

AGRINOTIZIE

«Sconto» sulle quote latte. La diminuzione di 50 miliardi della multa sulle quote latte, emersa in seguito ai nuovi calcoli sulle compensazioni effettuati dall'Aima, è stata accolta con favore dalle organizzazioni agricole. Secondo la Coldiretti, il risultato è stato raggiunto anche grazie al suo «impegno a difesa degli interessi dei produttori lattiero-caseari italiani» che, coordinati dalla confederazione, avevano presentato numerosi ricorsi. La Coldiretti, si legge in una nota, attende tuttavia «altre misure per risolvere il passaggio delle quote relative alle vendite dirette non utilizzate verso le consegne e l'aumento della quota assegnata all'Italia». Positivo anche il commento della Confagricoltura. «Questo fatto - precisa in una nota - unitamente all'approvazione definitiva del decreto legge 552 e del collegato alla Finanziaria, rappresenta indubbiamente un passo importante per gestire anche la campagna lattiera in corso». «Un atto dovuto - osserva il presidente Unalat Nino Andena - anche se registriamo con rammarico il ritardo con cui è stato emanato, considerato che avevamo fornito le indicazioni necessarie nei mesi scorsi».

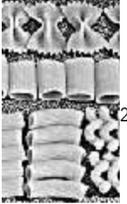
Allarme dei produttori di riso. La risicoltura italiana «è sull'orlo di una crisi gravissima». Questo l'allarme lanciato da Confagricoltura, Cia e Coldiretti in una lettera inviata ai commissari europei Franz Fischler, Emma Bonino e Mario Monti ed ai ministri italiani Michele Pinto (Risorse Agricole), Lamberto



Dini (Esteri) e Augusto Fantozzi (Commercio Estero). Le tre organizzazioni, nel sottolineare che la risicoltura italiana - 237.000 ettari coltivati e circa 6.500 aziende agricole - è la più importante dell'Ue, avvertono che l'attuale crisi, «in assenza di decisioni coerenti, urgenti ed incisive, può divenire irreversibile». Le situazioni penalizzanti che si sono determinate in seguito all'applicazione degli accordi multilaterali sul commercio - spiegano infatti - vanno sanate necessariamente. Nella lettera, si chiede quindi «un'urgente iniziativa» per verificare se la riformata Organizzazione Comune di Mercato (Ocm) sia «idonea ad assicurare adeguata tutela della stabilità del mercato e del reddito dei risicoltori».

Il «Banco d'assaggio» premia Banfi Montalcino. Ancora un successo per i vini di Montalcino. La Banfi, azienda leader nella produzione di brunello, ha vinto infatti al «banco d'assaggio dei vini d'Italia» di Torgiano, uno dei più prestigiosi concorsi enologici nazionali. L'azienda di Montalcino ha infatti ottenuto il numero più alto di riconoscimenti.

Arriva la «Gemma» di Agnesi. Si chiama «Gemma» ed è la nuova pasta di semola con aggiunta di germe di grano (il «cuore del frumento») prodotta dalla Agnesi. Il germe di grano, dove



oltre alle proteine ricche di lisina sono presenti vitamine del gruppo B e la vitamina E, viene selezionato e aggiunto fresco alla semola che viene utilizzata per produrre - in quantità limitate - la nuova linea di pasta Agnesi. Grazie ad una lavorazione «dolce» il prodotto finale è ricco di sostanze preziose e ad alto valore nutritivo.

120 miliardi per Coltiva. Il gruppo vinicolo «Coltiva», costituito due anni fa dall'unificazione dei consorzi Civ&Civ e Cevico, conferma il trend positivo con un fatturato d'esercizio '95-'96 intorno ai 120 miliardi, con un incremento del 20%. Durante l'esercizio il gruppo «Coltiva» ha generato vendite per 565.000 ettolitri. La quota export si conferma intorno al 12% con 70.000 ettolitri venduti all'estero. Significativa la fornitura di vino biologico sul mercato danese della grande distribuzione. In Italia, Coltiva ha aumentato le vendite nel canale della moderna distribuzione del 75: particolare attenzione è stata posta al miglioramento della qualità, con una quota di 100.000 ettolitri a marchio Doc e Dogc. Inoltre è in fase di rilascio la certificazione Uni Iso 9002, mentre nel corso di quest'anno sono stati ottenuti dai prodotti Coltiva diversi riconoscimenti per i vini emiliani a marchio «Righi» e per quelli romagnoli a marchio «Romandiola».

OSSERVATORIO

AGRUMI



Nonostante il deficit della bilancia commerciale agroalimentare, superiore ai 18 mila miliardi di lire nel '95 e vicino ai livelli record della fine degli anni ottanta, il made in Italy dei prodotti alimentari italiani continua a tirare sui mercati esteri. Pasta e frutta nel '95 - secondo l'Inea, l'Istituto nazionale economia agricola - infatti sono stati tra i prodotti più presenti sulle tavole all'estero con un andamento particolarmente positivo per gli agrumi, che hanno invertito la rotta, e incrementato del 40% il valore delle esportazioni.

FESTE IN ARRIVO. Rassegna dei vini con le bollicine d'Italia: brut, dry, sec

Metti uno spumante a cena

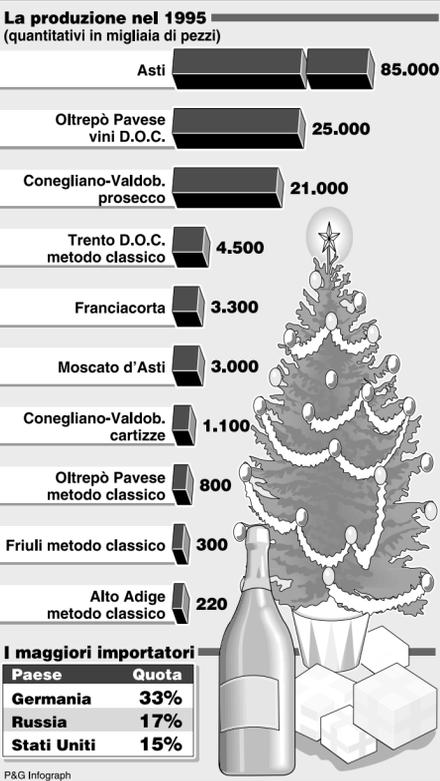
L'Italia dei vini con le bollicine ha molti volti. Ecco una rassegna dei principali spumanti *made in Italy*: gli extra brut, i brut, gli extra dry, i dry, i sec, i demisec, gli abboccati, i medium dry, i moscati. Dal Veneto al Friuli, alla Lombardia, al Piemonte, alla Campania, viaggio tra le marche più note e quelle conosciute solo dagli esperti. Una guida utile anche per i pranzi e le cene natalizie e di fine anno.

Ecco tutti gli indirizzi utili

Ecco gli indirizzi utili di alcune delle principali ditte italiane produttrici di spumante.

- **Girolamo Dorico** - Via del Pozzo, 3 - Buttrio (Ud) - Tel. 0432/674268
- **F.lli Bortolin** - Via Menegazzi, 5 - S. Stefano di Valdobbiadene (Tv) - Tel. 0423/900135
- **Villa - Fraz. Villa Monticelli Brusati (Bs)** - Tel. 030/652329
- **Saracco** - Via Circonvallazione 6 - Castiglione Tinella (Cn) - Tel. 0141/855113
- **Giuseppe Contratto** - Via G.B. Giuliani, 18 - Canelli (At) - Tel. 0141823349
- **Banfi** - Castello di Poggio alle Mura - Montalcino (Si) - Tel. 0577/866001
- **Casa D'Ambrà** - Via Porto, 24 - Ischia (Na) - Tel. 081/991046

LO SPUMANTE ITALIANO NEL MONDO



anche a piatti importanti. In Canelli la Contratto ha una splendida enoteca aperta al pubblico dove troverete tutta la gamma, anche quelli più «dolci», i nostri costano 25.000 l'England e 30.000 la Riserva.

Per il Banfi Brut metodo classico, commercializzato dalla Banfi di Montalcino ma prodotto in Piemonte, la zona di produzione è a Strevi (dalle parti di Alessandria), l'azienda toscana è qui da oltre 20 anni e da subito ha dato una svolta qualitativa a quantitativa radicale, si passa infatti dalle 24mila bottiglie della prima annata ('78) alle oltre 420mila dell'ultima annata in commercio (il '91).

Il Banfi Brut ha spuma abbondante, un perlage accattivante e un profumo intenso e fragrante, mentre il sapore è fresco con un sapido fondo amarognolo.

Nella enoteca del Castello di Poggio alle Mura questo buon prodotto lo trovate ad un prezzo sicuramente interessante tra le 18/20mila lire la bottiglia.

A Ischia, c'è l'azienda D'Ambrà, leggendaria azienda che fin dal 1888 produce uno dei migliori vini bianchi del Sud d'Italia. Noi per questa occasione ci soffermeremo solo sul loro Kalimera Brut (ma sulla D'Ambrà ci torneremo molto presto) questo è un prodotto relativamente giovane, voluto fortissimamente da Andrea D'Ambrà. È stato il primo spumante metodo classico meridionale ed è tutto figlio dell'isola e del suo vitigno principale - il Piediroso (Per è Palummo) 90% e Biancolella al 10%.

Il nostro assaggio ci ha dato un colore giallo paglierino tendente al dorato, il profumo è netto - di crosta di pane e il sapore è secco e deciso ma che ben si amalgama con un perlage fine e persistente.

Provato con i crostacei e i frutti di mare ci ha dato grande gioia e soddisfazione, assieme al suo prezzo, che in cantina è di L. 19.000, merita decisamente la fama che ha acquisito tra gli amanti delle bollicine. Buon anno a tutti.

COSIMO TORLO

Le bollicine non sono tutte uguali, infatti oltre alla differenza che corre tra il metodo classico e lo charmat (il primo consiste nella presa di spuma che avviene in bottiglia ed ha bisogno di una lunga maturazione in cantina - da uno ad oltre cinque anni, nel secondo la spumantizzazione avviene per mezzo di autoclavi, recipienti chiusi e termocionizzati), ce n'è un'altra molto importante che riguarda l'indicazione - obbligatoria sulla bottiglia - del residuo zuccherino.

Quest'ultima è quella che indica il grado di dolcezza dello spumante ed allora la scala delle gradazioni è molto importante, anche e soprattutto per l'abbinamento gastronomico migliore al quale legare il vostro flite.

Si va dall'extra brut, il più secco in assoluto e quello che meglio regge tutto un pasto, al brut, anch'esso un vino che si può bere a pasto ma evitando abbinamenti con piatti particolarmente saporiti e/o dal gusto pronunciato.

L'extra dry, ad esempio il Cartizze, è l'ideale per antipasti morbidi, mentre il tipo sec, secco, asciutto o dry sono il primo livello dei vini che meglio si adattano al panettone ed alla pasticceria in genere. Sempre con più zucchero troviamo il demisec, l'abboccat, il medium dry per arrivare fino ai grandi moscati nella tipologia dolce.

La nostra sarà una carrellata di prodotti che dal nord al sud del nostro paese rappresenta le diverse tipologie e diverse realtà vinicole, alcune tra l'altro con una produzione estremamente ridotta ma comunque significativa e degna di segnalazione.

In Friuli in quel di Buttrio c'è una piccola (in quantitativi) realtà aziendale, ma grandissima in quella della qualità, la Girolamo Dorico che insieme a Rosetta ed ai giovani Alessio e Alessandra (e l'enologo Lanati) producono, tra le molte perle, uno splendido spumante - il Montsclopade Cuvée Pas Dosé millesimato - un vino ottenuto da uvaggi fatti in parti uguali da Pinot nero e Chardonnay, 3 anni di sbocatura ed un colore bianco paglierino con profumi di fiori primaverili. Il sapore è molto secco, pulito e ben si adatta a pasti anche di una certa importanza, in cantina costa 20.000 lire.

Nel Veneto, nella zona di Valdobbiadene, abbiamo fatto visita ai Fratelli Bortolin, una famiglia - una garanzia che da moltissimo tempo produce delle buone, sicure ed economiche bottiglie. Con Valeriano abbiamo degustato un po' tutta la loro produzione, mentre con il figlio Andrea abbiamo visitato la bellissima vigna, in particolare quella coltivata a Cartizze, terra di collina, aspra a dura da lavorare ma il prodotto finale rende bene la capacità della famiglia sia in vigna che in cantina.

Il vigneto del Convento, un brut vinificato da uve provenienti dalla zona di S. Pietro di Feletto, è ottenuto con un 70% di Prosecco e un 30% di Chardonnay. Il Cartizze è

appunto un Prosecco che proviene da questa dura e unica collina, dà un vino di alta qualità, dal gusto secco e ricco di uva matura, tutti questi vini, come ci sottolinea Valeriano, vanno bevuti giovani entro un anno e mezzo dalla loro uscita sul mercato, è questo il tempo giusto per apprezzare appieno il perlage e i sapori del Prosecco. I vini dei Fratelli Bortolin hanno costi che vanno dalle 8.000 alle 12.500 lire, ovviamente prezzi in cantina.

La Franciacorta, la quale è sicuramente una delle zone più evocate per le bollicine e la conferma ci viene dalla visita all'azienda Villa, che si trova nel Comune di Monticelli Brusati e il nome dell'azienda non è altro che quello di una frazione del paese.

Siamo là dove le colline tendono a diventare montagna, ma dove le caratteristiche del suolo (argilla sedimentaria ricca di fossili) insieme alla bella esposizione a mezzogiorno e la bravura di Alessandro Bianchi, titolare dell'azienda, fanno sì che la nostra visita sia piacevole. Nella cantina, il cui nucleo originario risale al 1500, abbiamo degustato, decisamente un ottimo Franciacorta da tutto pasto ma anche per momenti semplicemente frizzanti.

Il Brut viene dalle vigne di Roccolo Martinello di Provaglio, Roccolino di Gussago e Madonna della

Rosa in Villa, tre esposizioni diverse per un buon risultato, il nostro sta almeno 24 mesi in cantina e la sua spuma insieme al giusto perlage e al delicato profumo ne fanno un prodotto di media qualità. I prezzi in cantina vanno dalle 16.700 lire alle 21.700 lire.

Per il Piemonte la nostra scelta è caduta su due realtà, la prima riguarda una piccola azienda, la Saracco di Castiglione Tinella, che produce uno dei migliori Moscato d'Asti da noi conosciuti e Paolo Saracco ne è oggi oltre che proprietario, enologo e conduttore, la sua casa nasce per volontà del bisnonno Luigi all'inizio del '900 ed oggi l'azienda si estende su oltre 17 ettari (tutti nel Comune di Castiglione Tinella) con una produzione di circa 150mila bottiglie.

La Saracco è praticamente una mono coltura, produce oltre al Moscato solo una piccolissima partita di Prasuè (Chardonnay delle Langhe). In cantina, oltre all'acquisto, previa telefonata è possibile visitare l'azienda, Paolo e la sua famiglia sono sempre cordialissimi e il loro Moscato costa intorno alle 10mila lire la bottiglia.

La Giuseppe Contratto di Canelli è invece un'antichissima azienda spumantistica piemontese, dal 1867 infatti nel cuore di questa che è una delle zone più evocate del nostro paese, nelle bellissime e storiche cantine scavate nel tufo e con una profondità che arriva a 35 metri sotto la collina, riposano e invecchiano i migliori prodotti tradizio-

nali fino alle grandi riserve. Molti sono i prodotti della casa, noi ci soffermiamo in particolare sui due più tipici e caratteristici della Contratto.

Il primo è la «Reserve For England», nato nel '47 e che ha come caratteristica particolare l'essere completamente secco e dunque un prodotto che può essere servito in occasioni diverse, di particolare, oltre dunque alla sua eclettibilità, la capacità e la buona disponibilità all'invecchiamento.

Il Brut Riserva Giuseppe Contratto viene invece prodotto in quantità

limitata e solo nelle annate migliori, le uve principali sono il Pinot nero con piccole aggiunte di Pinot bianco e Chardonnay, la vinificazione è quella classica in bianco e lentissima è la fermentazione a temperatura controllata. Il nostro assaggio ci ha dato un bel colore giallo, oro brillante, un perlage lungo e un bouquet di grande eleganza, il sapore è secco ma allo stesso tempo elegante, un vino quasi certamente da non usare solo per un banale brindisi, ma adatto per la completezza della sua struttura a concedersi un tutto pasto abbinato

Una grande collana di Cd per conoscere la musica del nostro tempo

Novecento

Cd + fascicolo illustrato di 48 pagine, lire 18.000

Per richieste di arretrati e informazioni telefonare al numero 06/69996490/491 dal lunedì al venerdì, ore 9-13/14-17

Sono finora usciti

1. Rapsodie americane
2. Incontro con il jazz
3. Percussioni e innovazioni ritmiche
4. L'incontro con la musica popolare
5. Il Novecento dei bambini
6. Il Novecento al cinema
7. Il Novecento al balletto
8. Tra Europa e America latina

Di prossima uscita

9. L'Impressionismo
10. Tra Vienna e Berlino
11. Il ritorno all'ordine
12. Echi dell'antichità
13. Il secolo delle guerre
14. Il Novecento e la musica sacra
15. L'Italia del Novecento
16. I nuovi compositori

È in edicola

Tra Europa e America Latina

l'Unità Magazine