

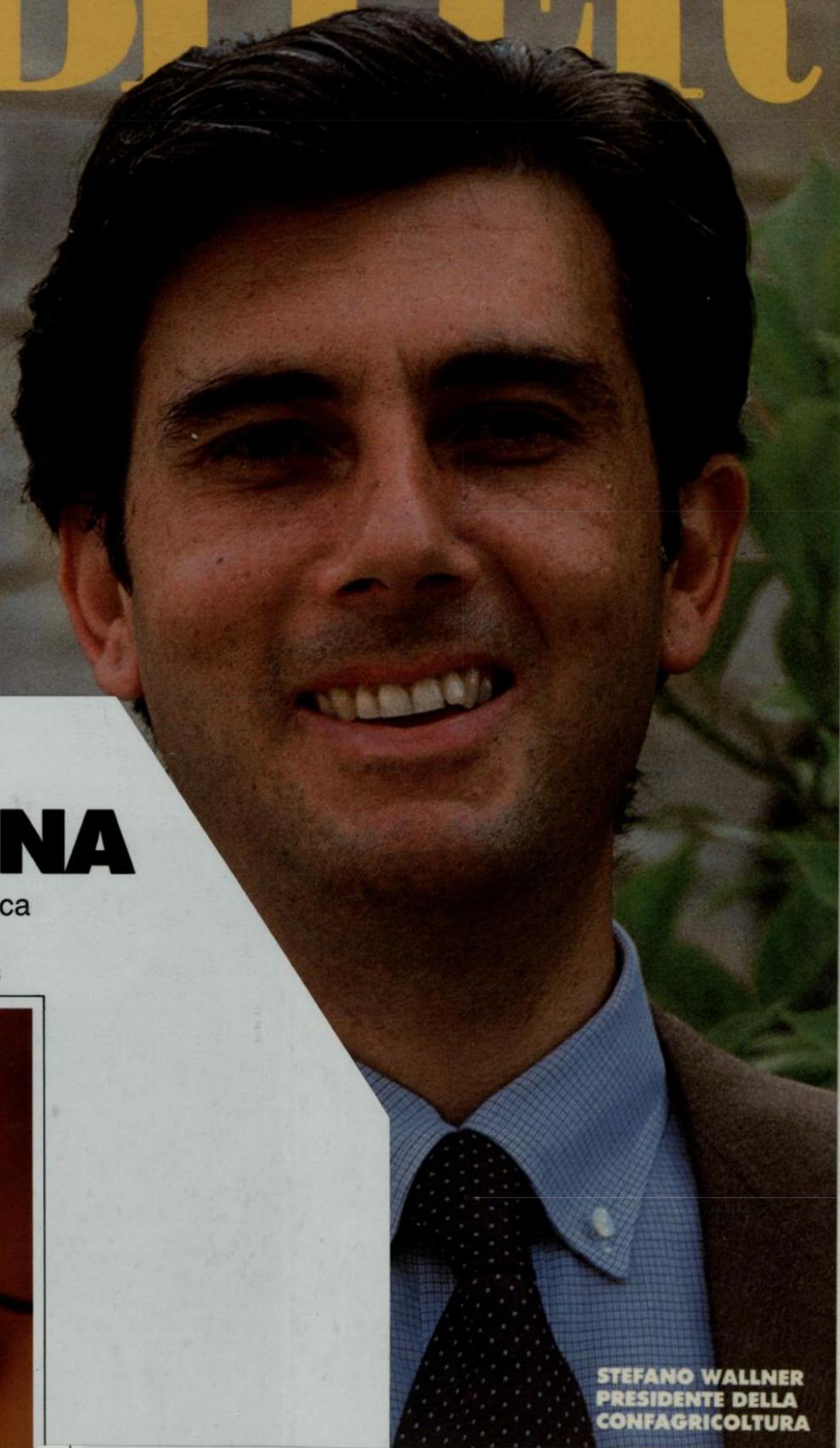
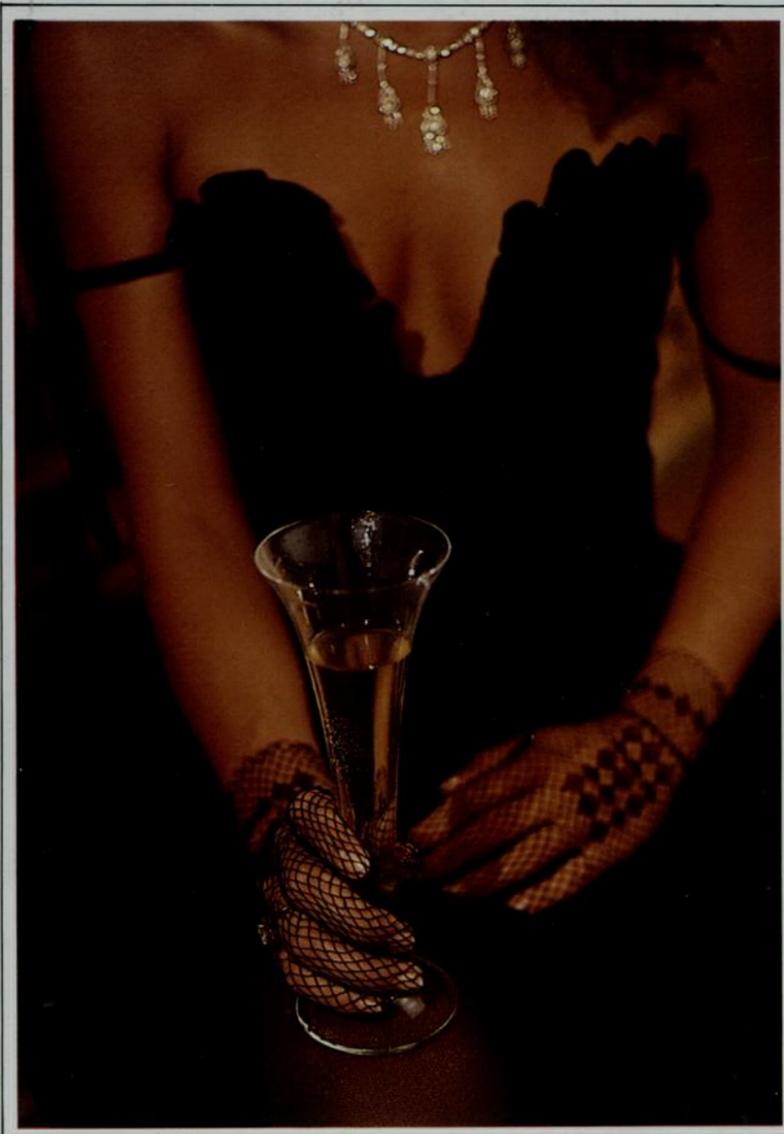
ARBITER

RUSCONI EDITORE

TESORI IN CANTINA

I vini migliori in un'oasi di alta cucina: l'Enoteca Pinchiorri è da anni sinonimo di prestigio

di EDOARDO RASPELLI Servizio fotografico di PIERGIORGIO SCLARANDIS



STEFANO WALLNER
PRESIDENTE DELLA
CONFAGRICOLTURA

TESORI IN CANTINA

nel Bordolese, in Alsazia a bussare alle porte dei piccoli produttori, ad indagare, ad assaggiare. Anche questo è professionalità e ricerca, anche questo è cultura ed umanesimo.

Con in mano le carte dei vini italiani e francesi di Giorgio Pinchiorri, facciamo un giro e proponiamo, tra le scelte enoiche, qualche bottiglia per la vostra cantina ideale.

Professionalità, ordine, idee chiare; ecco il settore francese della carta dei vini di Pinchiorri, il Les vins de France, aprirsi, come conviene, con gli champagne che appartengono a due sole categorie. Lo capirete dalle sigle R. M. oppure N. M. Di che cosa si tratta? La prima sigla sta per Récoltants Manipulateurs ed indica i produttori di champagne che hanno vigneti propri, proprie uve e da queste traggono i propri vini. In genere, evidentemente, si tratta di case piccole ma, proprio per questo, particolarmente di alta qualità. I

Négociants Manipulateurs, invece, sono quelli che lavorano uve acquistate da altri.

Ecco, tra i primi, tre piccoli grandi: il Bonnaire (della Côte de blancs), il Paul Bara (della Côte des noirs) e il Lucien Leclerc (Vallée de la Marne), biglietto da visita dell'Enoteca.

Dopo un gruppetto di champagne N. M. rosati (con 120 mila lire avete il Dom Perignon 1969 o 1971, con 95 mila il Cristal 1978, la grande riserva della Roederer, con 90 mila la riserva speciale della Perrier-Jouet Belle Epoque), ecco altri magnifici 13, di annate e riserve differenti: si va dalla Grande Cuvée Krug, alla riserva René Lalou della Mumm, al Salon, a la Grande Dame del 1976, somma riserva della Veuve Clicquot.

Se preferite gli italiani, Giorgio Pinchiorri propone solo spumanti fatti con il metodo champenois: tra i cinque bianchi ed i due rosati della sua carta nazionale scegliete il sommo Ca' del Bosco (prodotto da Clementi - Zanella ad Erbusco, in provincia di Brescia) o il trentino Giulio Ferrari Riserva del Fondatore.