I DONDI NATALE

Casa & Country

n° 12

IL BRINDISI PIÙ ATTESO

40 milioni di bollicine

SONO QUOTATI COME OPERE D'ARTE GLI CHAMPAGNE E GLI SPUMANTE IN VERSIONE SPECIALE PER IL CAPODANNO DEL 2000

di Daniele Cernilli

Annabella

20 dicembre 1999

Un mare di **bollicine**

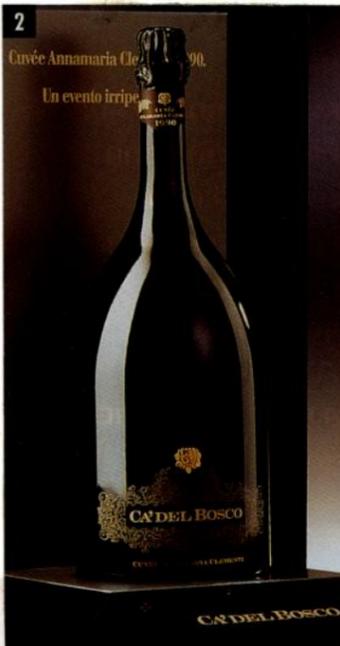
1. Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Ca' del Bosco (L. 1.200.000);



SCULTURE PER LO SPUMANTE

E i produttori italiani? Sulla scia dei cugini d'Oltralpe non lesinano certo sulle iniziative interessanti. La più valida e divertente è quella della Berlucchi, che propone una sua ottima cuvée particolare nella bottiglia disegnata da Arnaldo Pomodoro. Poi c'è la Magno Brut '95 della Contadi Castaldi, nome emergente di Franciacorta, solo in bottiglie da un litro e mezzo. Ca' del Bosco tira fuori dalle sue cantine addirittura un'annata 1990 per l'esclusivo Jeroboam Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi. Antinori si distingue con Nature, Jeroboam da uve pinot nero dell'Oltrepò Pavese e chardonnay trentino. La Ferrari si presenta con la Cuvée 2000, nata dalla vendemmia 1995 nei vigneti di Villa Margon, disponibile nelle bottiglie da 1,5 e 3 litri. Insomma, che sia con uno champagne o uno spumante, l'importante è che la festa cominci. Per tutti.

2. Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi 1990, 1,2 milioni.



L'ultimo brindisi

Nei preparativi per la fine del millennio, una scelta delicata è quella della bottiglia da stappare all'ora zero: alcune sono vere opere d'arte e costano un capitale. Vi aiutiamo a scegliere tra le "follie" dei produttori

IL VENERDÌ

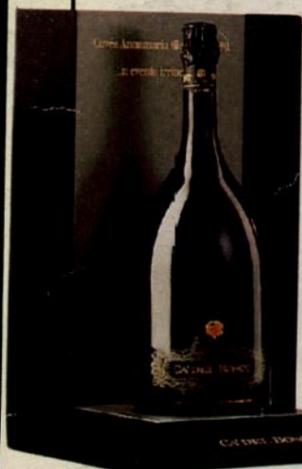
03/12/1999

Cin Cin

2000

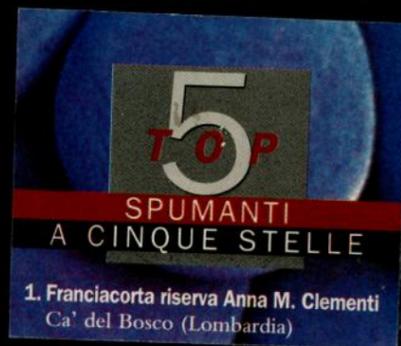
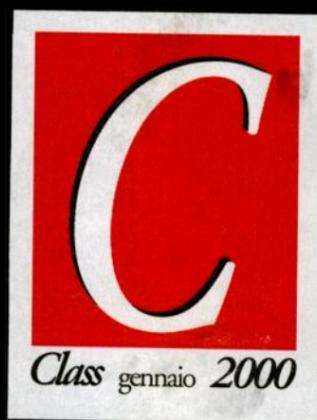
di PAOLA MURA

Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi 1990



Il Jeroboam reca un sigillo in oro e sta in prezioso legno laccato. Di valore assoluto la qualità del Franciacorta del brindisi.

€ 1.200.000



Premio voluto dall'Associazione Sommelier Assegnati gli Oscar dei vini Uno anche al Verdicchio di Jesi

MARCHE — Il vino con il rapporto qualità-prezzo migliore d'Italia è il 'Verdicchio dei Castelli di Jesi San Sisto del '95'. Lo ha deciso ieri una giuria di esperti riunita a Roma per celebrare l'Oscar del vino. A partire da quest'anno, infatti, la capitale è stata scelta dall'Associazione italiana sommelier come la città dove premiare non solo i migliori vini ma anche i personaggi (enologi, giornalisti, pubblicitari) che contribuiscono a rendere famoso il vino italiano nel mondo. Per sfidare il confronto con l'Oscar hollywoodiano, l'Ais ha organizzato ieri pomeriggio all'hotel Hilton un gala che ricorda nei minimi particolari quello americano: testimonial di successo, come Gianfranco Vissani e Pamela Prati, che hanno assegnato la 'statuetta' (una scultura in bronzo di Bruno Liberatore); intermezzi musicali e la suspense della nomina del vincitore scelto tra tre candidati. I vincitori delle 13 categorie sono stati votati tra una rosa di candidati dai lettori della rivista 'Il Sommelier'. L'Oscar del miglior vino rosso è stato assegnato a 'Bolgheri Sassicaia '95' della tenuta San Guido. E oltre al 'Verdicchio di Jesi', il prestigioso riconoscimento è andato anche, per la categoria spumante, al 'Franciacorta cuvee Annamaria Clementi del '91', Ca' del Bosco; la statuetta del miglior bianco è andata invece al 'Cervaro della Sala del '97', Castella della Sala Antinori. Tra i rosati ha conquistato l'oscar il 'Ciro' rosé San Francesco del '98' della Fattoria San Francesco. Il 'Moscato passito di Pantelleria Martiniana del '96' di Salvatore Murana, ha vinto invece nella categoria vini dolci.

CONSEGNATI I PREMI DELL' AIS Banfi, Tachis, Sassicaia, Gaja ecco vini e vignaioli da Oscar

Per Ezio Rivella, che a fine anno lascia l'azienda che ha creato, è una specie di premio alla carriera. L'Oscar quale migliore azienda vinicola è andato alla Castello Banfi che in 20 anni ha investito 300 miliardi a Montalcino. E questo premio assegnato dall'Ais (l'associazione sommelier) è un riconoscimento al merito fatto. Ecco gli altri oscar. Il miglior enologo è Giacomo Tachis, creatore di grandi vini di recente insignito di laurea ad honorem dall'università di Pisa. Miglior bianco è il Cervaro della Sala di Antinori, miglior rosso il Sassicaia '95 di incisa (vino firmato Tachis),



miglior produttore Angelo Gaja, miglior spumante la Cuvée Annamaria Clementi di Ca' del Bosco, miglior rosato il Cirò Rosé di San Francesco, miglior "dolce" il Martingana '96 di Pantelleria, migliore vino per qualità prezzo il Verdicchio di Jesi di Fazi Battaglia, migliore etichetta Romitorio di Sante Dame Magnum di Ruffino, migliore enoteca La Botte di Casagiove (Ce), migliore campagna pubblicitaria Melini, del Giv e miglior giornalista Luigi Veronelli.

I VIAGGI DI REPUBBLICA 78 I LUGLIO 1999

IL MATTINO
LUNEDÌ
7 GIUGNO 1999

CAMPANIA PREMIATA Vino, Roma sfida Los Angeles Tredici «Oscar» ai protagonisti

ROMA sfida Los Angeles e diventa la sede dell'Oscar del vino. A partire da quest'anno la capitale è stata scelta dall'Associazione italiana sommelier come la città dove premiare non solo i migliori vini ma anche i personaggi (enologi, giornalisti, pubblicitari) che contribuiscono a rendere famoso il vino italiano nel mondo.

Per sfidare il confronto con l'Oscar hollywoodiano, l'Ais ha organizzato ieri sera all'hotel Hilton un gala che ricorda nei minimi particolari quello americano: testimonial di successo, come Gianfranco Vissani e Pamela Prati, che assegnano la 'statuetta' (una scultura in bronzo di Bruno Liberatore); intermezzi musicali e la suspense della nomina del vincitore scelto tra tre candidati. I vincitori delle 13 categorie sono stati votati tra una rosa di candidati da elettori della rivista 'Il Sommelier'. L'Oscar del miglior vino rosso è stato assegnato a 'Bolgheri Sassicaia '95' della tenuta San Guido. «Un vino - ha spiegato l'inventore, il marchese Mario Incisa della Rocchetta - nato a tavolino scegliendo la zona, il disegno, il tipo di affinamento ma soprattutto la filosofia del vino».

La cerimonia di premiazione, scandita dalle musiche di un quartetto di fiati, si è conclusa con un assaggio di tutti i vini incoronati come i migliori del '99. Sono stati premiati cinque vini. Il riconoscimento è stato consegnato inoltre a 8 protagonisti del settore tra enoteche ed enologi, produttori e aziende vinicole, scrittori, etichette e campagne pubblicitarie. Premiato anche il vino dal migliore rapporto qualità-prezzo. È stata una vera corsa all'oscar, con tanto di nomination e finalisti. Ecco i vincitori per le varie categorie. **Spumante:** Franciacorta cuvee Annamaria Clementi 1991, Ca' del Bosco. **Bianco:** Cervaro della Sala 1997, Castella della Sala Antinori. **Rosato:** Cirò rosé San Francesco 1998, Fattoria San Francesco. **Rosso:** Bolgheri Sassicaia 1995, Tenuta San Guido. **Vino dolce:** Moscato passito di Pantelleria Martiniana 1996, Salvatore Murana. **Rapporto qualità-prezzo:** Verdicchio dei Castelli di Jesi San Sisto 1995, Fazi Battaglia. **Azienda vinicola:** Castello Banfi (Montalcino, Siena). **Produttore:** Angelo Gaja. **Enoteca:** «La botte» di Casagiove (Caserta). **Enologo:** Giacomo Tachis. **Etichetta:** Romitorio di Sante Dame a Magnum 1996, Tenimenti Ruffino. **Giornalista e scrittore:** Luigi Veronelli. **Campagna pubblicitaria:** Melini, Gruppo italiano vini.

Giornale dell'Economia 19-06-99
SUPPL. DE LA GAZZETTA DEL MEZZOGIORNO

L'iniziativa dei sommeliers italiani

All'Oscar del '99 Puglia a secco

Vini del Mezzogiorno stanno faticosamente conquistando un posto al sole, ma devono compiere ancora molta strada per conquistare la scena. Non è una novità che anche nel Mezzogiorno si cominciano a produrre grandi vini ed operano viticoltori di tutto rispetto, ma purtroppo il palcoscenico continua ad essere dominato dai soliti nomi, ovviamente del centro-nord.

È accaduto anche alla prima edizione di un premio prestigiosissimo, l'Oscar del vino '99, organizzato dall'Associazione italiana Sommeliers.

I lettori della rivista "Il Sommelier italiano", house organ della categoria, hanno, infatti, votato 13 categorie e cioè: miglior vino bianco, miglior vino rosso, miglior vino rosato, miglior vino dolce, miglior vino spumante, miglior produttore, miglior enologo, miglior giornalista o scrittore, migliore etichetta, migliore azienda vitivinicola, vino con il miglior rapporto prezzo-qualità, migliore campagna pubblicitaria

Guido per i rossi, al Cervaro della Sala 1997 Castello della Sala Antinori per i bianchi, al Franciacorta Cuvee 1991. Annamaria Clementi Ca' del Bosco, per gli spumanti, al Verdicchio dei Castelli di Jesi San Sisto 1995, Fazi Battaglia per il miglior rapporto prezzo-qualità.



IL SOMMELIER
italiano
PUBBLICAZIONE UFFICIALE DELL'ASSOCIAZIONE ITALIANA SOMMELIERS
Anno VI - N°30
MIGLIOR VINO SPUMANTE
FRANCIACORTA CUVÉE 1991
ANNAMARIA CLEMENTI - CA' DEL BOSCO
Le altre nomination:
Giulio Ferrari Ris. del Fondatore '91 - Ferrari,
Franciacorta Vittorio Moretti Ris. '91 - Bellavista

Corriere della Sera 07-06-1999

Trionfano i «toscani» (due statuette). Il sud rilancia il Rosato e il Moscato Per gli Oscar del vino ressa di vip e testimonial

La sala dell'Hotel Hilton non è quella del Dorothy Chandler Pavilion, quella dove Roberto Benigni ha ballato sulle poltrone e Roma non è (per nostra fortuna) Los Angeles. Nonostante questo comunque, o forse proprio per questo, l'idea di un premio Oscar del vino assegnato nella Capitale d'Italia, appare di quelle vincenti. La cultura del vino d'altronde, con la sua storia millenaria, legata all'arte e alle tradizioni, caro a imperatori poeti e finance. Papi non può aspirare a una sede migliore di questa Capitale che nel mix di sacro e profano, di cultura intellettuale e materiale, di frivolo e impegnato, mantiene ancora e nonostante tutto uno dei suoi aspetti più affascinanti. Così per inizia-

tiva dell'Ais e della sua rivista ufficiale, «Il Sommelier», è stata scelta come la città dove premiare con una scultura in bronzo di Bruno Liberatore, non solo i migliori vini ma anche i personaggi (enologi, giornalisti, produttori, grafici, pubblicitari) che contribuiscono a rendere famoso il vino italiano. E il gotha di questo universo variegato era appunto presente ieri pomeriggio all'Hotel Hilton per un inedito gala, assieme a testimonial di successo come Gianfranco Vissani, Valeria Marini, Pamela Prati, madrina - Carla Urban. L'Oscar

del miglior vino rosso è stato assegnato a «Bolgheri Sassicaia '95» della tenuta San Guido. Ancora toscana la miglior azienda, la Castello Banfi. Nessuna concessione invece al «campanile» Roma è presente con una sola «nomination» per Marco Tronchetti Provera nel settore «enoteche» dove l'Oscar è stato conquistato da un locale di Caserta. E proprio il sud ha avuto soddisfazioni da questa manifestazione con la statuetta vinta dal Moscato passito di Pantelleria Martiniana 1996 e soprattutto con quella assegnata al Cirò Rosé

San Francesco 1998 con il quale Francesco Siciliani, ultimo discendente di una nobile famiglia di vignaioli si è cimentato nel rilancio in un mercato moderno del vino calabrese e, impresa ancor più coraggiosa, di un rosato, qualità fino ad oggi relegata nelle cosiddette «nicchie» di mercato. La cerimonia scandita dalle musiche di un quartetto di fiati, si è conclusa con un assaggio di tutti i vini incoronati come i migliori del '99. Gli altri vincitori, per lo spumante: Franciacorta cuvee Annamaria Clementi 1991, Ca' del Bosco; per il bianco: Cervaro della Sala 1997, Castella della Sala Antinori; per il rapporto qualità-prezzo: Verdicchio dei Castelli di Jesi San Sisto 1995. Fazi Battaglia.

Roberto della Rovere

Tra gli ospiti
Gianfranco Vissani,
Valeria Marini,
Pamela Prati

Scelti attraverso un referendum tra intenditori i campioni del bere bene. Valeria Marini star della premiazione

Roma assegna gli Oscar del vino

Cerimonia in stile Hollywood: Sassicaia e Cervaro della Sala i preferiti

Al top delle loro categorie anche il Cà del Bosco di Zanella e il Moscato di Pantelleria. Riconoscimento a Veronelli

di GIACOMO A. DENTE
ROMA - Roma come Los Angeles nella notte delle stelle. Solo che i divi nella platea dei premiati non erano Roberto Benigni, o Steven Spielberg, ma personaggi come Angelo Gaja, Piero Antinori, Salvatore Murana, poco familiari alle cronache patinate, eppure capaci come le star di far sognare, lungo il filo del peccato di gola. Ieri la Capitale ospitava infatti la prima edizione dell'Oscar del Vino Italiano, una manifestazione destinata a diventare l'appuntamento più importante dell'anno per raccontare i personaggi e le storie che ruotano intorno al mondo di Bacco, un'occasione molto importante per la città, come ha sottolineato anche il sindaco Francesco Rutelli che ha promesso, per la prossima edizione, un premio al vino per la pace. Roma protagonista del più importante momento di comunicazione del made in Italy goloso, al pari della Milano degli stilisti. Un bianco dei Castelli, come una griffe targata Armani, insomma. L'idea è nata dall'Associazione Italiana Sommelier.



- I MIGLIORI**
- Vino Bianco**
Cervaro della Sala 1997-Castello della Sala Antinori
 - Vino Rosso**
Bolgheri Sassicaia 1995-Tenuta San Guido
 - Vino Rosato**
Cirò Rosé San Francesco 1998-Fattoria San Francesco
 - Vino Dolce**
Passito di Pantelleria Martingana 1996-Salvatore Murana
 - Vino Spumante**
Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi-Ca' del Bosco
 - Azienda vinicola**
Castello Banfi (Montalcino)
 - Produttore**
Angelo Gaja
 - Enologo**
Giacomo Tachis
 - Rapporto qualità/prezzo**
Verdicchio San Sisto 1995-Fazi e Battaglia
 - Etichetta**
Romitorio di Santedame Manum 1996-Tenimenti Ruffino
 - Enoteca**
La Botte di Casagiove (Caserta)
 - Campagna pubblicitaria**
Melini del Gruppo Italiano Vini
 - Giornalista e scrittore**
Luigi Veronelli

Nelle due foto a fianco, da sinistra: Carla Urban, Valeria Marini e Luigi Veronelli



so il cielo") a ciascuno dei dieci Oscar. Un gruppo che andava da Giuseppe Pambieri, naturalista sportivo Gianfranco De Laurentis, alla diva del Bagolino Pamela Prati, dallo chef caro a D'Alema Gianfranco Vissani, all'icona sexy Valeria Marini (in vestito-guaina grigio perla) cui è stata affidata la premiazione di Luigi Veronelli, il primo a parlare di vino quando da noi si andava ancora a «bianco o rosso, dottò?». Molto interessanti i risultati della votazione, dai quali esce una credibile immagine del nostro vino di punta. Tra i rossi vince il Sassicaia, un "Big Tuscan", come si usa dire nei mercati internazionali, pietra miliare per tutti i vini italiani della nuova generazione. Una scelta che si conferma con il Cervaro della Sala, un chardonnay umbro che dimostra che anche i grandi bianchi nascono solo al nord. Poi il Moscato di Pantelleria di Salvatore Murana, un vino complesso e sensualissimo da desert come in Francia nemmeno si sognano e lo spumante di Ca' del Bosco di Zanella, un prodotto competitivo a livello mondiale. Tra i perso-

L'Oscar dei vini, premiato uno spumante bresciano

ROMA - Sono stati premiati ieri a Roma i cinque vini italiani da Oscar. Il riconoscimento, il primo del genere mai assegnato, è stato consegnato anche a otto protagonisti del settore produttori e aziende vinicole, enoteche ed enologi, etichette, campagne pubblicitarie e scrittori. Premiato anche il vino dal migliore rapporto qualità-prezzo. L'idea del premio (una scultura in bronzo di Bruno Liberatore) è stata lanciata da «Il sommelier italiano», rivista dell'Associazione italiana sommelier (Ais). E stata una vera corsa all'Oscar, con tanto di nomination e finalisti. E per sostenere il confronto con il premio hollywoodiano, l'Ais ha organizzato ieri pomeriggio all'hotel Hilton un gala che ricorda nei minimi particolari quello americano: testimonial di successo, come Gianfranco Vissani e Pamela Prati, che assegnano la «statuetta»; intermezzi musicali e la suspense della nomina del vincitore scelto tra tre candidati. I vincitori delle tredici categorie sono stati votati da lettori della rivista «Il sommelier italiano». La cerimonia di premiazione, scandita dalle musiche di un quartetto di fiati, si è conclusa con un assaggio di tutti i vini incoronati come i migliori del 1999. Ecco di seguito l'elenco dei vincitori: Spumante: Franciacorta

il bianco, il rosso, il rosé, lo spumante dolce, il prodotto, etichetta, la...
LUNEDI' **GIORNALE DI BRESCIA** Lunedì 7 giugno 1999
cuvée Annamaria Clementi 1991, Cà del Bosco;
- Bianco: Cervaro della Sala 1997, Castello della Sala Antinori;
- Rosato: Cirò rosé San Francesco 1998, Fattoria San Francesco;
- Rosso: Bolgheri Sassicaia 1995, Tenuta San Guido;
- Vino dolce: Moscato passito di Pantelleria Martingana 1996, Salvatore Murana;
- Rapporto qualità-prezzo: Verdicchio dei Castelli di Jesi San Sisto 1995, Fazi Battaglia;
- Azienda vinicola: Castello Banfi (Montalcino, Siena);
- Produttore: Angelo Gaja;
- Enoteca: La botte di Casagiove (Caserta);
- Enologo: Giacomo Tachis;
- Etichetta: Romitorio di Sante Dame a Magnum 1996, Tenimenti Ruffino;
- Giornalista e scrittore: Luigi Veronelli;
- Campagna pubblicitaria: Melini, Gruppo italiano vini.
Per quanto riguarda il premio alla migliore azienda vinicola, è stato sottolineato che La Castello Banfi (68 miliardi di fatturato, nel 1998) «coniuga grandi numeri e alta qualità». L'azienda, di proprietà dei fratelli italo-americani John e Harry Mariani, ha un patrimonio fondiario di 2.850 ettari, di cui 800 a vigneto a Montalcino. La Castello Banfi dà lavoro a 220 dipendenti e produce, di media, 7 milioni di bottiglie.

parterre di appassionati. Per loro anche la vernice di un oggetto di culto: Gola, nuova rivista di Paolo Sacchetto, in lussuosa edizione per raccontare tra foto d'autore e testi di grandi firme i piaceri più raffinati della buona tavola.
La manifestazione, presentata da Carla Urban, schierava tredici testimonial d'eccezione, selezionati dal mondo della politica, della cultura e dello spettacolo per consegnare il trofeo (un'intensa scultura in bronzo di Bruno Liberatore, "Il canto della terra ver-

Messaggero Veneto 07 GIUGNO 1999

Da Oscar cinque vini italiani: ecco i premi dei sommeliers

Sono stati premiati a Roma i 5 vini italiani da Oscar. Il riconoscimento, il primo del genere mai assegnato, è stato consegnato inoltre a 8 protagonisti del settore tra enoteche ed enologi, produttori e aziende vinicole, scrittori, etichette e campagne pubblicitarie. Premiato anche il vino dal migliore rapporto qualità-prezzo. L'idea del premio, una scultura in bronzo, è stata lanciata da "Il sommelier italiano", rivista dell'Associazione italiana sommelier (Ais). Ecco i vincitori. - Spumante: Franciacorta cuvee Annamaria Clementi 1991. Cà del Bosco; - Bianco: Cervaro della Sala 1997. Castello della Sala Antinori; - Rosato: Cirò rosé San Francesco 1998. Fattoria San Francesco; - Rosso: Bolgheri Sassicaia 1995. Tenuta San Guido; - Vino dolce: Moscato passito di Pantelleria Martingana 1996. Salvatore Murana; - Rapporto qualità-prezzo: Verdicchio dei Castelli di Jesi San Sisto 1995. Fazi Battaglia; - azienda vinicola: Castello Banfi (Montalcino, Siena); - Produttore: Angelo Gaja; - Enoteca: La botte di Casagiove (Caserta); - Enologo: Giacomo Tachis; - Etichetta: Romitorio di Sante Dame a Magnum 1996. Tenimenti Ruffino; - Giornalista e scrittore: Luigi Veronelli; - Campagna pubblicitaria: Melini del Gruppo Italiano Vini.

La Repubblica LUNEDI' 7 GIUGNO 1999

I premi consegnati ieri a Roma Anche per il vino è arrivata la notte degli oscar

ROMA - Ciak si beve. E si festeggia. Sono stati consegnati ieri all'Hilton di Roma gli Oscar del vino italiano, i primi nella storia dell'Associazione italiana sommeliers. Ecco le nomination più attese ed applaudite tra le quattro Montalcino, azienda leader del settore, ha vinto l'Oscar per la migliore azienda vitivinicola, mentre ad Angelo Gaja, "re" di Barbaresco, è andato il massimo riconoscimento come produttore. Miglior enologo Giacomo Tachis, padre (in pensione) del Sassicaia e del Tignanello. La preziosa statuetta (una scultura di Bruno Liberatore) è andata a Luigi Veronelli come miglior giornalista del settore. Il top del rosé? Sassicaia '95; bianco, Cervaro della Sala '97; rosato, Cirò rosé San Francesco. Oscar delle bollicine allo spumante Franciacorta 1991 di Anna Maria Clementi. Per un premio cin cin tra gli intervenuti. Aspettando l'Oscar del duemila.

IL TEMPO 07 GIUGNO 1999

italiani vincono l'Oscar o il premio come migliore azienda vitivinicola



Sono 13 i migliori vini italiani premiati ieri a Roma in un gala molto simile alla festa degli Oscar hollywoodiani: riconoscimento al Rosso Bolgheri Sassicaia '95.

do dati dell'Inea, va sui 250 milioni). La Castello Banfi dà lavoro a 220 dipendenti e produce, di media, 7 milioni di bottiglie (per l'85% doc e docg). Questo l'elenco completo dei vincitori: Spumante: Franciacorta cuvee Annamaria Clementi 1991, Cà del Bosco; - Bianco: Cervaro della Sala 1997, Castello della Sala Antinori; - Rosato: Cirò rosé San Francesco 1998, Fattoria San Francesco; - Rosso: Bolgheri Sassicaia 1995, Tenuta San Guido; - Vino dolce: Moscato passito di Pantelleria Martingana 1996, Salvatore Murana; - Rapporto qualità-prezzo: Verdicchio dei Castelli di Jesi San Sisto 1995, Fazi Battaglia; - Azienda vinicola: Castello Banfi (Montalcino, Siena); - Produttore: Angelo Gaja; - Enoteca: La botte di Casagiove (Caserta); - Enologo: Giacomo Tachis; - Etichetta: Romitorio di Sante Dame a Magnum 1996, Tenimenti Ruffino; - Giornalista e scrittore: Luigi Veronelli; - Campagna pubblicitaria: Melini, Gruppo italiano vini.

Los Angeles ed ha consegnato gli Oscar a cinque vini italiani. L'Ais, Associazione Italiana Sommelier, ha organizzato ieri pomeriggio all'hotel Hilton un gala che ricorda nei minimi particolari quello americano: testimonial di successo, come Gianfranco Vissani e Pamela Prati, che assegnano la «statuetta» (una scultura in bronzo di Bruno Liberatore); intermezzi musicali e la suspense della nomina del vincitore scelto tra tre candidati. I vincitori delle 13 categorie sono stati votati tra una rosa di candidati da elettori della rivista «Il Sommelier». L'oscar del miglior vino rosso è stato assegnato a «Bolgheri Sassicaia '95» della tenuta San Guido. «Un vino - ha spiegato l'inventore, il marchese Mario Incisa della Rocchetta - nato a tavolino scegliendo la zona, il disegno, il tipo di affinamento ma soprattutto la filosofia del vino». Il riconoscimento, il primo del genere mai assegnato, è stato consegnato inol-

tre ad 8 protagonisti del settore tra enoteche ed enologi, produttori e aziende vinicole, scrittori, etichette e campagne pubblicitarie. Premiato anche il vino dal migliore rapporto qualità-prezzo. La migliore azienda vitivinicola italiana premiata è stata la Castello Banfi, leader nella produzione del Brunello di Montalcino. Il premio è stato ritirato dall'amministratore delegato della Castello Banfi, Ezio Rivella.

La Castello Banfi (68 miliardi di fatturato, nel 1998), prima azienda in Italia a lanciare i «futures» sul vino, ha investito, in 20 anni, a Montalcino, circa 300 miliardi. L'azienda, che è di proprietà dei fratelli italo-americani John e Harry Mariani, ha un patrimonio fondiario di 2.850 ettari, di cui 800 a vigneto a Montalcino (la quotazione del vigneto docg a Montalcino, secon-

GIORNALE DI BRESCIA

Bollicine ma non solo per entrare nel millennio

di Filippo Mori & Gianmichele Portieri

Bollicine d'autore dunque in apertura: in Franciacorta ad esempio lo straordinario Anna Maria Clementi '90 di Ca' del Bosco o i millesimi più ambiti di Bellavista e Cavalleri, in Francia un Bol-

ottopiù

venerdì 31 dicembre 1999

IL CORRIERE DELLA SERA

Ciao Duemila, tutti a tavola

Un cenone con i piatti tipici lombardi, tra raffinatezze e tentazioni

Per il brindisi vero e proprio, due soluzioni di grande prestigio, da servire nella *flûte* ghiacciata: il Franciacorta Brut Riserva

IL BRINDISI

E nei calici soltanto spumanti italiani. Di rigore

il Franciacorta Brut riserva, millesimato di Ca' del Bosco, dal gusto maturo, ricco e pieno, simbolo dell'azienda creata da Maurizio Zanella

made in Italy». Quest'anno i vip americani si sono buttati sui prodotti enogastronomici del Belpaese

Clinton brinda con il brut della Franciacorta

d'Alba per Sharon Stone, uvetta calabrese per Cher e parmigiano per Madonna

sa per ettaro, nonché enotecnici giovani e già affermati, sono i segreti di un grande successo che ormai fa tendenza, insidiando i vertici raggiunti dai cugini d'Oltrepò.

Ricordatevi di servire gli spumanti secchi nel bicchiere a *flûte*, di tipo allungato, che consente di cogliere appieno la persistenza e l'evoluzione delle bollicine. Per gli spumanti dolci, invece, la coppa svasata da Asti è l'ideale perché si possa apprezzarne meglio la fragranza.

A proposito di dolce, con la tradizionale veneziana di San Silvestro, nei calici della Lombardia ci sarà uno spumante aromatico e fragrante, amabile ma non stucchevole: il Moscato dell'Oltrepò pavese, ottimo anche nella versione liquorosa, ancor più intensa e vellutata.

A. Co.

Roma. Al bando soufflé, champagne e paté vari. Quest'anno, sulla tavola dei vip hollywoodiani, per il tradizionale cenone di Capodanno trionfa il *made in Italy*. A rivelarlo è una ricerca condotta dalla Klaus Davi sulla stampa rosa straniera.

Se, dunque, nella più celebre delle dimore, la Casa Bianca, i coniugi Clinton brinderanno al 2000 con decine di bottiglie magnum di spumante italiano extra brut proveniente dalle terre di Franciacorta, il *made in Italy* trionfa anche sulla tavola dell'attrice Sharon Stone, che ha scelto di aprire il suo menu con un raffinato risotto profumato al tartufo bianco di Alba. Per Sylvester Stallone, invece, delicati tagliolini al crudo di San Daniele mentre Madonna, afferma la rivista *People*, non farà mancare al suo cenone scaglie di parmigiano

accompagnate da un tocco di aceto balsamico di Modena.

Ma la lista dei vip stregati dai sapori nostrani è ancora lunga. La cantante Cher, ad esempio, festeggerà il Capodanno con un tacchino gigante ripieno di fichi secchi ed uvetta sultana fatta appositamente venire dalla Calabria. Da *Layla* poi, il noto ristorante di proprietà di Robert De Niro, quest'anno ha spopolato un menu speciale tutto italiano che John Travolta ha fedelmente riprodotto. L'ex divo della *Febbre del sabato sera* ha così ordinato esorbitanti quantitativi di mozzarella di bufala, arancini di riso, olive ascolane e Chianti toscano. Parola di *Star*, il noto tabloid americano.

Va matto per le specialità toscane anche il cantante Sting, che non ha rinunciato alla ri-

bollita e ad un secondo piatto a base di cinghiale. Lo zampone, simbolo di fortuna, sarà la portata principale della cena di Antonio Banderas e Melanie Griffith la quale, secondo il settimanale tedesco *Gala*, è particolarmente ghiotta di lenticchie. Antipasto misto di salumi italiani, invece, per Ronn Moss, il Ridge della soap opera *Beautiful*.

Menu italiano pure per Naomi Campbell, che ha optato per un filetto in crosta rivestito internamente con speck, radicchio e fontina e accompagnato da verdure al vapore. Non bada alla dieta la modella Adriana Sklenarikova. Per lei, una specialità tutta romana: coda alla vaccinara. La sua collega Eva Herzigova ha invece optato per un menu a base di pesce: spaghetti con vongole veraci e branzino al sale.

il Giornale

Brindisi lungo un secolo, vino dopo vino

da Milano

Per le feste non solo bollicine: grandi rossi e bottiglie inedite. L'importante è stupire andando controcorrente. L'evento Krug

E parlando di qualità eccoci al trio d'oro Bellavista, Ca' del Bosco e Ferrari. La Bellavista strega con duemila esemplari di Millennium, un Franciacorta Brut 1995, e la Ca' del Bosco con la Cuveè Anna Maria Clementi 1990. Il prezzo di entrambe: un milione e 200mila lire

la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

Anno 24 - Numero 304 L. 2200 € 1,13 in Italia.

Venerdì 31 Dicembre 1999

Ed è subito Duemila Capodanno, metà degli italiani brinderà a casa

Come CIN
CIN.
Champagne a
fiumi? Un privilegio per pochi.
Stanotte si brinderà in massima
parte italiano. Siamo al penultimo
posto in Europa per consumo an-
nuo di spumante, classifica guida-
ta dai tedeschi (cinque litri l'anno
pro capite contro i nostri due) se-
guiti da francesi e spagnoli, e quel
po' che beviamo è autarchico. Sa-
ranno circa 76 milioni le bottiglie
che verranno stappate stanotte a
mezzanotte, secondo dati della
Confesercenti, per una spesa di
1.120 miliardi. Ben 68 milioni

Stasera berrano spumante italiano
extra brut di Franciacorta anche Bill
e Hillary Clinton alla Casa Bianca

a tavola

dicembre 1999



Un trionfo di torroni tradizionali, morbidi, duri, al cioccolato o alla frutta per queste dolcissime specialità iberiche apprezzate e importate anche in Italia da La Fenice. Per chi ama regalarsi o regalare le cose più esclusive della vita Cà del Bosco consiglia il Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1990 (sotto al centro), un vino famoso, eccezionale e prezioso racchiuso, come un tesoro, in una pregiata confezione con sigillo in oro. Per emozioni molto particolari.

I DONDI NATALE

Annabella

20 dicembre 1999

Un mare di bollicine

1. Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi Ca' del Bosco (L. 1.200.000):



Casa & Country

n° 12

IL BRINDISI PIÙ ATTESO

40 milioni di bollicine

SONO QUOTATI COME OPERE D'ARTE GLI CHAMPAGNE E GLI SPUMANTI IN VERSIONE SPECIALE PER IL CAPODANNO DEL 2000

Testo di Daniele Cernilli

SCULTURE PER LO SPUMANTE

E i produttori italiani? Sulla scia dei cugini d'Oltralpe non lesinano certo sulle iniziative interessanti. La più valida e divertente è quella della Berlucchi, che propone una sua ottima cuvée particolare nella bottiglia disegnata da Arnaldo Pomodoro. Poi c'è la Magno Brut '95 della Contadi Castaldi, nome emergente di Franciacorta, solo in bottiglie da un litro e mezzo. Ca' del Bosco tira fuori dalle sue cantine addirittura un'annata 1990 per l'esclusivo jeroboam Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi. Antinori si distingue con Nature, jeroboam da uve pinot nero dell'Oltrepò Pavese e chardonnay trentino. La Ferrari si presenta con la Cuvée 2000, nata dalla vendemmia 1995 nei vigneti di Villa Margon, disponibile nelle bottiglie da 1,5 e 3 litri. Insomma, che sia con uno champagne o uno spumante, l'importante è che la festa cominci. Per tutti.

2. Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi 1990, 1,2 milioni.



L'ultimo brindisi

Nei preparativi per la fine del millennio, una scelta delicata è quella della bottiglia da stappare all'ora zero: alcune sono vere opere d'arte e costano un capitale. Vi aiutiamo a scegliere tra le "follie" dei produttori

IL VENERDÌ

03/12/1999

Cin Cin

2000

di PAOLA MURA

Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi 1990



Il Jeroboam reca un sigillo in oro e sta in prezioso legno laccato. Di valore assoluto la qualità del Franciacorta del brindisi.

€ 1.200.000

C

Class gennaio 2000

5

SPUMANTI A CINQUE STELLE

1. Franciacorta riserva Anna M. Clementi Ca' del Bosco (Lombardia)

D'Alema: "Firenze culla del riformismo"

I Grandi a Palazzo Vecchio. Nascerà una fondazione culturale per il dialogo Europa-Usa

CRISTINA LOMBARDI

Zuppa di patate con astice al profumo di salvia, pappardelle al sugo di lepre e trifola, trancio di ragno con ravioli di finocchio al profumo di arancio, zuccotto alla fiorentina con salsa "Aurato Puiatti", conditi da Cuveè Anna Maria Clementi Ca' del Bosco 1990

sabato 20 novembre 1999

il Mattino di Padova

Una via comune per il 2000

A Firenze il vertice dei progressisti pianifica il futuro

LA SCENOGRAFIA

Tra il canto di Bocelli e l'incognita Benigni

di Carlo Bartoli

FIRENZE. Andrea Bocelli e Roberto Benigni saranno le stelle della cena allestita in onore di Blair, Clinton, D'Alema e gli altri capi di governo del vertice sulla terza via. La voce di Andrea Bocelli risuonerà sotto il tendone bianco steso sul terrazzo.

Il vertice costituirà un'occasione per ammirare una straordinaria passerella di vini. Angiolo Barni ha selezionato quattro vini di quattro paesi diversi: lo Champagne Jaques Selosse, il Fumé Sauvignon Blanc '98 di Beringer di Napa Valley, il Lucente '96 di Frescobaldi-Mondavi ed il tedesco Riesling Spatlese '98 di Muller-Catoir. Gianfranco Vissani, per il pranzo in Palazzo Vecchio, ha invece scelto, tra gli altri, lo Chardonnay di Castello Ban-

di Andrea Palombi

il Franciacorta Anna Maria Clementi '90 di Ca' del Bosco

Il. Grandi preparativi anche a Palazzo Vecchio dove domani si svolgerà il clou della giornata; per l'occasione nella sala dei Ducento sono stati ricollocati due dei venti arazzi, attualmente in restauro, che ornavano le pareti della sala quando Cosimo I ospitava a Palazzo Vecchio i Capi di Stato e di Governo. Imponente lo spiegamento di forze dell'ordine: ci saranno oltre duemila tra carabinieri, guardie di finanza e agenti; al loro fianco un centinaio di Marines e 400 uomini dei corpi speciali Usa. Più leggere le scorte dei capi di Stato e di governo degli altri paesi.

lunedì 22 novembre 1999

Il Messaggero

SEGRETI IN CUCINA

E Vissani rifila i broccoli a Bill: «Li ho truccati da bieta»

dal nostro inviato SANDRO VACCHI

Quanto costa un pranzo così nel suo ristorante? "Sull'è duecentomila lire, ma le vale tutte, sa?" E mostra i vini (Gaja, Rubesco, Brunello, Muffato della Sala, Masala, una magnum di Ca' del Bosco) e menù: zuppa di patate con astice, pappardelle al sugo di lepre, trancio di pesce ragno, zuccotto alla fiorentina...

lunedì 22 NOVEMBRE 1999

LA STAMPA

SHOPPING

Abiti per Hillary e Chelsea, vini per Bill

- Il pranzo dei "Grandi"
- zuppa di patate con astice al profumo di salvia
 - pappardelle al sugo di lepre e trifola
 - trancio di ragno con ravioli di finocchio al profumo di arancio
 - zuccotto alla fiorentina con salsa "Aurato Puiatti" vini
 - Cuveè Anna Maria Clementi, Ca' del Bosco, 1990

domenica 21 NOVEMBRE 1999

Corriere di Siena

Il pranzo per i Grandi del mondo

Vissani e i prodotti senesi

SIENA - Il grande cuoco Gianfranco Vissani ed alcuni dei migliori prodotti senesi saranno i protagonisti del pranzo per una trentina di persone in programma domani a Firenze in palazzo Vecchio per i sei Grandi del mondo. Spiega Vissani: "L'entrata sarà un trionfo di salumi del senese e di maestri formaggi toscani. Poi pappardelle alla lepre, quindi un branzino, il cinghiale e

E proprio sui vini Vissani ha posto particolare attenzione: si passerà da uno Champenois Ca' del Bosco del 1990 ad un Brunello Poggio all'Oro

della Sala, Marsala Vergine e Picolit.



**FRANCIACORTA
 BRUT CA' DEL
 BOSCO, CUVÉE
 ANNAMARIA
 CLEMENTI**

Millesimo 1990
 jeroboom

CA' DEL BOSCO, Erbusco (Bs);
 tel. 030.776.6111

Questo Franciacorta è probabilmente uno dei vini più complessi ed eleganti della sua categoria. Ottenuto da uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero, è stato prodotto in quantità limitata. Colpisce per il fascino del suo colore, un paglierino tendente all'oro antico. I profumi sono intensi, fascinosi, con note che ricordano l'incenso.

Di grande struttura, è ricco e avvolgente, quasi maestoso. Viene confezionato in una raffinata scatola di legno pregiato e laccato, con etichetta dallo stemma oro 750.

Prezzo medio in enoteca:
 1.200.000 lire circa.



DECEMBER 1999
W I N E
ENTHUSIAST
 MAGAZINE

**TEN TOP ITALIAN
 SPARKLING WINES**

Ca' del Bosco Cuvée Annamaria Clementi: One third each of Pinot Nero, Chardonnay and Pinot Bianco. Aged for six months in barriques and five and a half years in bottle. A complex, creamy wine, with a wonderful mature fruit flavor.

Donna Moderna

8 dicembre 1999

VETRINA VETRINA VETRINA

● Spuma briosa, perlage finissimo, profumo intenso, fiorito e fruttato. Sapore secco, ma non troppo. Franciacorta Brut S.A. è la nuova cuvée di Ca' del Bosco, nata per brindare (circa 28.000 lire).

444



AL
 Alimentarista

novembre 1999

Ca' del Bosco
 (Erbusco, Brescia)

Franciacorta Annamaria Clementi Zanella (Jeroboom)

Cuvée 1990 (prodotte 2.000 bottiglie)

Bottiglia dal design particolare in confezione di legno laccato

1.200.000



Consigli Pratici

12/99

**Bollicine
 d'autore**

di Giorgio Mistretta

Per il brindisi del Duemila tutto è oramai pronto. Soprattutto le bottiglie che si presentano nella loro veste più bella

Al secondo posto in ordine di prezzo c'è Ca' del Bosco: Maurizio Zanella, fondatore e anima dell'azienda oggi inserita nel gruppo Marzotto,

ha preparato una Jeroboom di forma meno tradizionale, molto bella, con tre litri di spumante Cuvée Anna Maria Clementi del 1990. Costa 1.200.000 lire.

Tre litri di spumante Cuvée Anna Maria Clementi 1990 per Ca' del Bosco.

