

## Cinque le new entry nel prestigioso club

### Agliano

Quel pianto  
di felicità



■ Appena l'ha saputo, ha pianto: uno sfogo felicità. Alessandro Garetto (foto), giovane viticoltore di Agliano Terme, non ha difficoltà ad ammetterlo: «Ho sempre creduto nel mio lavoro. Ora ho raggiunto un primo, importante obiettivo». Premiato con i Trebicchieri il suo «Nizza Favà 2004» (11 mila bottiglie), la Barbera d'Asti che si produce nella zona d'eccellenza intorno a Nizza Monferrato. [FI. M.]

### Ghemme

Tre anni in botte  
per il Breaclema



■ A Ghemme, alle porte della Valsesia, l'azienda Antichi Vigneti di Cantalupo ottiene un Nebbiolo speciale, frutto di una selezione di uve che maturano al sole di Breaclema, una zona di confine a Nord dell'abitato. «Tre anni in legno, botte di rovere e soggiorno in bottiglia coricata - dice il titolare, Alberto Arlunno -. Così nasce questo vino speciale» nominato fra i tre bicchieri del Gambero Rosso. [P. US.]

### Boca

Dalla Svizzera  
con amore



■ Christoph Künzli è arrivato dalla Svizzera per ridare vita al Boca (Novara). Ha battezzato l'azienda con il nome «Le Piane» ed oggi è entusiasta del primo riconoscimento dei Tre bicchieri. «Secondo me questa era una zona dimenticata; abbiamo voluto impegnarci fortemente per rivitalizzarla. L'azienda è stata fondata nel 1998, con l'acquisizione della cantina e dei vigneti di Antonio Cerri». [P. US.]

### Barbaresco

«Il premio lo dedico  
a papà Alfonso»



■ Per Giancarlo Rocca (foto), i Trebicchieri al Barbaresco Ronchi 2004 sono un riconoscimento per la passione e l'amore che mette nel suo lavoro. Anche uno stimolo a continuare nella ricerca della qualità: «Un risultato - ha commentato il vignaiolo - che non avrei mai ottenuto senza l'aiuto e il sostegno morale che ogni giorno mi dà mio padre Alfonso. Dedico a lui questi nostri primi Tre bicchieri». [FI. M.]

### Treiso

Per il Valgrande 2004  
brindisi col Moscato



■ A «Ca' del Baio» di Treiso, si è stappata una bottiglia di Moscato d'Asti per festeggiare il riconoscimento ottenuto dal Barbaresco «Valgrande 2004» (produzione annua: 10 mila bottiglie). «Una tradizione contadina che non abbiamo perso, come nella vinificazione delle uve» ha ricordato la giovane di casa Grasso, Paola, 25 anni, enologa. Conduce l'azienda, insieme a papà Giulio e nonno Ernesto (foto). [FI. M.]