

# GAMBERO ROSSO

anno 13  
numero 149  
giugno '04  
3,90 euro

## Wine Bar Story

Un bicchiere di vino e un piatto di salumi e formaggi: era cominciata così l'avventura del winebar diventato oggi una vera alternativa al ristorante. Un fenomeno che il Gambero Rosso ripercorre in un libro, l'Italia del Bere, dedicato ai luoghi del vino italiani: enoteche e winebar. Senza dimenticare ristoranti e trattorie



[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)



## CERVILO ROSSO '00

### SAN FABIANO CALCINAIA

Castellina in Chianti  
(Siena)  
tel. 0577 979 232

Prezzo **40,00** euro

«**ALL'INIZIO**, nell'86, il Cerviolo rosso era solo sangiovese, con il passare degli anni abbiamo inserito sempre più cabernet e merlot, fino a oggi, dove la percentuale fra i tre è uguale. Ma lo abbiamo fatto solo man mano che riconoscevamo nei vitigni internazionali un gusto locale unico, che non ce li avrebbe mai fatti confondere con prodotti di altri territori». Guido Serio non ha dubbi: «volevo fare il "vino dei desideri" costante nel tempo, ma sempre riconoscibile». E infatti questo vino, prezioso già nel colore, ha sfumature al naso, oltre la frutta, che sorprendono, toni di rabarbaro e vaniglia che anticipano un tannino vellutato e soave, in perfetto equilibrio tra potenza e eleganza.

94

## TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY '00

### CA' DEL BOSCO

Erbusco (Brescia)  
tel. 0307 766 111

Prezzo **47,00** euro

**ALLA PRODUZIONE DEL TERRE DI FRANCIACORTA** è destinato solo il 20 per cento delle uve bianche dei 170 ettari dell'azienda di Maurizio Zanella. Per lo Chardonnay sono stati scelti solo gli impianti vecchi, quelli di 25 anni. Sono loro che possono essere spinti alla maturazione del grappolo fino a consentire l'espressione massima, nel vino, di note esotiche, frutta matura e spezie, che riescono a dargli quell'equilibrio ideale tra sostanze aromatiche e acidità. «Sono le vigne vecchie che assicurano la forza e la vitalità proprie di questo vino» dice l'enologo Capelli. Un vino, il 2000, che riesce a essere fresco e vellutato ma deciso, perfettamente in equilibrio con la sua grande concentrazione.

94

## FRATTA '00

### MACULAN

Breganze (Vicenza)  
tel. 0445 873 733

Prezzo **57,00** euro

**QUESTO È UN VINO** che ha la capacità di ipnotizzare. La potenza e la concentrazione sono addomesticati tanto da sembrare un'evoluzione di frutta e freschezza che invita sempre a nuovi assaggi. Il naso è sorprendente e mutevole nel bicchiere. «Volevo fare il vino che piace a me: imponente ma dai tannini dolci, da poter bere anche in estate, magari servito a 16 gradi» sorride Fausto Maculan. Per ottenere questo, un grande lavoro in campagna: vigneti a digiuno, selezione accurata dei grappoli, uve in surmaturazione, per essere il più ricche possibile di frutta e di struttura «e sperare che non piova in settembre/ottobre, sennò facciamo come l'annata 2002, le uve non

93

sono giuste e il Fratta non esce». Nessun compromesso.

## BARBARESCO SERRABOELLA '00

### F.LLI CIGLIUTI

Neive (Cuneo)  
tel. 0173 677 185

Prezzo **38,00** euro

«**QUESTO È UN VINO** che si apre in ritardo: solo adesso si può cominciare ad apprezzare veramente l'annata 2000» dice Claudia Cigliati che lavora in azienda insieme al resto della famiglia. Il Barbaresco Serraboella viene da viti che hanno dai 20 ai 40 anni, piantate su un terreno calcareo che ne determina i tannini e la longevità. «Terreno e vinificazione tradizionale sono alla base della struttura e dei profumi del nostro vino» insieme a un attento lavoro in vigna. Il vino ha una grande concentrazione naturale, è ricco di fascino per le sue note speziate e toni di caffè che si alternano a sentori di frutti rossi, prugne e amarene. Caldo, pieno e intrigante ha una sua

92

vera, unica personalità.

## OLTRE **Le degustazioni**

A CURA DI **Daniele Cernilli e Rosanna Ferraro**

**30€**

È vero che l'investimento nei vigneti, i lavori, gli sforzi di avere rese basse danno frutti importantissimi, ma è anche vero che alcune emozioni uniche sono legate al territorio, alla zolla di terra su cui cresce la vite, al microclima, al terroir in una parola. Questo è ciò che dimostrano questi grandi vini che andiamo a provare: costosi, è vero, ma anche unici...

### CERVILO ROSSO '00

#### **SAN FABIANO CALCINAIA**

Castellina in Chianti (Siena)  
tel. 0577 979 232

Prezzo **40,00** euro

«**ALL'INIZIO**, nell'86, il Cerviolo rosso era solo sangiovese, con il passare degli anni abbiamo inserito sempre più cabernet e merlot, fino a oggi, dove la percentuale fra i tre è uguale. Ma lo abbiamo fatto solo man mano che riconoscevamo nei vitigni internazionali un gusto locale unico, che non ce li avrebbe mai fatti confondere con prodotti di altri territori». Guido Serio non ha dubbi: «volevo fare il "vino dei desideri" costante nel tempo, ma sempre riconoscibile». E infatti questo vino, prezioso già nel colore, ha sfumature al naso, oltre la frutta, che sorprendono, toni di rabarbaro e vaniglia che anticipano un tannino vellutato e soave, in perfetto equilibrio tra potenza e eleganza.

**94**

### TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY '00

**CA' DEL BOSCO**  
Erbusco (Brescia)  
tel. 0307 766 111

Prezzo **47,00** euro

**ALLA PRODUZIONE DEL TERRE DI FRANCIACORTA** è destinato solo il 20 per cento delle uve bianche dei 170 ettari dell'azienda di Maurizio Zanella. Per lo Chardonnay sono stati scelti solo gli impianti vecchi, quelli di 25 anni. Sono loro che possono essere spinti alla maturazione del grappolo fino a consentire l'espressione massima, nel vino, di note esotiche, frutta matura e spezie, che riescono a dargli quell'equilibrio ideale tra sostanze aromatiche e acidità. «Sono le vigne vecchie che assicurano la forza e la vitalità proprie di questo vino» dice l'enologo Capelli. Un vino, il 2000, che riesce a essere fresco e vellutato ma deciso, perfettamente in equilibrio con la sua grande concentrazione.

**94**

### FRATTA '00

#### **MACULAN**

Breganze (Vicenza)  
tel. 0445 873 733

Prezzo **57,00** euro

**QUESTO È UN VINO** che ha la capacità di ipnotizzare. La potenza e la concentrazione sono addomesticati tanto da sembrare un'evoluzione di frutta e freschezza che invita sempre a nuovi assaggi. Il naso è sorprendente e mutevole nel bicchiere. «Volevo fare il vino che piace a me: imponente ma dai tannini dolci, da poter bere anche in estate, magari servito a 16 gradi» sorride Fausto Maculan. Per ottenere questo, un grande lavoro in campagna: vigneti a digiuno, selezione accurata dei grappoli, uve in surmaturazione, per essere il più ricche possibile di frutta e di struttura «e sperare che non piova in settembre/ottobre, sennò facciamo come l'annata 2002, le uve non

**93**

sono giuste e il Fratta non esce». Nessun compromesso.

### BARBARESCO SERRABOELLA '00

#### **F.LLI CIGLIUTI**

Neive (Cuneo)  
tel. 0173 677 185

Prezzo **38,00** euro

«**QUESTO È UN VINO** che si apre in ritardo: solo adesso si può cominciare ad apprezzare veramente l'annata 2000» dice Claudia Cigliuti che lavora in azienda insieme al resto della famiglia. Il Barbaresco Serraboella viene da viti che hanno dai 20 ai 40 anni, piantate su un terreno calcareo che ne determina i tannini e la longevità. «Terreno e vinificazione tradizionale sono alla base della struttura e dei profumi del nostro vino» insieme a un attento lavoro in vigna. Il vino ha una grande concentrazione naturale, è ricco di fascino per le sue note speziate e toni di caffè che si alternano a sentori di frutti rossi, prugne e amarene. Caldo, pieno e intrigante ha una sua

**92**

vera, unica personalità.

**Le prove del Gambero. Le etichette, i produttori, le cantine** in Cantina

**106** I vini oltre i 30 euro   **108** I vini fino a 30 euro   **112** I vini fino a 8 euro   **116** Le birre.  
**118** La degustazione. Syrah   **126** Contrappunto. La fisicità e le categorie

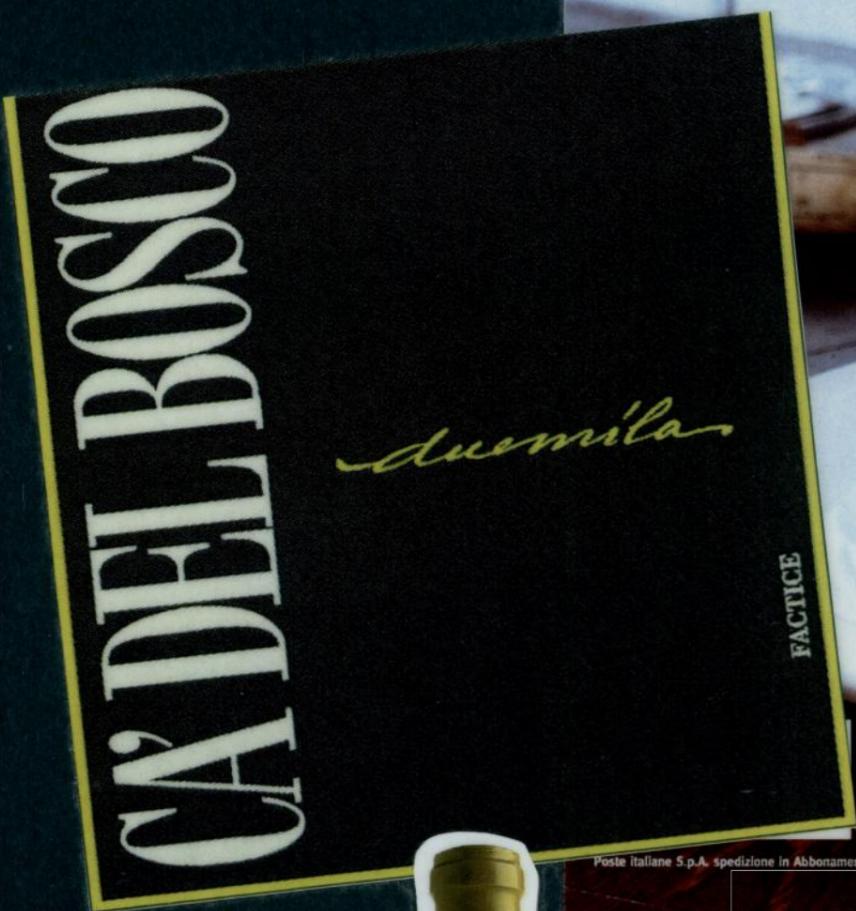


# GAMBERO ROSSO

anno 13  
numero 149  
giugno '04  
3,90 euro

## Wine Bar Story

Un bicchiere di vino e un piatto di salumi e formaggi: era cominciata così l'avventura del winebar diventato oggi una vera alternativa al ristorante. Un fenomeno che il Gambero Rosso ripercorre in un libro, l'Italia del Bere, dedicato ai luoghi del vino italiani: enoteche e winebar. Senza dimenticare ristoranti e trattorie



[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)

Poste Italiane S.p.A. spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1 comma 1, DCB Roma



### OLTRE Le degustazioni

A CURA DI Daniele Cernilli e Rosanna Ferraro

30€

È vero che l'investimento nei vigneti, i lavori, gli sforzi di avere rese basse danno frutti importantissimi, ma è anche vero che alcune emozioni uniche sono legate al territorio, alla zolla di terra su cui cresce la vite, al microclima, al terroir in una parola. Questo è ciò che dimostrano questi grandi vini che andiamo a provare: costosi, è vero, ma anche unici...

#### TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY '00

**CA' DEL BOSCO**  
Erbusco (Brescia)  
tel. 0307 766 111

ALLA PRODUZIONE DEL TERRE DI FRANCIACORTA è destinato solo il 20 per cento delle uve bianche dei 170 ettari dell'azienda di Maurizio Zanella. Per lo Chardonnay sono stati scelti solo gli impianti vecchi, quelli di 25 anni. Sono loro che possono essere spinti alla maturazione del grappolo fino a consentire l'espressione massima, nel vino, di note esotiche, frutta matura e spezie, che riescono a dargli quell'equilibrio ideale tra sostanze aromatiche e acidità. «Sono le vigne vecchie che assicurano la forza e la vitalità proprie di questo vino» dice l'enologo Capelli. Un vino, il 2000, che riesce a essere fresco e vellutato ma deciso, perfettamente in equilibrio con la sua grande concentrazione.

Prezzo **47,00** euro

94