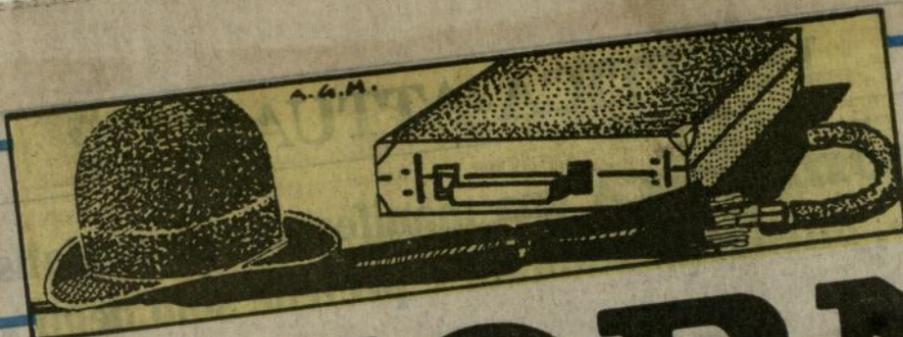


INCHIESTA
GLI STIPENDI DEI MANAGER



**GUADAGNANO DI PIU'
SE FANNO AUMENTARE GLI UTILI**

VENEZIANI IN ECONOMIA

IL GIORNO

Lunedì - 24 dicembre 1984

FATTI VITA

Pagina 7 - IL GIORNO

Una volta tanto si può chiudere un occhio sui prezzi e accompagnare con le bottiglie giuste le diverse portate

Annaffiamo bene il cenone di Natale

Il proprietario di una famosa enoteca ha suggerito tre scelte - La più cara (degnata di un Agnelli: 288mila lire) punta sui vini francesi, con il cognac Napoleon in coda - La via di mezzo (144mila) e quella più modesta (50mila) privilegiano gli italiani e le nostre grappe

di FELICE CAMPANELLO

Diciamo la verità, una o due volte all'anno si chiude un occhio sulla spesa e si beve il meglio. Le occasioni sono propizie e a portata di mano ma bere benissimo non significa soltanto comprare vini cari d'annata e di cantine di ottima reputazione. Significa trovare finalmente un'armonia perfetta: sedersi a tavola e versare nel bicchiere qualcosa di non molto diverso da una sinfonia di Bach o di Beethoven. Per questo i vini serviti in momenti eccezionali hanno bisogno di direttori d'orchestra,

di maestri che sappiano intonare le bottiglie alla grandiosità e all'eleganza della festa. Noi abbiamo chiesto ad Angelo Solci, titolare a Milano di una famosa enoteca e notissimo personaggio del mondo vinicolo italiano, quali sono i vini che possiamo scegliere a occhi chiusi per godere al massimo i prossimi cenoni.

Abbiamo con la sua consulenza fatto tre scelte, la prima tutta di vini francesi, la più cara ma d'obbligo, e le rimanenti di vini nazionali tra due fasce di prezzo in modo che i lettori possano a loro volta scegliere

a ragion veduta. Non si tratta di essere più spendaccioni o meno, ma di considerare tre scale di qualità. Quel che conta in ognuna è, come dicevamo, l'accostamento ideale tra i vini, la loro successione durante il pasto, l'amalgama perfetto con le portate. Tre serie di vini che rappresentino tre capolavori: ecco cosa abbiamo chiesto a Solci. E Solci, dopo una pausa di riflessione, ha dato il suo responso.

Solci è categorico: non si giudichi snobistica la prima serie dei vini di Francia. A parte che lo Champagne

è quello prediletto da Gianni Agnelli, notizia che aggiunge una nota di classe al tutto, bisogna inchinarsi riverenti a ciò che di superiore e di inimitabile si trova nell'universo dei vini francesi. Secondo Solci non si possono confrontare i vini francesi agli italiani perchè appartengono a due mondi diversi, due mondi che vanno considerati a parte e mai confusi. Come si devono separare gli spartiti musicali, così vanno distinte le bottiglie. Può essere mortificante per il patriottismo enologico ma la qualità non ha frontiere.

SCELTA NUMERO 2.
Spumante classico Ca' del Bosco Cuvée Brut 1979, 39.500 lire; Gavi dei Gavi 1983-La Scolca San Giorgio 1978-Lungarotti, 14.000; Piccolit 1983-Abbazia di Rosaz-

Come aperitivo lo champagne (o un buono spumante)

Del resto non si discute l'eccellenza dei vini italiani che ci affianca ai francesi. Si tratta di vini solitamente affermati tra gli intenditori. L'etichetta è uno Champagne o spumante per aperitivo, un «bianco» sugli antipasti, un «rosso» sulle carni, un vino dolce o liquoroso sul dessert e un superalcolico dopo il caffè. Se la famiglia è di 6-7 persone basta una bottiglia per ogni tipo

di vino, ma se i convitati sono di più, e non si vuol essere troppo parsimoniosi nel mescolare, stare sulle due bottiglie almeno per i vini di mezzo e le portate più importanti. La spesa è naturalmente in crescendo: si va da 50.600 lire per un cenone normale, a 140.200 per un grande cenone e a 288.000 per un cenone eccezionale. E' come librarsi nell'aria: più si va in alto e più si sen-

te l'ebbrezza del cielo. Ognuno si fermi all'altitudine che vuole. L'importante è essere sulle rampe dell'infinito. E se il vino ha questi poteri conviene approfittarne.

Ecco l'elenco dei vini.
AFSCELTA NUMERO 1. Champagne Cuvée Clos des Goisses-Philipponnat, 55.000 lire; Chablis Grand Cru «Les Preuses» 1982-René Dauvissat, 28.500

lire; Chateau Margaux 1981-Margaux 128.000; Chateau La Tour Blanche 1981 Sauternes, 30.500; Cognac Napoleon Grande Champagne Frapin 46.000. Totale 288.000 lire.

SCELTA NUMERO 2. Spumante classico Ca' del Bosco Cuvée Brut 1979, 39.500 lire; Gavi dei Gavi 1983-La Scolca San Giorgio 1978-Lungarotti, 14.000; Piccolit 1983-Abbazia di Rosaz-

zo, 29.500. Grappa di Picolit Nonino (250 cc), 43.000. Totale 140.200.

SCELTA NUMERO 3. Spumante classico Cinzano Brut 12.900 lire; Tocai del Collio 1983-Borgo Conventi, 5600. Nebbiolo della Martinenga 1983-Cisa Asinari di Gressy, 6.800. Moscato d'Asti 1984-Vignaioli di Santo Stefano, 5.500. Grappa di Brunello Altesino (500 cc) 19.800. Totale 50.600.