

03-1238606PM T07055F 4S 60L 7
BERGAMO A TAVOLA
C/O CONTATTO S.N.C.
PIAZZALE DELLA SCIENZA 3
24167 BERGAMO BG
DICEMBRE 1988

ANDAR PER ENOTECHE

A CASNIGO UNA PIACEVOLE SORPRESA

Grande amore per il vino, grande professionalità e accurata scelta di cru italiani e francesi caratterizzano l'enoteca Franchina - Un servizio prezioso per i ristoranti e privati

di Paolo Barboglio

Quando si tratta di bere, bisogna orientarsi verso vini di sicura qualità, anche a costo di modificare radicalmente il proprio concetto di valore economico del prodotto. Questo assunto riscuote ormai sempre più consensi, anche tra la gente non iniziata al vino d'autore. Spesso, però, questa adesione, rischia di scontrarsi con il clima un po' particolare che avvolge il mondo enologico. Ecco allora il sommelier, l'enotecario, il ristoratore, assumere le sembianze di sacerdoti di una religione abbastanza misteriosa, dove il rito della degustazione è codificato da precise regole non a tutti note, dove si parla con frequente ricorso ad una terminologia particolare (ricca di vocaboli in lingua francese) a molti incomprensibile, dove i nomi dei vini, delle regioni vinicole, delle aziende produttrici, sono numerosissimi e basta poco per confonderli. Insomma, trovarsi a disagio è più che naturale.

Ecco perchè diventa piacevolissimo imbattersi in un'enoteca come quella che Dario e Silvana Franchina gestiscono da poco più di due anni a Casnigo. Nata dalla trasformazione del-



la cantina, dove il padre di Dario, il signor Giuseppe, imbottigliava e commercializzava vino da larghissima distribuzione, unitamente ad ogni altra sorta di bevanda, questa enoteca è gestita in modo da rendere facile l'approccio al buon bere.

Dario, che di vino è fine cultore, è sempre cordialmente disponibile a guidare i propri clienti nella scelta. Prima di parlare di "goudron", di "stoffa alta e setosa", di "nerbo saldo", qui si usa dire "buono", "molto buono", "cattivo", non volendo con questo banalizzare una materia affascinante proprio perchè complessa; solo si cerca di renderla accessibile ad un più vasto pubblico.

In questo esercizio, i consigli degli avventori sono graditi e sovente richiesti: ne consegue che la già ampia selezione di bottiglie si va via via allargando. D'arne qui un quadro è pressoché impossibile: il meglio dell'enologia Italiana è rappresentato: i nomi consolidati accanto agli astri nascenti, prodotti già storici accanto ad altri destinati a diventarlo.

Dovendo per forza di cose segnalare qualche azienda citeremo: Gaja, Ca' del Bosco, Bellavista, Antinori, Giorgio Grai, Avignonesi, Jermann Russiz Superiore, Marchesi di Gresy, Renato Ratti, Ceretto, Borgo Conventi, Abbazia di Rosazzo.

Per i singoli prodotti: Brunello di Montalcino "Biondi Santi", Bricco dell'Uccellone, Opera Prima, Grattamacco, Vigna del Vassallo, Fiorano Semillon, Coltassala, Cetinaia, Malvasia di Lipari di Carlo Hauner.

Naturalmente ben rappresentata la prestigiosa produzione francese: gli Champagnes Krug, Perry Jouet, Dom Perignon e, importati direttamente, Billecart-Salmon e Gosset. I grandi "cru" bordolesi: Château Lafite, Ch. Margaux, Ch. Latour, Ch. Mouton Rothschild, Ch. Haut Brion, Ch. d'Yquem, Ch. Petrus.

I celeberrimi rossi e bianchi di Borgogna, con in testa il principesco "Romanée Conti" e la sua corte di vellutati Musigny, Grand Echezeaux, La Tache, Vosne Romanée, i finissimi bianchi di Pouilly Montrachet e i più robusti Mersault. Più ristretta, ma comunque interessantissima, la selezione delle altre zone vinicole francesi, arricchita da qualche piccola perla, come lo Châteuneuf du Pape di Ch. Fortia, il Coulée de Serrant di M.me Joly, il Mas de Daumas Gassac, il Pouilly Fumé del Baron de L'.

Non mancano infine ottimi distillati: le grappe di Jacopo Poli e Nonino; gli Wisky selezionati da Samaroli e Mongiardino ed un'interessante selezione di Cognac e Bas Armagnac.

