

— **ENOGALATEO** —

I grandi maestri della cucina italiana consigliano i vini per l'estate

Vanno bene anche i rossi ma non troppo calienti

di Davide Paolini

Dopo la nostra compilation della hit parade del vino dell'estate, facciamo largo alle classifiche proposte dai grandi della cucina. I tempi di "bianco o rosso?" sono lontani: la ristorazione si è evoluta rapidamente. Nei locali è sempre latitante la figura del sommelier (ma dove si nascondono i tanti iscritti?). Non ci sono dubbi che le cantine dei migliori locali italiani siano ormai all'altezza degli stellati ristoranti francesi. E tanto per non far nomi basta visitare le cave del ristorante-enoteca Pinchiorri di Firenze o quella del San Domenico di Imola. Ma cosa suggeriscono i nostri maghi di pentole e fornelli?

Gualtiero Marchesi, "tristar italiano", prima di rispondere fa un distinguo preciso. «Dipende da quali piatti si mangia. Se pensiamo all'estate — dice Marchesi — facciamo riferimento a una cucina raffinata, delicata, leggera, veramente estiva. Allora suggerisco il Soave fresco di annata. Tra i produttori segnalo: Anselmi, Pirotto e la riserva di Gini. Sempre tra i bianchi, i vini altoatesini giovani, bianchi, fruttati. Buono il

ne. Tra gli spumanti champenois il Ca' del Bosco cremant e la mia riserva cremant di cremant». L'estate

Lo sostiene Marchesi, che segnala il Bardolino come vino da tutto pasto (in particolare quello del produttore Piccoli).

D'accordo sui vini rossi in estate sono anche Ezio Santin della Cassinetta di Lugagnano, Giorgio Pinchiorri dell'Enoteca di Firenze, Antonio Santini del Pescatore di Canneto sull'Oglio, Angelo Paracucchi della Locanda dell'Angelo di Ameglia. «Non si può rinunciare ai grandi vini neanche d'estate — afferma Santini — perché in questo modo si rischia di perdere il piacere della grande tavola. Dunque, bisogna agire sulle temperature di servizio. Non vedo perché non si possa bere in estate, un grande cru come il Pergole Torte di Manetti a 18°. Santini segnala alcuni vini rossi estivi: la Freisa di Gaja, la Monella di Bologna. La tecnica della temperatu-

ra del vino rosso è stata lanciata al pranzo d'inaugurazione di Cibus a Parma da Angelo Paracucchi. In quell'occasione, su suggerimento del tecnico Giorgio Grai, è stato servito a tutto pasto un vino rosso dello stesso Grai (Santa Maddalena): dall'antipasto fino al piatto forte di carne. Pesce e carne sono stati serviti con lo stesso vino partendo da 10/12° di temperatura del vino, fino a 18-20°. Angelo consiglia un altro rosso per l'estate: il Marzemino di Letrari servito a 10°. Pinchiorri propone addirittura di servire i grandi rossi francesi o italiani (come il Lafitte '81 premier cru, lo Chambolle Musigny '82 di Roumier) a 14°. Il patron dell'Enoteca elenca anche una serie di grandi rossi italiani: Cannao '82 e '83 di Montevertine, Grosso Senese '82-'83 di Andrea Sterci, Flaccenello '82 della Pieve di Fontodi, Solatio Basiliaco '81 di Villa Cafaggio, Vinattieri '82.

Dalle indicazioni dei grandi rossi emerge continuamente il nome di un produttore: Manetti di Montevertine, produttore del Cannao, Sodaccio, Pergole Torte, Montevertine vino da tavola. Ma Manetti cosa ne pensa di veder serviti i suoi grandi rossi a 14°? «I vini rossi, di solito, vengono serviti troppo caldi — egli risponde — mentre i bianchi troppo freddi. Ritengo dunque che il Pergole Torte possa anche venir servito con buoni risultati sui 16°. Un rosso che mi piace fresco, per l'estate, è la Monella di Giacomo Bologna». Anche Santin della Cassinetta ritiene che ci siano alcuni rossi particolarmente indicati per la cucina estiva. «Penso ai Cabernet-Sauvignon di Zanella e Gaja: sono vini importanti ma si sposano bene con alcuni piatti serviti sui 16°. Tra i bianchi, Santin consiglia: Gavi San Pietro («è acidulo, di piacevole bevanda»), Ribolla '85 di Schioppetto, Malvasia '85 dell'Abbazia di Rosazzo, Cartizze di Pino Zardetto («è abboccato, ma perfetto con i salumi»). «I migliori al mondo. Sono rimasti sbalorditi in Borgogna quando hanno assaggiato Ronco Acacia '84 e Ron-

co del Re '84. Eccellenti anche i vini di Gravner (il Sauvignon), il Muller Thurgau '85 di...
Maculan '85 e il lombardo Franciacorta bianco Ca' del Bosco, di questa azienda segnalano anche l'eccezionale chardonnay 1984: nemmeno un Montrachet raggiunge tali livelli». Santini del

Lugana di Visconti e tra gli champenois Ferrari brut de brut, tra gli champagne Philipponnat. Paolo Vai del Cavallo bianco di Aosta segnala Petite Arvine e chardonnay della Scuola di agricoltura regionale di Aosta, lo chardonnay '83 di Gaja. Tra gli champagne Philipponnat, Clos de Goisses.

CA' del BOSCO FRANCIACORTA

Denominazione di Origine Controllata



1985

Vino ottenuto esclusivamente

con uve di pinot

bianco e chardonnay

dei vigneti di proprietà

situati nel comune di Erbusco,

partita catastale 1027, foglio 27, mappali 17-73-239-243-248. Da 1.267 q.li di uva, vendemmiata dal 12 settembre al 2 ottobre 1985, si sono ottenuti al termine della vinificazione 808 Hl., di cui 102 destinati a riserva. I rimanenti 706 Hl., pari a 94.133 bottiglie, sono stati imbottigliati a Erbusco (Italia) dall'Azienda Agricola Ca' del Bosco di Annamaria Clementi Zanella.

Questa è la bottiglia n. FACTICE

0,75 lt.

v.q.p.r.d.

12,5% vol.

I migliori ristoratori italiani propongono fra i bianchi per l'estate questo Franciacorta Ca' del Bosco