

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONI E DIFESA DELLA QUALITÀ

**Cecilia Gasdia:  
il vino  
non stona  
Quanto  
e come  
si beve  
in Italia**

**I nuovi quaderni regionali: SICILIA**

Anno IX N° 10  
OTTOBRE 1982

Sped. Abb. Post. Gr. III/70 - L. 2.300

## Le notizie

### Il vino italiano in mostra a New York

Per la terza volta New York ha ospitato nei locali del Green Restaurant la rassegna dei vini italiani annata 1981, denominata Italian Barrel Dinner. La manifestazione, organizzata dalle associazioni *Les Amis du vin* e Amici del vino, ha visto alla ribalta sedici vini bianchi, rossi e spumanti, presentati in abbinamento con le portate del ristorante.

Oltre duecento erano gli invitati al pranzo, fra cui Luigi Veronelli e lo scrittore americano Sheldon Wasserman che ha presentato con notevole competenza la rassegna vinicola. È ancora da sottolineare la cura e la meticolosità con cui sono stati serviti i vini: i bianchi erano già imbottigliati per la vendita al consumatore, mentre i rossi, espressamente imbottigliati per la rassegna, erano serviti insieme ad un'annata più vecchia dello stesso vino, in modo da esaltare le future caratteristiche della giovane annata 1981.

Due ottimi spumanti di Ca' del Bosco,

il Dosage Zero ed il Franciacorta Pinot Doc, hanno aperto la serata, dando grande soddisfazione al produttore Maurizio Zanella, presente alla cena. Insieme alla prima portata, gamberetti marinati con indivia e capperi, sono stati serviti cinque ottimi bianchi: il Bianchetto del Metauro 1981 di Anzilotti-Solazzi dal gusto delicato e saporoso, il Pinot grigio Plözner Grave del Friuli Doc, fresco e fruttato, il Gavi 1981 - Contratto, pulito profumato, lo Chardonnay Atesino 1981 S.ta Margherita, dall'aroma pieno e ricco, ed infine il Pinot bianco Favonio 1981 di Attilio Simonini, morbido e di grande finezza.

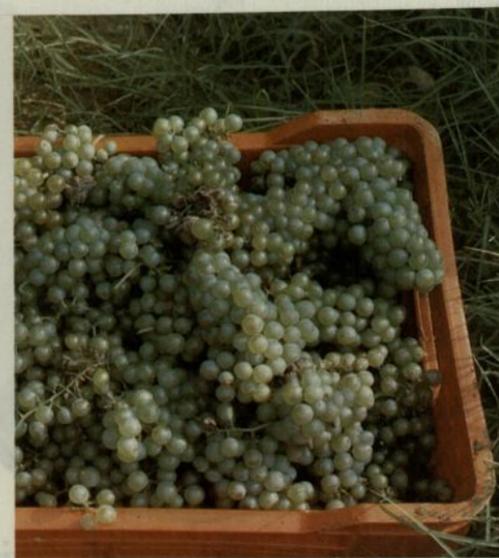
Un prestigioso rosso, il Montepulciano d'Abruzzo 1981/1978, ha accompagnato l'ottimo «carpaccio con mostarda» che ha introdotto una delicata pasta con salsa di basilico, servita con dei rossi estremamente interessanti: un Rubesco Lungarotti 1981/1974 e un Chianti classico della Fattoria di Montagliari di Giovanni

Cappelli 1981/1962. Grande successo anche per questi rossi ricchi ed armoniosi.

Dopo un intermezzo a base di acqua minerale, Vov e succo d'arancia, si è proseguito con una portata di pollame servita con vini toscani: un Tignanello Antinori 1981/1978 ed un Brunello di Montalcino della Fattoria dei Barbi 1981/1971. Due vini piemontesi hanno accompagnato un roast-beef con salsa bordolese: un Gattinara Nervi del Podere dei Ginepri 1981/1976 e un Barolo Abbazia dell'Annunziata 1981/1976. Nuovo break con un frizzante Moscato d'Asti 1981 di Giacomo Bologna, delicatamente fruttato. Il classico parmigiano reggiano è stato servito con un Taurasi di Mastroberardino 1981/1973: il confronto fra le due annate è servito ad esaltare le qualità di questo rosso sottilmente asprigno.

### Trestini e i suoi vini cambiano scuderia

Renato Trestini, che nonostante tutte le personali traversie deve considerarsi uno dei pionieri del vino italiano di pregio in Inghilterra, ha cambiato ancora... scuderia. Dopo la breve esperienza alla Ashley, ora è entrato, in qualità di socio, alla Alivini Co. Ltd., di proprietà degli italiani Mussi, Pirozzi e Vignali, una società che quest'anno fatturerà 3 milioni e mezzo di sterline. Fortemente specializzata nel settore alimentare e particolarmente nella fornitura a ristoranti e negozi, la Alivini, con i molti e prestigiosi nomi del portafoglio di Trestini, si avvia a diventare una delle principali commercializzatrici del vino italiano di



Una cassetta di uva Pinot bianco. Ma non solo in Franciacorta la vendemmia è stata eccellente



qualità nel Regno Unito.

Trestini ha infatti portato con sé i prodotti delle Case Masi, Badia a Coltibuono, Biondi Santi, Pieropan, Ceretto, Colli di Catone, Tollo, Ca' del Bosco, Giustiniana, per citare soltanto i più famosi. La Alivini opera su tutto il territorio del Regno Unito, ma è particolarmente forte a Londra, nei Midlands, a Birmingham, East Anglia e Cambridge. «Ora che c'è Trestini, ha commentato Tony Pirozzi, vediamo delle possibilità reali di ampliare i nostri mercati e di penetrare in nuove aree, alle quali da tempo miriamo». Trestini, dal canto suo, si è dimostrato molto ottimista. «Questa è una sistemazione definitiva per il futuro, ci ha detto, per me e per i vini che rappresento. La Alivini ha infatti la giusta mentalità per servire con soddisfazione la nostra particolare clientela».

Nella foto, Trestini in visita al stand al Vinitaly assieme ai suoi nuovi soci.

# «Io non so cucinare quindi vi preparo la cena»

L'idea di un giornalista - Bruno Donati - è stata quella di invitare amici, colleghi e intenditori allestendo una splendida sequenza di portate tutte crude



Ecco la tavolata fotografata dallo stesso padrone di casa. Da destra in senso antiorario: Emanuele Pellucci, Marina Saltalamacchia, Angelo Brovelli, Maurizio Zanella, Franco Tommaso Marchi col calice alzato, Antonio Piccinardi, Pino Fontana e Giacinto Furlan



Angelo Brovelli discute animatamente con Bruno Donati e con i due bravi aiutanti di Fontana, Dorio e Giovanni (con gli occhiali)

**I** giornalisti che lavorano per questa rivista si trovano sovente, per impegni di servizio o per forza di cose, a sedere a tavola con gente che sa mangiar bene e bere meglio. L'Italia pullula di cosiddetti enogastronomi - Dio perdoni chi ha inventato questa esatta ma orribile parola, forse bastava dire semplicemente buongustai - i quali conoscono ogni sfumatura di vivanda, piatto o ricetta, e il vino che ci va insieme. Spesso questi esperti sanno anche personalmente cucinare, e dottamente dissertano di salsine, d'ingoli, di tempi di cottura. Noi prendiamo reverentemente nota delle loro opinioni e ricette, e poi ne riferiamo sul giornale. Non ci sognamo neppure d'interloquire, perché non è la nostra partita.

Prendete adesso Bruno Donati, giornalista la cui firma i nostri lettori conoscono bene; sempre pronto ad ogni trasferta, sempre curioso dei vini, sempre attento nel riferire dati, tendenze, opinioni. Naturalmente è spessissimo coinvolto in occasioni conviviali. Ebbene, Donati confessa che in cucina non è capace di cuocere neppure un uovo al tegamino. Negato. Allora non potrà mai invitare degli amici, se non al ristorante? Così a fine estate gli è venuta un'idea: allestire a casa sua un pranzo, anzi una ricca cena, per la quale non vi fosse necessità di cucinare. Tutta roba non cotta. Una specie di rivincita dell'incompetente. Quando mi annunciò la sua intenzione, Bruno aggiunse quasi minacciosamente: «Vieni, vieni... ne vedremo di crude e di crude». Mi avviai a quella cena, cui erano stati invitati di proposito alcuni intenditori, con una certa diffidenza.

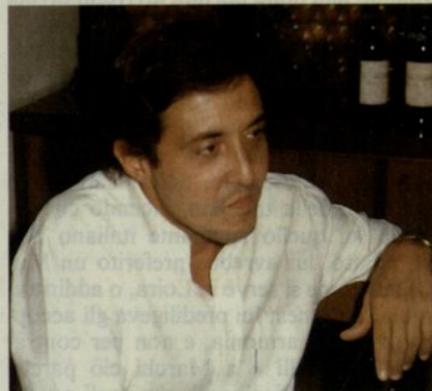
E quindi permetteteci questa volta di «giocare in casa», raccontandovi - come se fosse una cosa importante - questa semplice cena tra amici.

La diffidenza spari subito, ancora prima di metterci a tavola, quando ci rendemmo conto - dai preparativi, dall'imbandigione, dalle cristallerie - che le cose erano state allestite con puntigliosa accuratezza. Intanto bisogna sapere che Donati ha una casa molto grande e molto bella a Bergamo alta, o meglio in un anfratto tutto verde della collina; una villa costruita *sibi et suis* da un imprenditore

edile (come è suo padre) e quindi con grande abbondanza di spazi e tutte ma proprio tutte le comodità, dalla galleria dei giochi - biliardo, ping-pong, calciobalilla - alla cantina termocondizionata. Il vasto salone dove era stata preparata la tavola aveva accanto una moderna cucina, anche se come sappiamo non ci sarebbe stato servito nulla di cotto sui fornelli.



Giuseppe Martelli, direttore dell'Associazione enotecnici italiani e Angelo Solci presidente della Vinarius (qui sotto) hanno approfittato dell'occasione per discutere le possibili azioni promozionali per un rilancio del vino



E così, dopo un bicchiere di brut come aperitivo, ci sedemmo a tavola. Eravamo in undici. Una sola signora: Marina, la nostra segretaria di redazione. Gli altri erano tutti gente, per un verso o per l'altro, addentro alle cose dei vini. C'era Maurizio Zanella, titolare dell'azienda vinicola Cà del Bosco; poi Angelo Brovelli, «vinaio di Francia in Milano», come si definisce lui stesso; Giuseppe Martelli, direttore dell'Associazione Enotecnici Italiani; Angelo Solci, presidente di Vinarius, la selezionata associazione di proprietari d'enoteca; Antonio Piccinardi e Franco Tommaso Marchi, divulgatori di raffinatezze enologiche, che i nostri lettori ben conoscono. Di giornalisti, oltre a Donati e a chi scrive, era venuto da Fiesole il nostro collaboratore Emanuele Pellucci. Infine c'era Tino Fontana. L'abbiamo nominato per ultimo ma in realtà Fontana - che a Bergamo ha una catena di ristoranti e di negozi di gastronomia - merita una menzione a parte, perché è stato lui, coi suoi aiutanti, a tradurre in pratica l'idea di Donati.

La quale si rivelò un successo. Nel riquadro qui a fianco diamo la successione delle portate e qualche cenno sulla pre-

## Il sommelier



## E gli abbinamenti? Facili, facilissimi, anzi difficili

● **OSTRICHE E TARTUFI DI MARE** - Fragrante sensazione di mare, freschezza che ti avvolge mentre godi il mollusco. L'eleganza, la briosa freschezza del vino che l'accompagnano - **Spumante champenois crémant** - concede un delizioso rapporto di equilibrio e di armonia. A. Solci: propone un **Sauternes** e si offre per la verifica. Brovelli: **Muscadet**. Zanella: uno **spumante - cru - invecchiato**. Marchi e Piccinardi: **spumante fresco, vivace, fragrante** (come quello appunto che si sta degustando).

● **CAVIALE AL CUCCHIAIO** - La violenza strutturale del caviale nella pienezza delle sensazioni gustative copre il **Pouilly Fumé** di spiccata personalità, pieno ed elegante nello stesso tempo, creando un «accoppiamento» appena passabile; sostengo di comprendere ancora una volta il motivo per il quale i russi accompagnano il caviale con la vodka gelata, mentre concordo con un **Vernaccia di Oristano**, caldo e generoso, di 3/4 anni.

● **SALMONE FRESCO MARINATO NEL LIMONE** - La pienezza ineguagliabile e composita del salmone dà attimi di paciosità ravvivata dalla vivacità del limone mediata dall'intimità dell'olio d'oliva del Garda. L'abbinamento con uno **spumante champenois tipo brut** non è fra i migliori per l'aggressiva possessività del salmone e l'acidità violenta del limone.

● **ALICI CRUDE MARINATE NEL VINO BIANCO E LIMONE** - Preparazione dove ritrovi equilibrio e armonia; la violenza del limone è equilibrata dal vino bianco e dalla saporosità del pesce. L'abbinamento è col vino **spumante precedente**: ottimo, se non eccellente, rapporto di armonia.

● **ANGUILLA SEMI-CARPIONATA** - Immediata, morbida sensazione vivacizzata dagli aromi. Si stabilisce un impatto di una pienezza avvolgente con le carni un poco grasse del pesce. Si continua con lo **champenois brut**: buono l'accoppiamento, seppur avverti coprente la sostanziosità delle carni dell'anguilla, reso però gradevole dalla vivace effervescenza sgrassante dello spumante.

● **MOUSSE DI FEGATO D'OCA** - La morbida vellutata suadanza del fegato crudo d'oca ne esalta la rotondità piena, in un rapporto di vellutata eleganza composita. La finezza delle sensazioni si sommano in perfetto equilibrio e armonia con: **Orvieto Classico abboccato '78**, ottimo.

● **PROSCIUTTO DI PETTO D'OCA AFFUMICATO ALL'UNGHERESE** - Aggressivo e prepotente il marcato sapore del prosciutto al quale si unisce la violenza degli aromi e del gusto affumicato; l'abbinamento suscita una certa discussione e si passa alla verifica. **Dolcetto d'Alba 1981**. Il mio suggerimento è per un **Nebbiolo d'Alba** non più vecchio di 2 anni.

● **INSALATA IMPERIALE (ovuli, funghi, porcini, tartufi)** - Le vellutate sensazioni timide degli ovuli ti conquistano in un crescendo continuo dall'aroma vivace del fungo porcino con attimi di tenerezza; ti conquista la prepotenza della ricchezza strutturale del tartufo. Piacevoli sensazioni di armonia e di equilibrio con: **Dolcetto d'Alba 1981**, eccellente.

● **CARNE CRUDA ALL'ALBESE con lamelle di formaggio grana e tartufi** - Le voluttuose sensazioni della carne rossa sono arricchite dall'alternativa avvincente del formaggio e dall'esaltazione aggressiva del tartufo. È il **Dolcetto d'Alba 1981** che realizza una splendida armonia di rara suggestione e di intima possessività.

● **FILETTO DI MAIALE E PROSCIUTTO CRUDI macinati e TARTUFO** - La violenza possessiva del prosciutto crudo è mitigata dalla morbidezza paciosa del filetto crudo di maiale e con la complicità dell'intensità aggressiva del tartufo. L'accoppiamento col **Dolcetto precedente** non ci entusiasma, ma è accettabile. Sugerisco, senza uscir di zona, un vino più «maschio» che profumi ancor di gioventù, fresco e vivace: **Barbera d'Alba**.

● **MISTO BOSCO (fragoloni, more, lamponi, kikingers...)** - Qui ci ha pensato la natura ad offrirci questi deliziosi frutti; un buon **Cartizze** si è piacevolmente armonizzato per la vivace freschezza, eleganza e briosità.

In «chiusura» la proposta di Brovelli: un **Sauternes** targato 1975, da favola, che ha entusiasmato gli ormai stanchi palati.

F.T.M.