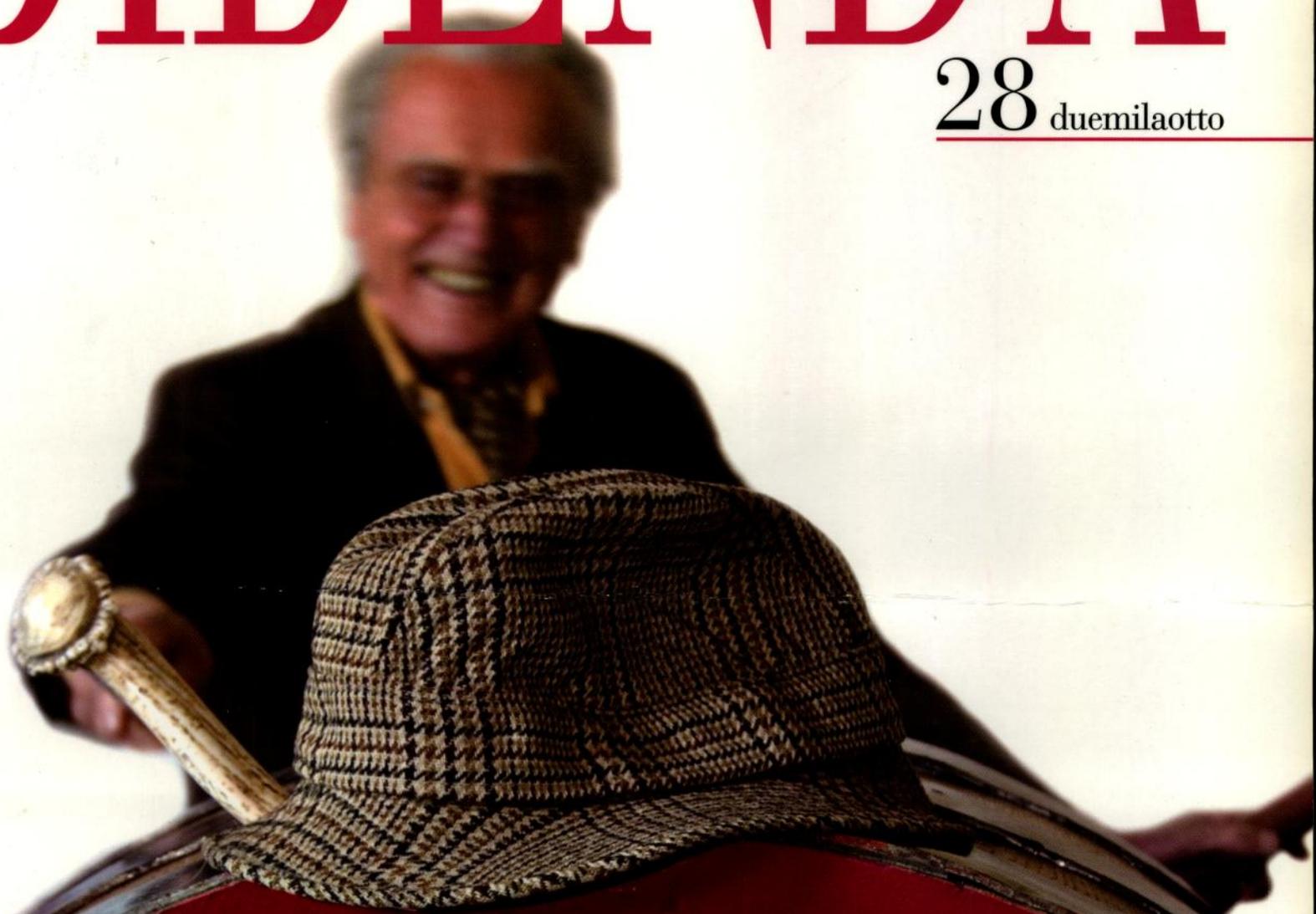


# BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

28 duemilaotto



HL



11.9



> Forse oggi è in discussione il Sangiovese. O forse no. Una cosa è certa: per Franco Biondi Santi il Sangiovese Grosso è la sua stessa vita. È fuori dubbio, lui lo ama e con il suo lavoro ha stupito il mondo. Il Brunello di Montalcino è vino tra i più longevi; lui, Franco, ha 85 anni ben portati. Con l'eleganza e lo stile di sempre. A lui abbiamo dedicato il nostro ventottesimo servizio di copertina, da pag. 2.

**www.bibenda.it**  
**aisroma@bibenda.it**

**DIRETTORE**

*Franco M. RICCI*

**Caporedattore centrale**

*Paola SIMONETTI*

**Hanno collaborato a questo numero**

*Giovanni ASCIONE, Giorgio BAVA, Massimo BILLETTO, Edoardo CAMPISI, Armando CASTAGNO, Monica COLUCCIA, Lorenzo COSTANTINI, Luca GRIPPO, Donato LANATI, Paolo LAUCIANI, Daniele MAESTRI, Alessio PUNTEL, Daniela SCROBOGNA, Simona STELLATO, STANGA & STING, Franco ZILIANI*

Foto: *Stefano SEGATI*

**Consulenti dell'Editore**

*Sergio BIANCONCINI Architettura  
Michele FEDERICO Medicina  
Claudio MAFFEI Comunicazione  
Stefano MILIONI Edizioni  
Franco PATINI Internet  
Attilio SCIENZA Viticoltura  
Giacomo TACHIS Enologia  
Gianfranco VISSANI Cucina*

**BIBENDA per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino / Anno VII / n. 28 / Maggio 2008**

- > 5 numeri l'anno
- > Per abbonamento, in libreria e nelle migliori edicole, esce ogni due mesi.
- > Un numero € 9 (arretrati € 15) / Abbonamento annuo in Italia a 6 numeri € 40 - in Europa € 90 - Asia e Americhe € 100
- > **Direzione, Redazione e Amministrazione** 00198 Roma - Via G. Frescobaldi 5 - Tel. 06 8550941 - Fax 06 85305556
- > ©2008 Bibenda Editore Srl - Roma tutti i diritti sono riservati / Registrazione del Tribunale Civile di Roma al n° 574 del 20 Dicembre 2001
- > **Art direction, impaginazione** Mosca, Borracci, Colognola, Bets srl - Roma / **Prepress** Cromografica Roma srl - Roma / **Stampa** Union Printing - Viterbo
- > **Distribuzione per l'Italia** BIBENDA EDITORE - Roma - nelle migliori librerie / SO.DI.P. A. Patuzzi Spa - Cinisello Balsamo (Mi) - nelle migliori edicole



L'analisi sensoriale, che evidenzia la qualità dei vini di tutte le nostre recensioni, viene effettuata con metodo e scuola di Associazione Italiana Sommelier.

In questo numero di Bibenda vi presentiamo 487 etichette.

Altre Pubblicazioni di Bibenda Editore **DUEMILAVINI il Libro Guida ai Vini d'Italia - I Ristoranti di BIBENDA il Libro Guida ai Migliori Ristoranti d'Italia L'OLIO il Libro Guida agli Oli d'Italia - Bibenda l'Agenda del Vino - Il Gusto del Vino - L'Arte del Bere Giusto**

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

# BOLLICINE

MASSIMO BILLETTO

UN ALTRO CAPITOLO DEL BIBENDA DAY, UN ALTRO PASSO IMPORTANTE NELL'IDEALE STRADA DEL VINO CHE PORTA DALL'ITALIA DEI GRANDI SPUMANTE ALLA CHAMPAGNE. DUE ITALICI FUORICLASSE E TRE COLOSSI CHAMPENOISE PER COMPRENDERE UNA VOLTA DI PIÙ QUANTO LE BOLLICINE CONTINUINO A RAPPRESENTARE LA MASSIMA ESALTAZIONE SENSORIALE PER CHI AMA IL VINO. PRODOTTI NEI QUALI SI FONDONO ALTA TECNOLOGIA, TERRITORIO E PASSIONALITÀ, IN GRADO DI SUBLIMARE IN UN BICCHIERE STORIE DI UOMINI LEGGENDARI. UN GRANDE SPUMANTE REGALA UN MOMENTO DI GIOIA SENZA PARI, DEGNO COROLLARIO DI UNA FESTOSA RICORRENZA O COMPAGNO FEDELE E CORROBORANTE NELLE SITUAZIONI DIFFICILI. CON SERAFICA SAGGEZZA, DICEVA IL GRANDE PAUL CLAUDEL, UOMO DI STATO, AMBASCIATORE E POETA, NELL'IMMINENZA DELLA II GUERRA MONDIALE: "SIGNORI, NEL PICCOLO ISTANTE CHE CI RIMANE TRA LA CRISI E LA CATASTROFE, POSSIAMO SEMPRE BERE UN BICCHIERE DI CHAMPAGNE".

## FRANCIACORTA ANNAMARIA CLEMENTI 1989

CA' DEL BOSCO  
*Erbusco (Brescia)*

*Pinot Nero, Chardonnay, Pinot Bianco*  
Gr. 12,5%



La Franciacorta rappresenta l'orgoglio della tradizione e dell'arte italiana delle bollicine. Maurizio Zanella è il più stoico e geniale degli alfieri che territorio vinicolo possa annoverare. Un inscindibile connubio territorio/uomo che trova paragoni solo in alcune (poche) straordinarie combinazioni champenoise. Fatica, passione, attenzione, dedizione, tradizione: sono questi i termini che riassumono e rappresentano fedelmente la filosofia che guida e pervade il lavoro dell'azienda e del suo leader sin dagli albori, nell'ormai remoto 1973. Trentacinque anni di costante crescita nei quali Ca' del Bosco è diventata un simbolo di tecnologia, creatività, stile. Questa cuvée è da anni un "must", un vino che è la concretizzazione stessa del concetto di eleganza. Anche dopo quasi vent'anni dalla sua realizzazione troviamo un prodotto vivo, dalle luminescenti sfumature giallo dorato, con un perlage quasi impercettibile tanto è fine. Sorprende per la leggiadra fragranza che caratterizza l'impianto olfattivo: vengono rilasciate in lenta e garbatissima successione nuance floreali freschissime, sentori di spezie dolci e lievi tostature. La mineralità emerge poco a poco fino a creare una gradevole e tipica pungenza. Il gusto è souplesse, equilibrio, cremosità; è pieno, totale richiamo delle percezioni olfattive; è quintessenza di raffinatezza. I dolcissimi declivi di Erbusco tornano alla mente e accompagnano il lunghissimo, avvolgente finale: un bicchiere in cui riconosciamo "l'infinito racchiuso in un attimo di gioia e di piacere".

## TRENTO GIULIO FERRARI RISERVA DEL FONDATORE 1995

FERRARI  
*Trento*

*Chardonnay 100%*  
Gr. 12%



Giulio Ferrari: un uomo, la volontà, il genio, l'amore per la terra, la passione per le sfide impossibili. È l'alba del ventesimo secolo quando dopo gli studi enologici e una folgorazione subita in terra di Francia decide di introdurre nella splendida conca trentina l'uva Chardonnay, fino ad allora ivi sconosciuta ma già plurisecolare fondamento della grandezza e del blasone delle bollicine per eccellenza: lo Champagne. In pochi decenni tale esperienza, all'inizio e per alcuni anni assolutamente isolata, ha consentito all'area di Trento di porsi all'attenzione del mondo intero quale zona di elevatissima vocazione spumantistica, leader di settore italiano e mondiale. Dopo cinquant'anni di lavoro, di ricerca, di crescita inesorabile, Giulio Ferrari sente di potersi finalmente ritirare, non prima di avere individuato il suo successore, qualcuno in grado di incarnare la propria personalità e la medesima sete di conoscenza. Il "prescelto" fu Bruno Lunelli, un cognome che da allora si è inscindibilmente legato al marchio Ferrari. La Riserva del Fondatore, voluta da Mauro Lunelli quale prodotto celebrativo del grande padre dell'azienda, oggi non è solo il vino di punta della casa: è uno spumante che a più riprese rivaleggia autorevolmente con alcune storiche e iperblasonate cuvée di Champagne. Un vino che fa saltare al meglio ciò che lo Chardonnay può dare: corpo, morbidezza, eleganza, longevità. Un colore che regala splendidi cromatismi, dal dorato al ramato; un naso profondo, seducente, nel quale frutta esotica, nocciola, mandorla e pot-pourri si fondono lentamente, per lasciare spazio a una raffinata mineralità. Il gusto è di quelli di grande soddisfazione: una pienezza di corpo che è unica nel panorama italiano, una progressione che sfiora l'infinito. È la sensazione emozionante di trovarsi di fronte al riassunto di cento anni di storia.

## CHAMPAGNE BRUT 1996

KRUG  
*Reims (Francia)*

*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*  
Gr. 12%

Mille e mille sono gli accostamenti e i paragoni che da sempre vengono posti in essere nel tentativo di meglio descrivere Krug: Rolls-Royce, pietre preziose, opere pittoriche rinascimentali, poesie d'autore. È però sufficiente una visita presso la maison per capire che Krug è innanzitutto Krug, con la sua austera, misurata eleganza senza tempo, un ambiente nel quale si percepisce la consapevolezza di essere i "migliori". I veri fuoriclasse, coloro che realmente possono guardare il mondo dall'alto, non hanno bisogno di dichiarare la loro superiorità, perché l'essere superiore vive in ogni gesto, in ogni parola e in ogni silenzio. Questo è Krug, un vino che è alta moda, è artigianato, è trasposizione nel bicchiere della meticolosità e dell'esperienza che i membri della famiglia incarnano da due secoli. Ogni cuvée è determinata dalle dirette scelte e volontà dei titolari, che con inarrivabile sapienza sono in grado di "leggere" ogni annata adeguandovi l'assemblage per esaltare al massimo ciò che la natura riesce a dare. Il bicchiere Krug richiede sempre molto rispetto e attenzione, perché può presentare caratteri organolettici assolutamente inusuali nell'intero universo champenoise. Il perlage, frutto di lentissima ed eccezionalmente lunga rifermentazione, è così fine da dissolversi in una sorta di crema prima di giungere alla sommità del vino. L'impatto al naso riassume al meglio l'inconfondibile stile della casa: un'alternanza inebriante di dolci avvolgenze e di "sferzate" minerali, una sorta di mano tesa al degustatore che poi si serra in una stret-

ta vigorosa. La straordinaria annata 1996, forse unica in tutto il ventesimo secolo, viene lasciata libera di esprimersi al gusto, con una vera e propria esplosione di sapidità, che accompagna per lunghi minuti l'inesorabile avanzata retrofattiva di frutta, spezie, erbe aromatiche, sottobosco. L'assaggio di Krug non è mai una degustazione, è sempre un'esperienza.

#### CHAMPAGNE EXTRA BRUT 1996

JACQUESSON  
Dizy (Francia)

Pinot Noir 57%, Chardonnay 43%  
Gr. 12%

Jacquesson è una delle piccole grandi perle di Champagne, un marchio che ha contribuito con valore alla crescita del territorio e all'imposizione della sua fama in tutto il mondo. Adolphe Jacquesson non è stato solo il mirabile e sapiente conduttore dell'azienda per quasi tutto il XIX secolo: si è imposto come uno dei più importanti innovatori delle tecnologie applicate non solo allo Champagne ma all'intero universo della vite e del vino. Sua è la gabbietta applicata sulla sommità delle bottiglie, ma soprattutto sue sono la misurazione della densità zuccherina dei mosti che ha consentito di ridurre le rotture delle bottiglie in fase di rifermentazione, e l'invenzione - unitamente al dr. Guyot - dell'omonimo e rivoluzionario metodo di allevamento della vite a filare, diffusosi poi pervasivamente in tutto il mondo. Oggi Jacquesson è lo Champagne che fotografa e riassume al meglio l'intera regione, una miscela dei migliori Grand Cru e Premier Cru di Pinot Noir e Chardonnay che in un millesimo di inarrivabile levatura quale è il 1996 vengono esaltati ai massimi livelli. Il colore dorato caldo è quasi un preludio ad una letterale esplosione di sentori avvolgenti, con frutta matura, spezie dolci, balsamicità, e una pungenza minerale così intensa che ricorda la pietra focaia. Altrettanto vigoroso, pieno e austero al gusto, nel quale la progressione è omnidirezionale, con un totale e virtuoso equilibrio tra la sapidità emergente e un corpo che è un cuscinetto di vellutata piacevolezza. Prima di essere un grande Champagne, Jacquesson è un vino fuoriclasse, un campione di razza, un compagno per la vita.

#### CHAMPAGNE R.D. 1996

BOLLINGER  
Aÿ (Francia)

Pinot Noir 65%, Chardonnay 35%  
Gr. 12%

Qualsiasi aggettivo si tenti di utilizzare per descrivere Bollinger potrà probabilmente risultare azzeccato. Sia che se ne esaltino l'eleganza e lo stile, sia che si apprezzi la potenza espressiva, Bollinger è tutto ciò, ed è molto di più. È la seduzione dell'estremo, è il fascino dell'imperfetto, qui sapientemente dosato e ricercato, dove l'imperfezione non risiede certo nella filiera produttiva, assolutamente rigorosa e da manuale, ma in un impianto gusto-olfattivo dagli aspetti unici e irripetibili per chiunque altro. R.D., Récemment Dégorgé, significa sboccatura recente dopo una lunga maturazione sulle fecce, fase nella quale si predilige il tappo di sughero, più permeabile all'ossigeno, rispetto all'ermetica corona. Il 1996 ha suscitato nella maison una tale esaltazione che dovremo attenderci numerosissime sboccature, anno dopo anno, del prodotto. È un bicchiere realmente eccitante, una sorta di afrodisiaco in grado di innescare delle alchimie sensoriali uniche. Un colore dorato intenso, caldo, luminoso, accattivante, introduce l'olfatto che è qualcosa in più di un ampio spettro aromatico. È il riassunto, insieme, di un territorio leggendario, Aÿ, vera e propria testa di ponte tra la Côtes de Blancs e la Montagne de Reims, e uno stile che fa della misurata ossidazione la propria quintessenza. Nessuna fragranza, ma esaltanti e talvolta ancestrali sentori di sottobosco, di funghi, di spezie orientali, di terra, di tabacco. Un siffatto impianto è totalmente riproposto, in successione, nella progressione gustativa, con un interminabile finale. Un vino da amare e condividere con chi si ama. Uno di quei vini che, come diceva una grande amante dello Champagne, Madame Pompadour, "rende una donna più bella dopo averlo bevuto".



# VINI BIANCHI

ARMANDO CASTAGNO

TEMA CENTRALE DEL "SECONDO TEMPO", LA TENUTA DEI VINI BIANCHI NEL TEMPO, ARGOMENTO COMPLESSO E AFFASCINANTE. I TRE ITALIANI RAPPRESENTANO ANNATE LONTANE, ANCORA OGGI CONSIDERATE, NEI TERRITORI DI PERTINENZA DEI VINI, "MINORI". EPPURE, I VINI SONO GIUNTI FINO A NOI PIMPANTI, DISPONIBILI E DEL TUTTO SCEVRI DA DECADIMENTI OSSIDATIVI. I TRE STRAORDINARI "COLLEGHI" PROVENIENTI DA GERMANIA E FRANCIA AMPLIANO IL CONCETTO E LO TRASPORTANO VERSO IL FUTURO; FACILE, AD ESEMPIO, SBILANCIARSI IN PREVISIONI POSITIVE SULL'EVOLUZIONE DI UN VINO RICCO, MA COORDINATO E FRESCHISSIMO, IL DELCHEN DI DÖNNHOFF, PUR COLTO NELLA SUA PRIMA GIOVENTÙ; E LA POTENZA DEL TERROIR CHE HA GENERATO I DUE CHARDONNAY, PROVENIENTI DALLE AREE PIÙ CELEBRI DELLA CÔTE DE BEAUNE, GIUSTIFICA ADDIRITTURA LA SPARIZIONE DEL NOME DELL'UVA DALL'ETICHETTA.

## ALTO ADIGE SAUVIGNON 1987

CANTINA TERLANO  
*Terlano (Bolzano)*

*Sauvignon 100%*  
*Gr. 12,5%*



Non è la prima volta che i vini di questa Azienda riescono a lasciare a bocca aperta per la loro incredibile lentezza di evoluzione. Questo Sauvignon, che fu imbottigliato dall'allora kellermeister Sebastian Stocker alla fine del 1988 dopo fermentazione e maturazione di otto mesi in grandi botti di rovere da 30 ettolitri, proviene da un'annata di medio valore. All'epoca, la Cantina non produceva vini da singola vigna, cosicché la selezione del Sauvignon di quell'anno finì tutta in questo vino, proveniente quindi in buona parte dalle uve del vigneto Winkl, dove il tipico terreno porfirico di Terlano trova in superficie uno strato di morbida e finissima sabbia. Di conseguenza, il suo potere drenante consente di poter contare su uve sempre sanissime, anche in annate umide e "a rischio-muffa", come fu appunto il 1987. Era un bianco molto "crudo" nei suoi primi anni, è splendido oggi dopo qualcosa come 20 anni di bottiglia. Dal colore oro verde brillante, sciorina profumi generosi e intensi, solo in piccola parte di impronta varietale; accanto alla prevedibile ma controllata "voce" vegetale ne propone di veramente finissimi, dalla canfora al dragoncello, ai fiori bianchi, agli agrumi, ai minerali (roccia spaccata, gomma). Al gusto, colpisce il peso specifico della sua materia costitutiva, più potente e densa della media dei "vini di montagna" cui siamo abituati; intenso e quasi determinato nel prendere possesso della bocca, chiude sfumando su toni minerali e floreali di esaltante complessità.

## CHARDONNAY 1998

TASCA D'ALMERITA  
*Sclafani Bagni (Palermo)*

*Chardonnay 100%*  
*Gr. 13,5%*



Dopo aver ammirato alcuni anni fa la magnificenza della versione "botrytizzata" del 1991, frutto di coincidenze probabilmente irripetibili, ecco in piena maturità uno dei più importanti bianchi del nostro Sud. Il quale, come sovente accade nella genesi dei vini straordinari, è nato quasi per caso: nel 1983 vennero impiantati ceppi di Chardonnay su due delle colline facenti parte dello sterminato territorio di questa storica, pionieristica e benemerita azienda, un antico feudo di 500 ettari fino ai 750 metri di altitudine nel cuore della Sicilia interna. L'idea, però, era di tentare la strada del grande spumante Metodo Classico, e non quella di un bianco fermo. Dalle due vigne, poste in località San Francesco e Cippitelli, sin dai primi anni arrivarono però in cantina uve dai parametri analitici eccezionali. I tentativi sperimentali di produzione di un bianco non spumante mostrarono subito potenzialità enormi, come testimoniato dalla riuscita del vino in tutti o quasi i millesimi posti in commercio; anche di questo 1998, figlio di un'annata piovosa e irregolare. Il vino, fermentato e maturato in barili da 350 litri, fu prodotto senza effettuare fermentazione malolattica, ma di "crudrezza" malica oggi non vi è traccia: c'è piuttosto un portentoso equilibrio tra classe e sostanza. Oro chiaro e lucente nel calice, ha naso dalla forte impronta territoriale nella nota iniziale di salamoia d'olive verdi, subito appaiata da suggestioni di frutta esotica, burro, fiori gialli e spezie. Perfettamente integro al palato, preme ancora oggi con la forza dei suoi estratti, bilanciati nella loro sinuosa dolcezza da un'acidità calibrata in maniera impeccabile. Un gran vino, dal finale ricco e lungo, e il cui rapporto con l'ossidazione è per ora quello di una cassaforte chiusa nei confronti di chi cerchi di aprirla a mani nude.

## CABREO LA PIETRA 1984 TENIMENTI FOLONARI

TENUTE DEL CABREO  
*Greve in Chianti (Firenze)*

*Chardonnay 100%*  
*Gr. 12,5%*

Una rarità assoluta, un documento storico, e una rivelazione. Questo vino, uno dei portabandiera del rinnovamento del bianco italiano avvenuto gradualmente a partire dai primi anni Ottanta, racconta del lavoro e del coraggio di una famiglia di origine bresciana, i Folonari, che avevano rilevato la storica tenuta del Cabreo dai Ruffino ai primi del secolo. Nato nel 1983, il Cabreo La Pietra costituì la testa di ponte del tentativo - fugace e visionario - di aggiornare con spirito costruttivo i disciplinari di produzione, introducendo sul mercato, sotto il nome comune di "Terre dei Predicati", vini di massima qualità prodotti con uve all'epoca non considerate per le Doc, come il Sangiovese in purezza ("Predicato di Cardisco"), il Sauvignon ("Predicato dei Selvante"), il Cabernet Sauvignon ("Predicato di Biturica") e, infine, lo Chardonnay, posto in commercio con l'indicazione di "Predicato del Muschio". Maturato in barrique nuove, "La Pietra" proveniva allora dalle vigne Rignana e Casa di Sala, appezzamenti di alta collina in comune di Greve in Chianti. L'annata, una delle meno felici degli ultimi trent'anni in Italia, produsse vini di coriacea durezza, tanto ostici da giovani quanto suggestivi e distesi via via che il tempo ne ha smussato gli angoli. Nel bicchiere, un timido inizio di terziarizzazione è la sola traccia dello scorrere degli anni: fiori carnosi e burro sono accompagnati da un soffio di "rancio", nobile e delicato; resiste la nuance fruttata, su fondo minerale e terroso. In bocca lascia di stucco per la sua tempratura guerriera: è caldo e opulento ma ancora vivo e vibrante, e in coerenza con quanto colto al naso lascia in eredità alla bocca una scia salina limpida ed elegante.