



5.000 LIRE - 2,58 euro (in Italia)  
GIORNALE + FILM: 15.900 LIRE  
GIORNALE + CD-ROM: 24.900 LIRE

# panorama

28 SETTEMBRE 2000 - ANNO XXXVIII - N. 39 (1799)

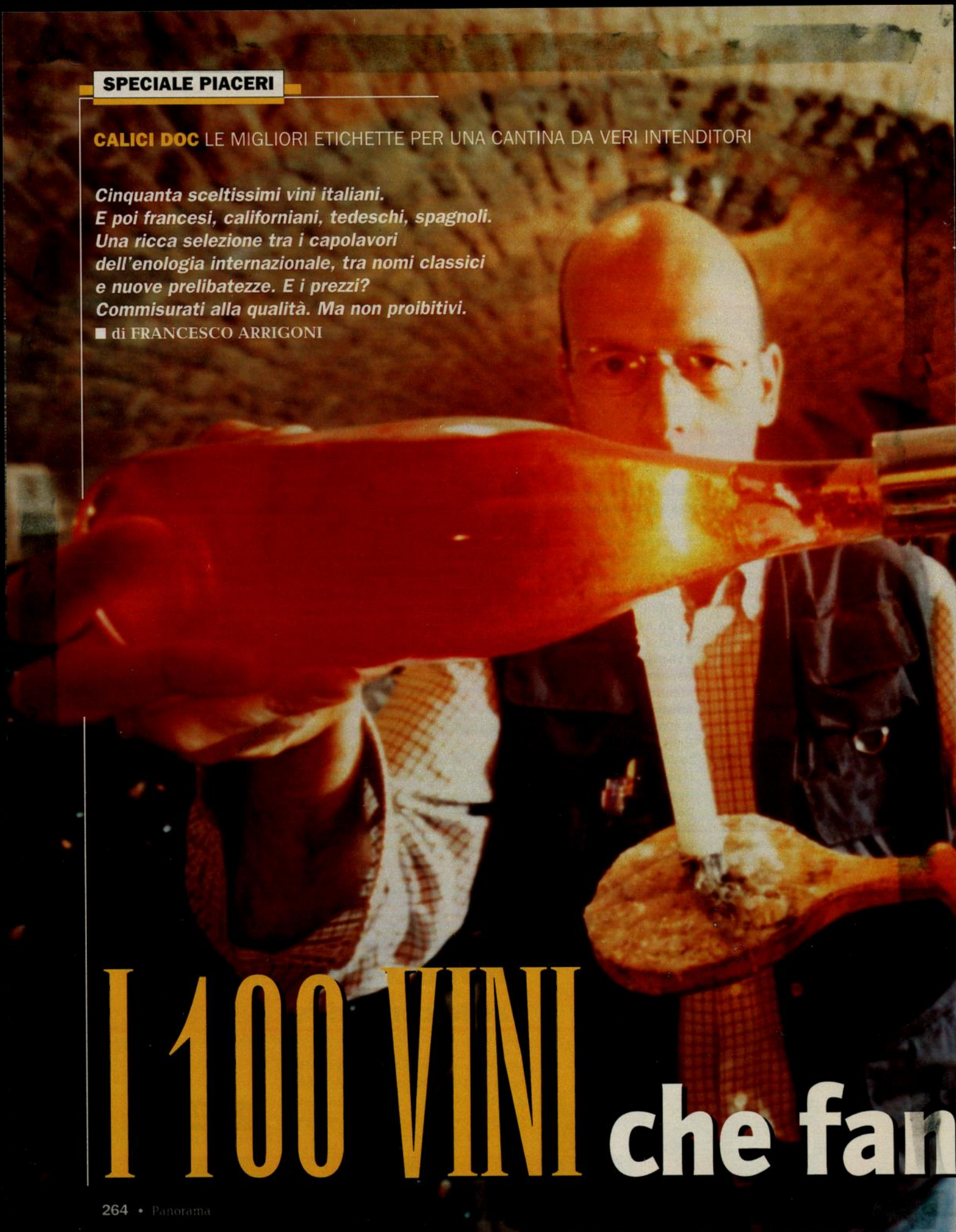
panorama

## SPECIALE PIACERI

**CALICI DOC** LE MIGLIORI ETICHETTE PER UNA CANTINA DA VERI INTENDITORI

*Cinquanta sceltissimi vini italiani.  
E poi francesi, californiani, tedeschi, spagnoli.  
Una ricca selezione tra i capolavori  
dell'enologia internazionale, tra nomi classici  
e nuove prelibatezze. E i prezzi?  
Commisurati alla qualità. Ma non proibitivi.*

■ di FRANCESCO ARRIGONI



# I 100 VINI che fan

# I bianchi

## Chardonnay internazionali

### 1 Montrachet Drouhin Marquis de Laguiche, Francia

Il Montrachet è il migliore vigneto coltivato a chardonnay di tutta la Borgogna dal quale si ottiene il vino bianco più costoso del pianeta. Diciotto proprietari si disputano gli 8 ettari di

questo  
è stima  
franchi  
lire) l'et  
Laguiche  
due ettar  
affidabili  
sto legger  
come dicev  
mas, «va b  
chio e a ca  
Montrachet

2 Chardonnay  
Ca' del Bosco, Italia  
In diverse degustazioni internazionali alla cieca, gli esperti l'hanno giudicato come uno dei migliori ▶

▶ chardonnay in assoluto, anche rispetto a blascinati cru francesi. È un vino prodotto in Franciacorta, da vigneti a elevata fittezza d'impianto e lungamente affinato in barrique. Dal colore giallo oro, profumo potente e poliedrico, opulento e molto elegante al gusto. Ideale con i crostacei.  
Costa: 54 mila lire.

FOTO DI PAOLA COLETTI

**Panorama**

**no girare il mondo**

**24 Albana di Romagna**  
**comatto, Z...**  
 Nonostante la de  
 bana di Romagna m  
 de di una gran repu  
 ne, è infatti un vitigno  
 neroso dal quale si otteng  
 no vini semplici. Se invece  
 lo si fa appassire con cura  
 e lo si vinifica in piccole  
 botti in  
 rovere  
 france-  
 si, così  
 come

ha fatto l'intraprenden-  
 te Cristina Geminiani, si ot-  
 tiene lo Scacco Matto: un  
 vino di razza, dolce, pieno,  
 concentrato, giustamente  
 alcolico, persistente e ca-  
 rezzevole.

Costa: 59 mila lire.

**25 Loazzolo Moscato Passito**  
**Forteto della Luja Sca-**  
**glione, Italia**

Prima che arrivasse Gian-  
 carlo Scaglione, tutti pensa-  
 vano che con il moscato in  
 Piemonte si potessero fare  
 solo vini dolci freschi e im-  
 mediati come appunto l'A-  
 sti e il Moscato d'Asti. Sca-  
 glione ha dimostrato che  
 con il moscato, ottenuto da  
 vecchie viti del vigneto  
 Forteto della Luja, si  
 può fare un vino inten-  
 so, profondo e di classe  
 internazionale.

Costa: 45 mila lire.

**Champagne  
 e Spumanti**

**26 Champagne Clos**  
**du Mesnil Krug,**  
**Francia**

Krug è un caso par-  
 ticolare nello Cham-  
 pagne. È una delle  
 poche maison che  
 affina i vini di base  
 in barrique,  
 producendo  
 champagne parti-  
 colari. Prodotto  
 da una singola vi-  
 gna, il Clos du  
 Mesnil (Mesnil  
 sur Oger è un co-  
 mune della Côte



des Blancs) e da un  
 unico vitigno bian-  
 co, è uno champa-  
 gne unico che abbi-  
 na lo stile Krug alla  
 finezza e all'elegan-  
 za dello chardonnay.

Costa 450 mila lire,  
 l'annata del 1990.

**27 Vieilles Vignes**  
**Françaises Bollin-**  
**ger, Francia**

Più che uno champa-  
 gne è un monumento.  
 Si tratta dell'unico otte-  
 nuto da una singola vigna,  
 con vecchie viti che non han-  
 no mai subito l'aggressio-  
 ne della fillossera. Uno  
 champagne maestoso,  
 ricco e persistente, otte-  
 nuto da sole uve pinot  
 noir, lungamente affina-  
 to prima di essere messo  
 in commercio, secondo lo  
 stile d'antan di Bollinger.

Costa: dalle 205 alle  
 450 mila lire.

**28 Clos des Goisses**  
**Philipponnat,**  
**Francia**

Anche questo è  
 uno champagne fuo-  
 ri degli schemi. La  
 maison Philippon-  
 nat lo produce con  
 le sole uve rosse  
 pinot nero (vini-  
 ficato in bianco)  
 del Clos (vigna  
 recintata da un  
 muro) di Mareuil  
 sur Ay. Risultato:  
 uno champagne



**4 Chardonnay Tasca**  
**d'Almerita, Italia**

Secondo molti  
 esperti di vino la Si-  
 cilia è «la California  
 del vino italiano». Una  
 dimostrazione di questo è lo  
 chardonnay prodotto  
 dall'azienda Regalea-  
 li, dei conti Tasca d'Almeri-  
 ta, una delle più antiche  
 cantine siciliane. È uno  
 chardonnay esplosivo, pos-  
 sente, ricco, opulento, cal-  
 do. Un vero concentrato del  
 sole di Sicilia.

Costa: 46 mila lire.

**5 Chevalier Montrachet Les**  
**Demoiselles Louis Latour**

In questo vigneto (nel  
 1830 era appartenuto alle

dello chard

**7 Chardonnay**  
**Valley Kistel**

Kistel è un  
 vitivinicolo  
 zione famo-  
 data nel 19  
 de nella F  
 ver Valley,  
 tea di Sono  
 lifornia. Sono di K  
 dei più entusias  
 donnay america  
 ma generazione  
 strutturati come v  
 le californiano, m  
 tocco di eleganza  
 che ricorda la Bo

**8 Chardonnay Cuvée**  
**re Les Crêtes, Ita**

Antoine Char  
 bio viticoltore vale



**SPECIALE PIACERI**

zienda di Erbusco è questa  
 cuvée speciale, dedicata alla  
 madre di Zanella, un  
 Franciacorta di classe inter-  
 nazionale.

Costa: 105 mila lire.



**30 Cuvée Annamaria**  
**Clementi Zanella**  
**Ca' del Bosco, Italia**

Maurizio Zanella è stato  
 un ragazzo prodigio dell'e-  
 nologia italiana. Innamorato  
 dello champagne, ha voluto  
 creare in Italia, in Francia-  
 cotta, un'azienda dove pro-  
 durre un vino spumante al-  
 l'altezza dei migliori prodot-  
 ti d'Oltralpe. Una scommes-  
 sa ampiamente vinta con i  
 Franciacorta di Ca' del Bo-  
 sco che più volte hanno da-  
 to dei punti a illustri competi-  
 tori francesi.

Il fiore all'occhiello dell'a-

to il colore oro antico. Il pro-  
 fumo di questo champagne,  
 old style, è evoluto, maturo e  
 complesso. Inconfondibile  
 come la bottiglia.

Costa: 230 mila lire l'an-  
 nata del 1994.

**30 Cuvée Annamaria**  
**Clementi Zanella**  
**Ca' del Bosco, Italia**

Maurizio Zanella è stato  
 un ragazzo prodigio dell'e-  
 nologia italiana. Innamorato  
 dello champagne, ha voluto  
 creare in Italia, in Francia-  
 cotta, un'azienda dove pro-  
 durre un vino spumante al-  
 l'altezza dei migliori prodot-  
 ti d'Oltralpe. Una scommes-  
 sa ampiamente vinta con i  
 Franciacorta di Ca' del Bo-  
 sco che più volte hanno da-  
 to dei punti a illustri competi-  
 tori francesi.

Il fiore all'occhiello dell'a-

**33 Cuvée Giulio Ferrari Lunelli,**  
**Italia**

Giulio Ferrari ha creato  
 l'azienda di spumanti più  
 nota in Italia, oggi guidata  
 dai fratelli Lunelli. Al fon-  
 datore è dedicata la cuvée di  
 prestigio dell'azienda, otte-  
 nuta da una selezionatissi-  
 ma base di chardonnay dei  
 migliori vigneti del Trentino,  
 affinata in bottiglie per anni  
 a contatto dei lieviti: ha un  
 colore paglierino dorato,  
 perlage finissimo, profumo  
 di lieviti e frutta.

Costa: 60 mila lire.

28/9/2000 Panorama • 271

**SPECIALE PIACERI**

zienda di Erbusco è questa  
 cuvée speciale, dedicata alla  
 madre di Zanella, un  
 Franciacorta di classe inter-  
 nazionale.

Costa: 105 mila lire.



coltiva un cen-  
 tari di vigneto  
 Valley, nella  
 Marlborough, a  
 la meridiona-  
 diamante del-  
 one è questo  
 estremamente  
 te di ortica, fo-  
 odoro e fiori di  
 che ha conqui-  
 do.

**le Serrant**  
**ere Joly, Francia**

o dai monaci ci-  
 1130, il Clos de  
 e Serrant è un  
 enin di sette et-  
 sulla Loira. Dal  
 s Joly, attuale  
 o, coltiva il vi-  
 sistemi biodina-  
 è assolutamente  
 i schemi: ha un  
 fumo con note  
 sapore pieno  
 acidità. Capace  
 are a lungo, è  
 uno dei pochi bianchi al  
 mondo che va aperto qual-  
 che ora prima.

Costa: 90 mila lire l'annata  
 del 1995.

**13 Château Grillet Château**  
**Grillet, Francia**

È un vino molto raro, ot-  
 tenuto da un vigneto di so-  
 li tre ettari che, caso assai  
 raro, ha diritto all'aoc (ap-  
 pellation d'origine con-  
 trôlée), tutta per sé.

Ottenuto dal vitigno viog-  
 gnier è il più famoso vino  
 bianco delle Côtes du  
 Rhone, con una produzio-  
 ne limitata: solo 10 mila  
 bottiglie. Un bianco comp-  
 plesso, dal ricco profumo  
 di pesca, tiglio e mandor-  
 la grigliata. Può vivere an-  
 che molto a lungo.

28/9/2000 Panorama • 267