

# il Giornale



Domenica 21 dicembre 2003

ANNO XXV - NUMERO 4

UNA COPIA 1 Euro\*

IN VENDITA FACOLTATIVA: IL GIORNALE + ENCICLOPEDIA «L'UNIVERSALE» N. 14 € 9,90 (1,00 + 8,90) - IL GIORNALE + LIBRO «BIBLIOTECA STORICA» N. 20 € 5,90 (1,00 + 4,90) - IN VENDITA OBBLIGATORIA PER CREMONA: IL GIORNALE + LA VOCE DI CREMONA € 1,00 - CREMA: IL GIORNALE + LA VOCE DI CREMA € 1,00 - AVELLINO: IL GIORNALE + IL SANNIO € 1,00 - SALERNO: IL GIORNALE + IL SALERNITANO € 1,00 - MATERA E POTENZA: IL GIORNALE + LA NUOVA BASILICATA € 1,00 - IN VENDITA OBBLIGATORIA PROMOZIONALE PER FROSINONE: CIOCIARIA OGGI + IL GIORNALE € 0,90 (+ ENCICLOPEDIA € 9,80) (+ LIBRO € 5,80) - LATINA: LATINA OGGI + IL GIORNALE € 0,90 (+ ENCICLOPEDIA € 9,80) (+ LIBRO € 5,80) - ISERNA E CAMPOBASSO: NUOVO MOLISE + IL GIORNALE € 0,90 (+ ENCICLOPEDIA € 9,80) (+ LIBRO € 5,80) - BENEVENTO: IL SANNIO + IL GIORNALE € 0,90 (+ ENCICLOPEDIA € 9,80) (+ LIBRO € 5,80) - TARANTO: CORRIERE DEL GIORNO + IL GIORNALE € 0,90 (+ ENCICLOPEDIA € 9,80) (+ LIBRO € 5,80) - COSENZA: GAZZETTA DEL SUD + IL GIORNALE € 0,90 (+ ENCICLOPEDIA € 9,80) (+ LIBRO € 5,80) - SPER. IN ABB. POSTALE - 45% - ART. 2 (COPPIA 2019) - LEGGE 462/96 FILIALE DI MILANO - \*PREZZO SOLO PER L'ITALIA

## Bollicine per un cin cin italiano

AFFARI DI GOLA

ANDREA GRIGNAFFINI

I pianeti delle bollicine sono in rapido avvicinamento: tra regali, assaggi, approvvigionamenti anticipati e rincorse all'ultima sboccaterra, la galassia più effervescente dell'universo enoico è in fibrillazione. In concomitanza con le feste natalizie abbiamo quindi organizzato con la rivista *Spirito diVino*, inserto del mensile *Monsieur* attualmente in edicola, una degustazione delle migliori espressioni della spumantistica italiana racchiusa in una top ten di fine anno.

Qualche premessa tecnica è indispensabile: la degustazione (ovviamente alla cieca) si è svolta in novembre presso il ristorante *Pierino Penati* a Viganò Brianza ed è stata condotta dall'intero comitato tecnico di *Spirito diVino* capitanato da *Andrea Battilani*, *Alvaro Pavan* e *Guido Ricciarelli*. Il criterio attuato è stato l'ultimo millesimo in commercio dello spumante al vertice della gamma. L'assaggio è stato spalmato su tempi lunghi per sondare, in modo molto approfondito, un terreno irto di mille variabili: mai come in questa tipologia un tappo o una bottiglia non in perfetta forma cambia totalmente il giudizio del partecipante.

Prima delle schede un accenno alla situazione nazionale: il livello gradualmente sta migliorando. La Francia resta sempre l'inoscidabile riferimento qualitativo ma il nostro Paese mostra grandi segnali di crescita. L'importante è non crogiolarci nell'autocompiacimento: la strada da fare per i picchi è ancora lunga, complice oltre che la lunga storia anche un *terroir*, quello dello Champagne, davvero unico nel genere.



PAGINA A CURA DI  
PAOLO  
MARCHI

### Ca' Del Bosco Annamaria Clementi '96

Ca' del Bosco punta ambiziosamente al vertice delle bollicine in Italia e Annamaria Clementi ne è lo sforzo più chiaro e convinto. Colore dorato vivo con una spuma fine e continua. Da subito rilascia note floreali intense per sfumare con sentori di frutta bianca e miele. Ottima struttura, lunga persistenza, estremamente morbido nel finale.

