

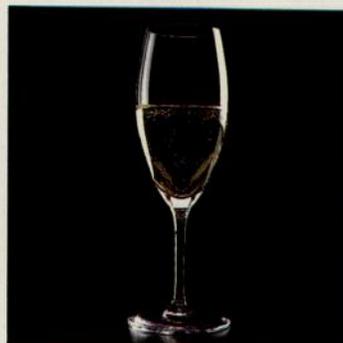
VINI D'AUTORE PER MOMENTI "IN"

La mia proposta è orientata soprattutto a valorizzare e a far conoscere i cosiddetti "vini d'autore", che esaltano la tipicità di ogni singolo vitigno e che possono ben figurare sia nelle carte dei vini dei più famosi ristoranti sia sulle nostre tavole in occasioni importanti, in ricorrenze e in festività particolari", dice Maria Luisa Ronchi, proprietaria dell'enoteca in via S. Vincenzo, 12, a Milano, che porta il suo nome. "Una cantina come quella che propongo è certamente un regalo prestigioso, di classe, che ci farà ricordare con affetto e riconoscenza. La base minima per questa cantina è di 36 bottiglie, suddivisa per tipi e per qualità in 12 gruppi: ognuno di questi prevede un impiego preciso nella gestione di un pranzo e nell'accoppiamento con le varie portate. La lista si apre con uno Champenois, il **Cà del Bosco brut s.a.** e ne consiglio 6 bottiglie perché lo spumante è un vino passe-partout con il quale si brinda in un'occasione importante, ma con cui si può aprire un pranzo, consumandolo come aperitivo o come accompagnatore di antipasti. Seguono i vini bianchi, che io, per mio gusto e sensibilità ma anche per esperienza, vedrei in quantità maggiore rispetto ai rossi.

I vini bianchi hanno una vasta gamma di impieghi: per antipasti e primi piatti delicati sono l'accompagnamento ideale: in questo elenco ci stanno bene 3 **Arneis Blangé di Ceretto '87** (un vino ideale per gli asparagi!), 3 **Sauvignon Pière di Stelio Gallo '87**, 3 **Tocai del Collio di Mario Schioppetto '87** (che valorizza benissimo, per esempio, il Prosciutto San Daniele), 3 **Chardonnay Borgo Conventi '87** (abbinamento d'eccezione per piatti a base di uova e per grigliate di pesce) e per finire 3 **Riesling Renano di Giorgio Gray '86**. I rossi prevedono 3 **Cabernet Franc di Gianni Vescovo '87**, 3 **il Felicino La Muiraghina '86**, ottimo per stufati, bolliti e stracotti, 2 **Barolo Prapò Ceretto '82** e 2 **Tignanello Antinori '82**. Completerei l'elenco con i vini da dessert: **Moscato d'Asti dei Vignaioli di S. Stefano Belbo '87** e 2 **Verduzzo di Cialla Rapuzzi '85**. Il tutto per una spesa di circa 500.000 lire. Questo è un elenco che comprende le gemme dell'enologia italiana, vini legati a occasioni uniche. Per occasioni meno importanti non è detto che si debba trascurare la qualità: in ogni enoteca, degna di questo nome, personale esperto può indirizzare verso la scelta di vini di ottimo livello anche se di prezzo più contenuto e più accessibile: è il caso per esempio di un vino che io amo molto e che propongo spesso alla mia clientela: il **Verdea della Tonsa di Enrico Riccardi di San Colombano '87** oppure altri vini dell'area milanese o lombarda come la **Bonarda**, per la cui conservazione non è necessario osservare particolari attenzioni. Per la "cantina d'autore", invece, il mio consiglio è di conservare le bottiglie a regola d'arte e comunque di non tenerne mai più di 60".

DOVE CHIEDERE ALTRI CONSIGLI

- **Vinarius, 20123 Milano, via Torino, 46, 02/6504324-6571064**
- Le cave di Zublena, Ao, 9, rue de Tillier, 0165/44164
- Il Vinaio di Vada, To, Via Cibrario, 38, 011/480277
- Vivian Vino, No, Rot. d'Azeglio, 22, 0321/28700;
- Enoteca Sola, Ge, P.za Colombo, 13r, 010/561329;
- Malinverno, Isola Dovarese (Cr), Via Garibaldi, 74, 0375/946396
- Creminati, Bs, Via della Valle, 10, 030/301306
- La Brentina di Fortuna, Castelnuovo G. (Vr) via A. Montini 12, 045/7570121
- Ist. En. Italiano, Vr, P.ta Chiavica, 2, 045/590366
- La mia Cantina, Pd, Piazza S. Croce, 31, 049/23767
- Lunelli, Tn, Largo Carducci, 12, 0461/21646
- Bere Bene, Tr, V.le Ippodromo, 2/2, 040/392277
- Enoteca Italiana, Bo, Via Marsala, 2/b, 051/235989
- Bottigliera Bussotti, Fi, Via San Gallo, 161/r, 055/483091
- Trimani srl, Roma, Via Goito, 20, 06/4755851
- Enoteca Russo, Na, V.le Augusto, 2, 081/619982
- De Pasquale Luigi, Ba, Via Montrone, 87, 080/213192
- Enoteca Miceli, Pa, Via Streva, 18/a, 091/6371266

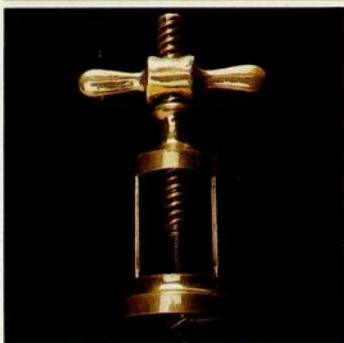


Maria Luisa Ronchi



Angelo Solci





ni di un pranzo, ricoprendo di volta in volta le funzioni di aperitivo, di vino da antipasto, accompagnatore di carni e pesce, e anche vino da dessert. Chiude la nostra cantina il **Classese La Sala** (2 bottiglie) che è il nuovo marchio dell'Oltrepò per quanto riguarda lo Champenois. Tutti i vini che ho elencato provengono dall'Oltrepò e sono tutti DOC. Questa è una indicazione di base per la formazione di una piccola cantina, il cui costo si aggira sulle 210.000 lire. Nulla vieta, però, di aumentare la quantità dei vini presenti, anche in base alle esigenze del destinatario del nostro dono".

SCOPRIRE I NOMI DEL SUD

La piccola cantina di un privato deve essere "a misura" del proprietario: il vino e il bere sono diventati fatti di cultura e quindi, per essere certi di non commettere errori, bisogna fare riferimento ad abitudini, tradizioni, cultura di chi consumerà queste bottiglie". A parlare, questa volta, è Angelo Solci, dell'omonima enoteca, punto di riferimento per molti che, a Milano, si interessano di vini. (L'Enoteca Solci è in via Morosini 19). "Proporrei una riserva di 36 bottiglie, che non presenta problemi di gestione: sono di facile collocazione anche per chi non possiede un locale cantina, possono essere riposte, infatti, anche in un appartamento, a patto che si rispettino alcune condizioni per la buona conservazione del vino (luce, temperatura, assenza di rumori, inclinazione delle bottiglie). La mia scelta abbraccia il meglio della produzione nazionale: trovo utile non solo attingere alle cosiddette grandi regioni del vino (Piemonte, Friuli, Trentino), ma anche sollecitare l'acquisto di prodotti provenienti da regioni meridionali. Questa scelta può garantire la perfetta riuscita di un pranzo importante perché compren-

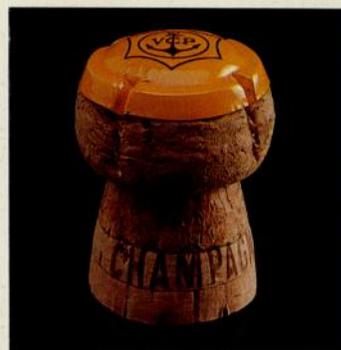
de vini con un vasto spettro di abbinamento ed è in grado di soddisfare la presenza di numerosi commensali perché per ogni tipo di vino vengono proposte 6 bottiglie. Per iniziare, dunque, 6 bottiglie di spumante metodo Champenois, il top come aperitivo: le zone migliori per questo tipo di vino sono certamente la Franciacorta, il Trentino Alto Adige e l'Oltrepò, ma io sono orientato verso uno spumante della **Franciacorta**; in questa zona, infatti, viene prodotto solo con uve bianche (Pinot bianco e Chardonnay) che gli danno un gusto più delicato; in particolare sceglierei il **Ca' del Bosco**. Tra i bianchi poi proporrei l'acquisto di 6 bottiglie di **Sauvignon dell'Abbazia di Rosazzo**, un vino leggermente aromatico che dà la possibilità di essere abbinato sia ad antipasti strutturati sia a una serie di piatti di pesce piuttosto ricchi (al forno o accompagnati da salse). Proseguirei con un rosato, qualità ingiustamente trascurata: la patria di questi vini è il Salento, in Puglia; qui sceglierei un rosato giovane, fresco d'annata, prodotto nella zona di Alezio vicino a Gallipoli, il **Rosa del Golfo**. Le possibilità di abbinamento di questo vino sono notevoli: si sposa a tutti i salumi (e quindi può essere un ottimo vino da antipasti), ai primi piatti (paste e risotti), ad alcuni piatti di pesce (zuppe molto ricche), per finire persino ad alcune carni bianche. Passando ai rossi, cominciamo l'elenco con un tipo di medio corpo, un **Chianti Classico del Castello di Volpaia**, leggero, gentile, ma contemporaneamente di carattere, che può essere benissimo accostato ai primi piatti, alle carni bianche o rosse leggere. Proseguiamo con un vino rosso, invece, "importante" adatto a tutte le carni rosse e alla selvaggina; qui non ci sono dubbi: il meglio è certamente il Barolo che, come dicono i produttori, è un vino da re, essendo il re dei vini; ideale il **Barolo Bricco Rocche dei Fratelli Ceretti 1982**, un'annata davvero eccezionale. Per finire, il vino da dessert: la scelta in Italia è quasi illimitata, ma al posto di soliti **Malvasia di Lipari** o **Moscato di Pantelleria**, perché non un vino un po' particolare, quasi sconosciuto? Il **Greco di Bianco dei Fratelli Ceratti** per esempio. È un vino che si produce vicino a Reggio Calabria e ha un fascino notevolissimo, è intensamente profumato, è un vino dolce-non dolce, non stucchevole cioè ed è anche ottimo bevuto da solo. Inoltre ha una tradizione antichissima perché la sua produzione e il suo uso risalgono al tempo degli antichi greci. Questa mia scelta è forse limitata, per numero, ma certo rappresentativa per qualità. Il consumatore da questa proposta può partire per aumentare o diversificare la scelta tenendo però sempre presenti le categorie e le tipologie sopra esposte, evitando cioè di acquistare o solo vini bianchi o solo rossi, ricordando che, se il locale adibito a cantina non fosse perfetto, è meglio effettuare turn-over frequenti e avere una riserva non superiore alle 100/150 bottiglie. La spesa per una proposta come quella descritta è intorno alle 450.000 lire".

no quelle dei rossi, dei bianchi e dei vini da dessert, la mia scelta è di 36 bottiglie. I rossi comprendono Barolo, Chianti Classico, Cabernet, Merlot: tutti vini che si accompagnano sia a carni bianche sia rosse che a selvaggina. Nel mix vedrei bene il **Barolo Abbazia dell'Annunziata Ratti**, il **Chianti Classico Regni di Gaiole**, il **Cabernet Gradnik di Plessive di Cormons**, il **Merlot Midolini di Manzano**, (4 bottiglie per tipo). Il gruppo dei bianchi, comprende, invece, 12 bottiglie in tutto, che vanno, dal vino secco all'aromatico, fino al più strutturato: **Chardonnay Midolini**, **Sauvignon del Collio Gradnik** e **Pigato di Salea La Vecchia Cantina**. Per finire, i vini da dessert: 2 bottiglie di **Moscato rosa di Roberto Zeni di Grumo**, una frazione di San Michele all'Adige, 2 bottiglie di **Ramandolo di Giovanni Dri** e 4 bottiglie di **Champenois di Francesco Spagnoli di Aldeno** (TN).

Questa base di cantina permette di fronteggiare qualsiasi evenienza: lo Champenois consente di brindare prima e dopo un pranzo, il Moscato e il Ramandolo sono decisamente vini da dessert che si accompagnano a dolci di tutti i tipi, le 12 bottiglie di bianco si sposano a secondi piatti di pesce o di carne bianca, i rossi, infine, sono per piatti decisamente "forti". Il costo di questa cantina base è di 360 mila lire, ma si possono anche aggiungere altre 12 bottiglie "irrobustendo" così il gruppo dei rossi, che sono particolarmente indicati per le zone più fredde; si tratta di **Nebbiolo d'Alba**, **Mazemino** e **Pinot Nero**. Anche in questa occasione, spezzerei una lancia, se ce ne fosse ancora bisogno, a favore dei vini italiani che hanno tutte le carte in regola, per competere con quelli stranieri: l'importante è rivolgersi a persone davvero esperte, ascoltare i loro consigli e suggerimenti e recarsi nelle enoteche per essere sempre sicuri della qualità del prodotto che si acquista".

ROSSI E BIANCHI DALL'OLTREPO

Pavia è il suo regno, a due passi dalla Certosa, in via Al Monumento 5, c'è la sua enoteca che si chiama appunto "Enoteca della Certosa". Forse proprio per questo Barbara Bolfo, la titolare, per dare vita a una cantina "ideale" si orienta verso prodotti tipici della zona dell'Oltrepò Pavese, una delle regioni vinicole secondo lei, più interessanti d'Italia. "Ho scelto come cri-



terio quello di proporre vini poco conosciuti o abbastanza rari in questa zona e ancora qualità che sono in grado di accompagnare in maniera perfetta qualsiasi tipo di piatto o di portata in un pranzo importante o in altre ricorrenze. La mia cantina-base prevede la presenza di 30 bottiglie, suddivise in 14 qualità diverse di vino; i rossi e i bianchi sono presenti in ugual numero perché le occasioni di impiego degli uni e degli altri nel corso di un pranzo sono, a mio avviso, pari. Cominciando dal gruppo dei rossi, il primo che ho inserito è un **Pinot nero Montelio** (3 bottiglie), un vino abbastanza raro nell'Oltrepò perché non se ne produce moltissimo, ma che merita di essere conosciuto. Continuerei con la Bonarda: molti già apprezzano la sua versione 'amabile', ma ignorano che c'è anche una Bonarda secca, meritevole di figurare sulle nostre tavole. Per la quantità, opterei per 2 bottiglie di **Bonarda secca Tronconi 1986** e 1 di **Bonarda amabile Verdi**. Aggiungerei 3 bottiglie di **Oltrepò Pavese secco Monsupello di Boatti**, una qualità vinificata con uve Barbera, Croatina e Rara e che va "stagionata" prima della sua consumazione (consiglio l'annata 1982). Questi rossi si abbinano, come si sa, a carni rosse "robuste"; nella gamma dei vini dell'Oltrepò c'è un tipico accompagnatore dei piatti di cacciagione e di selvaggina, il **Buttafuoco Verdi**; ne consiglio 3 bottiglie. Conclude il team dei rossi il **Sangue di Giuda, Quaquarini**, già conosciuto nella qualità dolce frizzante, (1 bottiglia), ma di cui io propongo anche la versione quasi secca realizzata da un produttore, **Piccolo Bacco**, che merita di essere provata. Il Sangue di Giuda viene spesso consigliato in abbinamento a formaggi, anche piccanti e stagionati, per esempio al Gorgonzola. Apre la serie dei bianchi il **Cortese Montelio** (3 bottiglie), un vino ideale per antipasti e piatti di pesce, seguito dal **Riesling secco Verdi** (3 bottiglie), e dal **Pinot grigio Giorgi** che potrebbe essere servito come aperitivo, considerato che ultimamente ci si orienta anche verso questo uso del vino. Nel gruppo dei vini da dessert non può mancare certamente il **Moscato La Versa**, il classico vino dolce, come il **Moscato Spumante Fiamberti**. Il **Pinot spumante Anteo** è invece un vino molto versatile, che risolve tutte le situazio-

Barbara Bolfo



Arnaldo Marini



cipria e lo trasformava in laghetto; coglieva ramoscelli in giardino e ne faceva degli alberi veri; a zava montagne con fogli di carta ruvida che conservava appasta per tutto l'anno, e inventava neviccate di diversa intensità, usando soltanto farina e sale.

Era di sale anche il ruscello, che risultava sempre rigorosamente ghiacciato.

Quanto alle statuine, ogni anno la mamma ne comprava di nuove, scegliendole con cura.

Dopo la sua morte prematura ci sono state ancora, se possibile, persino più care. Oggi sono ancora in un grande scatolone a casa di nostro padre, e, insieme ai libri della Scala d'oro, tutti religiosamente conservati, sono per me e per i miei cinque fratelli l'unico motivo di litigio.

Ciascuno infatti le vorrebbe solo per sé, insostituibile ricordo dell'infanzia.

Io, di quel tempo, già ho da parte un patrimonio tutto mio: i preziosi libri che ogni anno credevo con ansia a Gesù Bambino, e l'anello della zia.

Questo poi non lo levo mai, a scapito dell'ultima moda".



NANNILOY

UNA "SCORTA"
DI DOLCI
PER UN ANNO

"Il segnale che il Natale era vicino lo davano i clienti di mio padre, avvocato a Cagliari: sedevano compunti nella sala

d'aspetto, portando dentro grandi ceste i tradizionali doni dei contadini: agnellini e capretti sgozzati, lepri, pernici e l'immane su *porceddu*, il maialino da latte, che qualcuno sostituiva con un più rustico cinghialeto. Della sala d'aspetto, che divideva il nostro appartamento dallo studio di papà, noi bambini eravamo assidui frequentatori. Così vasta e disadorna, con le due porte di noce scuro fronteggianti, si prestava benissimo ad animate partite di calcio con tanto di pubblico in paziente attesa. E al calcio si ispiravano i doni che ci attendevamo, pieni di speranza ma con un certo timore. Perché non al Bambin Gesù, bensì alla Befana chiedevamo palloni e ginocchiere, scarpe con i chiodi e tubi di buon mastice per rappezzare la palla.

Con l'avvicinarsi del Natale invano cercavamo di convincere i genitori a preparare l'albero, era fatica sprecata; in famiglia era radicata la convinzione che l'albero fosse una pratica protestante che ispirava una vaga diffidenza. Preparare il presepe era invece un impegno inderogabile, come l'assistere tutti insieme — padre, madre, noi tre figli, nonni, zii e cugini — alla Messa di mezzanotte. Ricordo solo un terribile freddo! Il giorno dopo ci attendeva il tradizionale pranzo che era ricco per quantità di portate, ma austero. Anche il Natale, allora, rifletteva la cultura gastronomica sarda, molto semplice e lineare: la cosa più importante non è la maniera di cucinare, ma quello che si cucina. Dopo un brodo eccellente arrivavano in tavola pesci alla griglia o al forno, seguiti dagli arrostiti; nei grandi piatti riapparivano, trasformati dall'accorta cottura, i doni dei clienti: la caccia, gli agnellini, i capretti e *su porceddu*. Da noi era impossibile cuocerlo alla maniera dei pastori, nella buca scavata nella terra sopra un letto di arbusti profumati, ma era squisito lo stesso. A quel punto noi ragazzi non

stavamo più nella pelle: era il momento dei dolci. C'era il *pan de saba*, una sorta di pandolce di Siena, scuro, profumatissimo di chiodi di garofano e cannella; c'era *is candelaus* di pasta di mandorle, *is spirichittus*, simili a bigné di pasta secca ricoperti di glassa candida. Ma il momento culminante che ci vedeva alzare da tavola e correre in cucina eccitatissimi era la cottura di *is zippulas*, che rispondeva a un rituale ben preciso. Preparato un lungo nastro tondo di pasta, le donne di casa — alle domestiche si aggiungevano rinforzi giunti dalle campagne — lo buttavano a friggere nella grande padella piena di olio bollente, quindi lo sollevavano afferrandolo tutte insieme con i lunghi cucchiai di legno e fra le esclamazioni di tutti e un colare di gocce d'unto sui fogli di carta gialla disposti per terra, lo deponevano svelte in un grande piatto irrorandolo di miele. La tradizione voleva che se durante il tragitto dalla padella al piatto la pasta si rompeva, era disgrazia; ma per noi ragazzi era sempre e comunque uno spettacolo divertentissimo. Il pomeriggio la festa continuava spesso in casa di parenti o di amici. Anche qui ci aspettavano gli stupendi dolci che però non ci limitavamo a gustare educatamente: il bello era rubarli! Ma metterli in tasca sarebbe stato troppo rischioso, per questo avevamo inventato un metodo speciale. Facendo finta di mangiarli, li lasciavamo cadere dentro la camicia fino a farne una buona scorta. Tornavamo di corsa a casa con strani rigonfi all'altezza della vita, sentendo lo zucchero sciogliersi al calore delle pelle in un miscuglio appiccicoso, ma non c'importava. Ci affrettavamo a nascondere il nostro tesoro dentro scatole da scarpe in cui facevamo dei buchi, perché ci avevano detto che biscotti e pasticcini dovevano prendere aria. Quelli erano per noi i dolci più buoni: avevano un tale gusto di frutto proibito..."

Luigi Cotti



CERETTO ARNEIS
1987
LANE

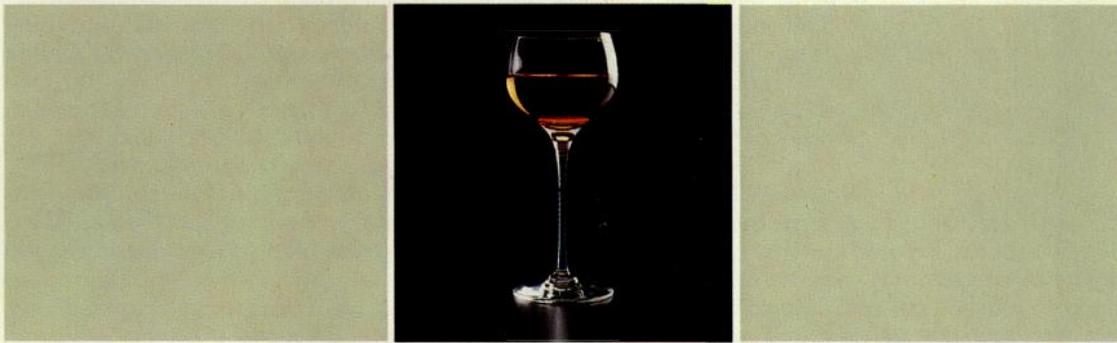
VIETTI
BARBARESCO
CANTALE

Bricco Asti
Barbaresco
CANTALE

DEI MANZONI
BRICCO
MANZONI

DEI MANZONI
BRICCO
MANZONI
CANTALE
HEMME

GAJA
GALLA & RE



È UNA CANTINA DI CLASSE IL MIGLIORE REGALO ALL'ITALIANA

Servizio di Enrico Saravalle
Fotografie di Walter Battistessa

Quante volte si sbaglia, nella scelta di un regalo, soprattutto se non si conoscono bene i gusti del destinatario: il libro a chi non ama leggere, i cioccolatini alla signora in dieta, il soprammobile ingombrante al conoscente che vive in quaranta metri quadri... gli esempi, insomma, si sprecano. Con il vino, invece, non si sbaglia mai. Graditissimo dagli intenditori, dai buongustai e da chi, in tavola, mette una buona bottiglia prima ancora di piatti e bicchieri, il vino è un regalo che piace anche a chi non beve (fosse solo per il sollievo di non dover scegliere da sé cosa offrire ai propri ospiti!). Vino, dunque, come regalo "sicuro", come idea vincente per il Natale. Ma quale

scegliere? Poche bottiglie di super-qualità o una dozzina di ottimo rosso? Oppure mescolare bianchi e rosati di una stessa zona? Quale criterio seguire? E poi, come si può fare omaggio di una piccola, ma ottima "cantina" senza spendere una follia? Abbiamo girato queste domande ad alcuni tra i maggiori esperti in campo enologico: direttori e proprietari di notissime enoteche hanno confezionato per noi il regalo-ideale, la cantina, insomma, che tutti vorremmo avere. Diversi i criteri che hanno seguito: chi si è orientato su Barolo e Chianti classico; chi ha scelto Barbaresco e Chardonnay; qualcuno ha proposto vini passepartout, altri hanno puntato sul meglio di una zona vinicola. Ce n'è per ogni gusto e... portafogli. Non resta che dare la parola a questi esperti e, poi, fare tesoro dei loro suggerimenti. Agli amici italiani e stranieri, al medico di famiglia, alla neo-coppia, a chi volete, a Natale regalate del buon vino. Senza dimenticare, naturalmente, di farne scorta pure per voi!

SOLO "GRANDI PIEMONTESI"

"P

er nostra fortuna l'Italia è un grande Paese da vino", dice Luigi Cotti, proprietario dell'omonima enoteca, in Via Solferino 42, a Milano, "e quindi non abbiamo che l'imbarazzo della scelta per orientare un acquisto-regalo. Le regioni italiane con vocazione vinicola sono nu-

merose e questo non fa altro che facilitare ulteriormente la ricerca. Io penso che una cantina "ideale" dovrebbe soddisfare le esigenze di un pranzo importante o di una ricorrenza particolare e quindi il mio consiglio è di scegliere la qualità, facile da trovare nei vini italiani, e di orientare la scelta verso una singola regione che nella sua produzione vede vini bianchi e rossi facilmente utilizzabili.

Per la costituzione di una cantina/base non bisogna scendere al di sotto delle 36 bottiglie e scegliere almeno sei tipi di vini diversi (6 bottiglie per ogni qualità, quindi, in modo che possano soddisfare una tavola numerosa, fino a 12 commensali). Per un'occasione come il Natale io vedo molto bene la proposta di una cantina regionale legata ai Grandi Vini del Piemonte. La spesa che dovremo sostenere non è certo contenuta, ma il risultato è di grande effetto e di grande soddisfazione. In questa cantina bisogna prevedere vini bianchi e rossi (soprattutto questi ultimi) per venire incontro alle esigenze di un pranzo importante con numerose portate, alle quali si possono abbinare sapientemente: è ancora il caso di ripetere che, orientativamente i vini bianchi "si sposano" meglio con carni bianche o pesce e che i vini rossi valorizzano gusti e sapori di carni rosse e selvaggina? Ecco la mia proposta: **Barolo Bussia di Vietti '82, Barbaresco di Ceretto "Bricco Asili", Bricco Rocche di Manzoni 1982, Chardonnay Gaia, Arneis Blangé di Ceretto e Ghemme Collis**



Breclamae di Arlunno 1982. Una proposta così comporta una spesa di circa 800 mila lire.

Ma attenzione, non sempre il vino di qualità ha prezzi tanto elevati: si potrebbe anche costituire una cantina regionale privilegiando una seconda grande regione vinicola italiana: il Trentino Alto Adige. Attingendo alla produzione dei Conti Bossi Fedrigotti è possibile con 36 bottiglie — base irrinunciabile! — spendere circa 180 mila lire e fornire al fortunato (è proprio il caso di dirlo!) destinatario del nostro dono **Pinot Bianco, Chardonnay, Foianeghe Rosso, Traminer, Cabernet e Marzemino.**

Una proposta diversa, ma non meno allettante, è quella costituita da una serie di spumanti: **Ca' del Bosco Dosage Zero, Bellavista Pas operé, Gavi '84 di Villa Sparina, Ferrari "Brut de Brut" '83, Gancia dei Gancia Riserva '85** e per finire **Carpené Brut '83.** In questo caso le solite 36 bottiglie (6 per tipo) richiedono una spesa di circa 900 mila lire. Il mio consiglio a chi si appresta a costituire una cantina è di non "caricare" troppo la sua riserva: 120 bottiglie è un numero ideale da non superare. Ci si ritroverà con una gestione del parco-bottiglie molto più facile, sarà possibile effettuare frequenti sostituzioni, orientandosi verso qualità e regioni nuove, eventualmente sentendo prima il parere di un enotecario".

4 BOTTIGLIE, ALMENO, PER TIPO

"S

econdo me regalare vino oggi significa soprattutto fare un regalo di qualità, quindi è meglio prevedere un numero contenuto di bottiglie (comunque non meno di 36), ma di buon livello", spiega Arnaldo Marini, titolare di "N'ombra de vin" enoteca in via San Mar-

co 2, a Milano. "Una cantina per essere tale deve essere personalizzata e, quindi, tenere conto di una serie di variabili: per esempio l'età della persona cui è destinata la cantina (si sa che i giovani preferiscono bere "leggero"), i gusti alimentari (chi consuma abitualmente carne usa bere vini diversi da chi consuma di preferenza pesce). Non sono da sottovalutare inoltre altri elementi quali latitudine e quindi il clima della zona nella quale i vini saranno consumati: in Italia nelle zone calde del Meridione vengono preferiti solitamente vini bianchi leggeri che si servono freschi; al Nord, invece, prevale l'uso del vino rosso più forte e corposo.

Tenendo conto che le categorie da soddisfare so-

EMILIA