

# Civiltà del bere

RIVISTA DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

**Sonia  
Bergamasco  
educazione  
del gusto**

**Grandi vini  
per le feste**

**Vitaly Usa  
e Hong Kong**

**Cantine cooperative  
o "social network"?**

**Etichette firmate Gdo**

**Speciale Barbera d'Asti Docg**

Anno XXXVII - Bimestrale - n° 11/12 novembre-dicembre 2010 - Editoriale Larino S.r.l. - Via Ciro Menotti 11/D, Milano - € 4,60 (IVA inclusa)  
Poste Italiane S.p.a. - Sped. Abb. Post. D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46) art. 1, comma 1, DBC MILANO



## Annamaria Clementi si ammanta di rosa



L'uscita di una nuova etichetta non fa notizia. Normalmente. Ma se una delle più prestigiose Case vinicole italiane, Ca' del Bosco, rinomata per le sue bollicine, decide di presentare un nuovo vino top 34 anni dopo la fondazione dell'azienda, affiancando alla pluricelebrata Cuvée Annamaria Clementi una versione Rosé... beh, è un evento senza dubbio per i cultori della seduzione nel ca-

lice. E per degnamente celebrare il debutto mondiale, il presidente di Ca' del Bosco Maurizio Zanella ha puntato tutto sul tema dell'eleganza femminile, innanzitutto – piccolo miracolo casalingo – coinvolgendo Annamaria Clementi in persona, cioè sua madre, a partecipare a un evento mondano. Annamaria e il suo Rosé sono stati festeggiati, il 9 novembre, al *Principe di Savoia* di Milano con la cucina delle tre più acclamate donne chef

d'Italia: Luisa Valazza de *Al Sorriso* di Soriso (Novara), Nadia Santini del ristorante *Dal Pescatore* di Canneto sull'Oglio (Mantova) e Annie Féolde dell'*Enoteca Pinchiorri* di Firenze. Dunque, il vino: il Franciacorta Annamaria Clementi Rosé, millesimo 2003, nasce da sole uve Pinot nero, provenienti da tre vigne, con età media 23 anni. Prendiamo in prestito le parole del suo creatore, l'enologo Stefano Capelli, da 25 anni in azienda: «Questo Franciacorta conserva la vitalità del frutto e riesce, nella sua complessità, a essere intenso senza essere imponente. Un rosé da Pinot nero in purezza, creato cercando, in fase di assemblaggio, un'eccellente finezza e armonia, per arrivare a un perfetto equilibrio gustativo». Al *dégorgement* una minima aggiunta di liqueur lo classifica come extra brut, capace di esprimere al meglio la "nervatura acida" del frutto. Prezzo medio in enoteca: 150 euro ● **Nelle foto:** Luisa Valazza (*Al Sorriso*), Nadia Santini (*Dal Pescatore*), Annamaria Clementi, Annie Féolde (*Enoteca Pinchiorri*) e la bottiglia



## La Collezione Nonino alla Triennale di Milano

Solita, gioiosa folla di vip e giornalisti all'evento Nonino del 16 novembre. D'altronde il motivo era particolarmente importante: la Collezione Nonino, che dal 1984 s'impreziosisce ogni anno di pezzi unici, è entrata nell'olimpo del design, la Triennale di Milano, dove sino al 21 novembre si è potuta ammirare l'esposizione "Alto artigianato dello spirito", con l'intera sequenza di 27 splendidi decanter millesimati e numerati di UE Monovitigno Picolit. Si tratta di una raccolta che rappresenta uno dei massimi esempi di un artigianato che coniuga l'arte della distillazione della famiglia Nonino e le antiche lavorazioni della tradizione vetraria di Venini in Murano e delle più grandi tradizioni europee del cristallo Baccarat e Riedel. Ad abbracciare Giannola e le sue figlie Antonella, Cristina, Elisabetta, ormai anche loro accompagnate dai giovani figli, una folla nella quale si deliziavano di prosciutto di Praga col cren e polentina al tartufo anche volti celebri, dal prefetto Lombardi ai Missoni, a Saverio Borrelli, Gad Lerner ecc. Un mondo unico, quello Nonino, fatto di stile e cultura fiorite su di

un ceppo solido di civiltà contadina ● **Nella foto:** da sinistra Francesca e Chiara Bardelli Nonino, Antonella Nonino, Ottavio Missoni, Giannola Nonino, Davide Oldani, Cristina ed Elisabetta Nonino e Sofia Cendali Nonino



## Allegrini: festa di fine vendemmia con la galzèga e un diario

«Quella del 2010 è stata una "vendemmia di luce"», ha detto Franco Allegrini, che con la sorella Marilisa e la nipote Silvia sono l'anima e il corpo dell'omonima Cantina di Fumane di Valpolicella (Verona). «Quest'anno, la maturazione delle uve ha beneficiato più della luce del sole che del calore e i vini hanno una maggiore finezza aromatica». La famiglia Allegrini, in occasione dei 60 anni dell'uscita sul mercato della prima bottiglia di Amore, ha celebrato la fine della raccolta con la tradizionale galzèga, la festa dell'uva, il 30 ottobre nella cinquecentesca Villa della Torre insieme a tutti i suoi dipendenti, compresi quelli delle tenute toscane San Polo, a Montalcino, e Poggio al Tesoro, a Bolgheri. E per ripercorrere la vita degli ultimi 40 giorni in vigna, intensa e ricca di fatiche ma anche di tante soddisfazioni, la famiglia Allegrini ha pubblicato per la prima volta un *Diario della Vendemmia*. Qui sono annotati giorno per giorno, in modo dettagliato e a volte anche colorito, gli orari, le condizioni atmosferiche, le persone, il lavoro e gli aneddoti riguardanti la raccolta. Alla serata ha partecipato anche un gruppo di giornalisti del settore, che in mattinata avevano avuto la possibilità di visitare il moderno centro di appassimento Terre di Fumane. E per l'occasione si è svolta a Villa della Torre una verticale di cinque annate di Amarone (1997, 2000, 2001, 2004 e 2006) guidata da Franco Allegrini e da Paolo Mascanzoni, direttore della produzione. La galzèga di Allegrini è stata allietata da canti e balli e dalla lettura di poesie sul mondo del vino. Ai versi di Catullo, Carducci, Baudelaire, Borges, Neruda e del poeta dialettale Barbarani è seguita la cena con piatti tipici del territorio, come il risotto alle pere e monte veronese, accompagnata, naturalmente, dai vini di tutte le tenute Allegrini ● **Nella foto:** Marilisa Allegrini durante i festeggiamenti

