

**PALATO**

*Ma dove mangia quel golosone*



**MOTORI**

*E la «familiare» divenne status symbol*

**PIANO ALTO**

*Bimbi nobili alla festa di carnevale*

**PALATO**

**S**PENDERE milioni per annunciare su *Repubblica* che è uscita la *Nuova guida ai ristoranti* di Veronelli, edita da Giorgio Mondadori, passi, na sostenere che è «aggiornata e rigorosa, come sempre» è davvero eccessivo. Già, perché la validità di certi libri la si deve riscontrare e controllare sul campo, cioè a tavola.

Saltano allora subito all'occhio l'inattendibilità, la mancanza di utilità per il consumatore, l'inefficacia di una guida che «sguida» già in quel settore in cui Veronelli, una volta, era valido: la critica ai vini.

Il nostro sfiora il ridicolo quando esalta con voti e parole la carta dei vini dell'eccellente don Alfonso di Sant'Agata sui Due Golfi senza dire che (come in molti altri casi) vi ha contribuito lui stesso. Altrove si inneggia a carte dei vini con splendidi prodotti che saranno tali, ma che non sono ancora in commercio o si stigmatizzano carte troppo ricche (sic!) come quella del Pescatore di Canneto sull'Oglio con una campagna giornalistica nazionalpatriottarda contro i vini francesi intrisa di provincialismo. Addirittura 16 simboli diversi distribuiscono onori e glorie ai locali italiani, in un caos grafico che sbalestra il lettore tra soli, cappelli, pesciolini, occhiolini, farfalline, trifogli...

Il folle «cuore» distingue ristoranti cui Veronelli è così affezionato da non poter attribuire giudizio; si sospende la

**QUANTI SVARIONI SIGNOR VERONELLI**

**EDOARDO RASPELLI**



votazione a ristoranti di fama (San Domenico di Imola, la Frasca di Castrocaro Terme) perché il patron (ma chi glielo ha detto?) ogni tanto non c'è, si criticano Gualtiero Marchesi e Angelo Paracucchi senza avere il coraggio di dare un voto negativo visto che i loro ristoranti non sono validi come un tempo...

Il problema è che certi critici ai tavoli di un ristorante si beccano l'epatite per una foglia di insalata, una cozza, un bicchiere infettato da microrganismi ed altri, invece, l'otite tanti sono menu e vini assaggiati per telefono. «Il dito d'oro della Sip», come l'ha chiamato Bargiornale, distribuisce questionari a destra ed a manca (in primis a disinteressati rappresentanti e produttori di

vini liquori e distillati vari), invia le schede da completare perfino agli stessi ristoratori (sono comprese anche le votazioni) pregandoli di correggere se qualcosa è da cambiare. Tutta colpa di Veronelli le approssimazioni e gli errori? No di certo. Il nostro cita una «sua» frase due volte, nella prefazione ed alla fine del libro: «Nulla è più costante del mutare delle osterie...» Luigi Veronelli, *Il Gastronomo* 1956.

Peccato che il gastronomo che cita se stesso si sia dimenticato di dire dove ha preso la bella e veritiera citazione: dalla prima pagina di *Osteria, Guida spirituale delle osterie italiane da Venezia a Capri* di Hans Barts.

Ma non sarà certo l'appro-

priarsi di citazioni altrui a scandalizzarci. Ci preoccupiamo molto di più quando il nostro «Mister 4 litri» rassicura gli automobilisti presentando «parcheggi riservati» ma inesistenti.

Qualche esempio tra i mille? Al Pierre di Verres (Aosta) propone la piccola discoteca riservata per le vostre serate (ma il locale non è mai stato aperto per il divieto dei pompieri), davanti all'eccellente Taverna del pittore di Arona (Novara) parla di un «assai ampio» parcheggio, quando c'è un'isola pedonale che ha fatto sconcerto e notizia. Del Pino di Montù Beccaria (Pavia) non si è nemmeno accorto che ha cambiato paese; del Nuovo Marconi di Verona rimpiange il fascino della sede di una volta (senza accorgersi che il ristorante si è trasferito altrove da nove anni); dello Squalo blu di Termoli (Campobasso) parla di stile «marinaro, simpatico» senza sapere che da anni il miglior ristorante di tutto il centro-sud d'Italia è diventato una lussuosa bomboniera; descrive come «confortevoli» le camere di Alia a Castrovillari (Cosenza) ma l'albergo è ancora chiuso... Stendiamo un pietoso velo sul lussuoso Genernew di Asti, definito «rustico, familiare» sull'elegante Cavallo bianco di Aosta chiamato «tipico ristorante rustico» e non diciamo niente sul piatto preferito, da anni, dall'ineffabile Veronelli al meraviglioso Emiliano di Stresa: la mostarda.

## MANIE



A destra: la Volvo 760 Gte, uno dei modelli più ambiti e spinti della casa svedese. Costa tra i 48 e 55 milioni, optional esclusi. A sinistra e sotto: la nuova Peugeot 405, l'ultima nata di quelle che una volta si chiamavano familiari. Costa tra i 17 e i 26 milioni



## MOTORI

**A**NCHE nel mondo dell'auto le mode cambiano: per anni sono state in voga le «due volumi», poi è esploso il «fenomeno» Golf, mentre da qualche tempo assistiamo ad un ritorno alla classica berlina a quattro porte come la Thema, la 164 o le Mercedes 190 e 200.

Contemporaneamente si è estesa la domanda di Station wagon, un tipo di vettura multiuso che ha fatto breccia soprattutto tra i giovani e la clientela di classe medio-alta.

Si tratta di solito di modelli veloci, caratterizzati da allestimenti lussuosi e da un grande vano bagagli che occasionalmente viene utilizzato per trasportare cani, attrezzature da sub, mazze da golf e altri articoli sportivi. Eppure fino a qualche anno fa le familiari (allora si chiamavano così...) presenti sul nostro mercato erano poche, lente e somigliavano molto a dei furgoncini.

Da quando però la «febbre» della Station wagon si è estesa dagli Stati Uniti all'Europa, le case automobilistiche fanno a gara a proporre nuovi modelli sempre più potenti e accessoriati.

Queste versioni ora sono infatti presenti in tutti i listini, utilizzano le motorizzazioni al «top» della gamma, e sono spesso contraddistinte da fantasiose denominazioni tipo Sport wagon, Avant, Estate, Touring, Weekend, Voyager, Transporter, Nevada, Variant eccetera.

## STATION WAGON, STATUS SYMBOL

GIUSEPPE AIELLO



Complessivamente l'offerta di Station wagon sul nostro mercato è di ben 104 modelli diversi, in grado di soddisfare tutte le esigenze e tutte le borse.

Partendo dal basso, quando non è più in produzione la mitica Mini Clubman, incontrata regina della città che ha fatto la fortuna di quegli allestitori che la trasformavano in una piccola Rolls Royce tutta pelle e radica, la palma della più piccola Station wagon spetta alla Volkswagen Polo, vettura che dalla sorella anglosassone ha ereditato la clientela tipicamente yuppie e femminile.

Sempre rimanendo in casa Volkswagen troviamo poi la nuova Passat variant, che sta rapidamente conquistando

posizioni su posizioni nella classifica delle giardiniette più in voga.

Ma la più grossa e la più ambita resta ancora la Volvo 760, Station wagon per eccellenza, stazza tonnellata e mezza, è lunga quasi cinque metri e costa tra i 48 e i 55 milioni optional esclusi.

Gli altri status symbol in questa categoria sono la Lancia Thema Sw, ora disponibile anche con i nuovi propulsori a 16 valvole, e la Mercedes 300 T, che nella versione turbodiesel a trazione integrale automatica Quattramatic raggiunge la quotazione record di oltre 78 milioni di lire chiavi in mano.

## NOVITA'

### Fiocco rosa in casa Peugeot

**L'**ULTIMA nata tra le giardiniette di classe medio-superiore è la Peugeot 405 Station wagon. La linea è frutto come sempre della collaborazione tra la Casa francese e Pininfarina, e mantiene lo slancio che caratterizza la versione a quattro porte.

Particolarmente originale è il disegno della terza luce laterale, che prosegue lungo l'Aa fiancata coprendo il montante posteriore ed il bordo del portellone e formando un tutt'uno con il lunotto. Due i motori a benzina, un 1600 da 92 cv che



consente di toccare i 175 km/h ed un 1900 ad iniezione accreditato di 125 cv per una velocità massima di oltre 185 km/h, e due anche i propulsori a gasolio: il primo è il noto 1900 aspirato da 70 cv, mentre il secondo è il nuovo 1700 turbodiesel da 80 cv che permette una velocità di punta di oltre 175 km/h. I livelli di allestimento sono tre - Gl, Gr e Sr - mentre i prezzi variano tra i 27 milioni 430mila lire della 405 Sw Gl ed i 26 milioni 40mila lire della 405 Sw Srd turbo.

G.A.

GWA

# MANIE

## PALATO

*Quant'è brutto quel vinese*

## VINI

*Tutte le bottiglie per tutti i cenoni*

## PIANO ALTO

*Il re è sempre lui: il panettone*

### PALATO

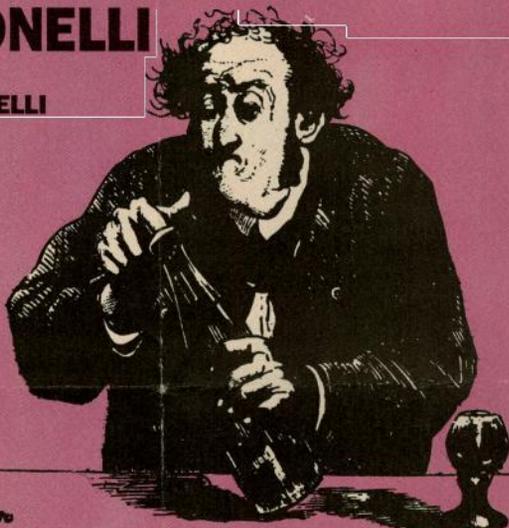
**P**RIMO esempio: «vinese»  
 «...Sapore secco, anche grasso e sensuale, ha stoffa che si prolunga sino a coda di pavone... Bouquet zergo eccezionalmente personale (sentori di spezie e di sammacco)... Dolce solo per provocazione... Sentori di pietra assoluta... Profumo vinoso e caldo ma ben raccolto... Stoffa stretta ma resistente (nдр: ma che è? Un abito di Trussardi?)... Sapore capitano di ventura... Morbido ed elegante, si riconosce, sul sentore ligneo, il carattere piemontese... Cogli le erbe alpine...»

Secondo esempio: «comesemangese»

«...Su, al bricco, la cascina si offre ai visitatori con il suo ampio cortile; è la tipica casa di Langa, con la cucina al pianterreno e le scale ripide e diritte dinnanzi alla portina d'ingresso. Qui vive xyz con la moglie, le due giovani figlie, la mamma. Di questa stupenda vecchina di 91 anni, diritta come un fuso e di buona memoria, si ricordano con devozione i partigiani della zona, più volte soccorsi ed avvisati del pericolo di rappresaglie tedesche. Già il nonno era produttore di vino; mai grande quantità, ma sempre grande qualità. Il Barbaresco di questa casa è fantastico e ben merita il nostro voto massimo... Il Dolcetto d'Alba è giustamente tra i più ricercati della buona ristorazione locale». Ché bella differenza, non è vero?!. Che

## LE OSCURE CANTINE DI VERONELLI

EDOARDO RASPELLI



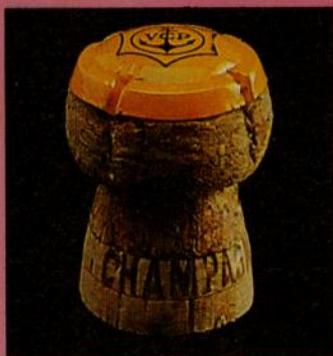
abisso tra i due libri da cui abbiamo tratto questi esempi significativi: il primo è *Le cantine di Veronelli*, pubblicato da Giorgio Mondadori & Associati, il secondo è la guida *Vini d'Italia* lanciata l'anno scorso dal Gambero Rosso con la collaborazione di Arcigola. Che differenza tra il ridicolo, incomprensibile linguaggio del pubblicitario bergamasco, ex maestro di sci, ex stampatore di libri, ex columnist enogastronomico di *Sorrisi e canzoni tv*, e il secondo linguaggio, quello di un vero breviario del buon bere nazionale. Da una parte l'astruso «vinese», dall'altra il lampante «comesemangese», di chi scrive come parla (facendosi capire da tutti).

Accusato di «oscurità» per i voti della sua guida ai ristoranti, Veronelli dichiarò ad *E-poca*: «Non scrivo per gli im-

becilli...». Sicuramente non scrive per la gente comune, forse solo per se stesso. Lui, che tanto ama le citazioni folgoranti, da san Bernardino di Siena a Francesco Alberoni, con un salto di qualità dietro cui si intravedono la sterminata cultura e le sottolineature delle frasi celebri, non si rende conto che non guida certo il consumatore nei labirinti della produzione vitivinicola. Che bella, al contrario, questa guida del Gambero Rosso, scritta per la gente, con le indicazioni delle annate migliori, con le precise notizie sui costi, soprattutto con un linguaggio alla portata di tutti senza cadere nel semplicistico «è bianco, è fresco e va giù bene». Dietro il lavoro diretto ed edito da Stefano Bonilli e curato da Daniele Cernilli e Carlo Petrini, 420 pagine, divise per regioni, che costituiscono

la summa dell'enologia italiana. Certo, qualche cosa lascia perplessi: non si può citare un grande giornalista americano per giustificare un giudizio negativo su una cantina lombarda (Robert Parker su certi vini di Maurizio Zanella, re della Franciacorta con la sua Ca' del Bosco) senza ricordarsi che lo stesso giornalista ha successivamente definito, tra l'altro, il suo Chardonnay 1986 come «il migliore mai fatto in Italia» assegnandogli il più alto voto mai dato ad un vino bianco italiano.

Così non si può liquidare i prodotti di Paolo Panerai, direttore di *Class* e *Milano finanza*, con uno sbrigativo «ci impressionano più le doti manageriali che quelle vitivinicole», visto che il rispettato (e già citato dalla guida) *Wine Spectator* ha considerato il suo I Sodi 1985, «il più grande vino italiano di tutti i tempi». Altra perplessità, la presenza nella squadra di assaggiatori di una dozzina tra ristoratori, rappresentanti di vino ed enotecari, ma questo non toglie il merito al Gambero Rosso di aver fatto un libro per ogni biblioteca. Se ne è accorta anche la SigmaTau, azionista di minoranza dell'*E-spresso* e azienda tra le più importanti nel campo farmaceutico, che ne ha comperate 50 mila copie da regalare ai medici (ed altrettante stanno per arrivare nelle librerie mentre in primavera uscirà la traduzione tedesca di questo vero *baedeker* dell'enologia tricolore).



## MANIE

Il vino non può mancare sulle tavole durante le prossime festività. La scelta dovrà essere condizionata dalle pietanze. Mai comunque più di cinque tipi diversi a pasto.



**T**RADIZIONALMENTE nel pranzo del Natale un posto particolare era riservato ai vini: vi era in ogni famiglia una cantina ufficiale, di buon comando e una cantina segreta, a volte murata da uno strato apposito di cemento. Ma oggi, quanto è difficile avere cantine e tradizioni. Come affrontare le festività '88? Non scenderemo in dettaglio su tutte le bottiglie che dovranno apparire durante il menù, poiché la scelta dev'esser condizionata dai piatti che vengono confezionati. Parleremo invece delle bottiglie che non possono mancare sulla tavola il 25 dicembre. Si consiglia di non utilizzare più di quattro vini durante il menù, se i commensali sono molti, al massimo cinque. La partenza sugli antipasti potrebbe essere con uno spumante metodo champenois italiano (Berlucchi, Cà del Bosco, Ardeo, Contratto, La Versa, Ferrari, Contessa Rosa, Equipe 5). Lo spumante gradevole all'inizio del pasto può però essere sostituito da un vino bianco o posto immediatamente a seguire. Sarà questo un bianco di buona struttura, profumato e armonico (Gavi, Vernaccia di san Gimignano, Orvieto oppure un Pinot Friulano o un Tokai). La gamma di scelta è assai ampia, così come lo sarà quella del vino rosso da accompagnare ai primi. Un rosso di medio corpo da scegliere nella gamma dei vini regionali potrà soddisfare le esigenze di tutti aprendo la strada al vino

## VINI I BIANCHI E I ROSSI PER UN NATALE DOC

PAOLO MASSOBRIO

importante della giornata. E qui, ahimé, saremmo tentati di rifare tutto daccapo, consigliandovi di sovvertire le regole del buon sommelier per innaffiare l'intero pasto con un gran vino nobile. Capita infatti che un Brunello di Montalcino, un Barolo, un Amarone, un Aglianico, eccetera, vengano degustati alla fine del pasto quando ormai tronfi non si è più in grado di apprezzare la squisitezza che si ha innanzi. È un consiglio, come lo è pure quello di non bere i suddetti vini soltanto nell'occasione di una festa importante. Gli stranieri ormai hanno capito da tempo. Ma veniamo ai grandi vini: la scelta di un rosso di razza a tutto pasto, ossia dopo gli antipasti, può ricadere su un barbaresco (Gaja, Cantina dei produttori di Barbaresco) oppure su un Brunello di Montalcino (Argiano, Lisini, Fattoria dei Barbi, Biondi Santi), ma, perché no, su un vino nobile di Montepulciano o un Gattinara. Per



un vino nobile da fine pasto va posto un Barolo (Bartolo Mascarello, Clerico, Ceretto, Prunotto, Oddero, Fenocchio) un Amarone (Masi), un Taurasi (Mastroberardino) un Aglianico del Vulture (d'Angelo) e fors'anche un Cirò. Ciò che non può mancare è il vino dolce da bere sul dolce e qui la scelta sarà categorica: Asti spumante o moscato d'Asti tappo raso (Fedento Doglietti, Bera, Rivetti, i vignaioli) oppure dell'Albana di Romagna doc (Fattoria Paradiso), del Brachetto, Malvasia rossa di Castelnuovo con Bosco (Bava). Sui dolci secchi la gamma dei vini italiani è assai ampia: dal passito di Caluso al marsala. Il consiglio ricade sul Torcolato di Breganze al quale dedichiamo l'etichetta odierna, mentre nel pieno pomeriggio, quando il pranzo è finito, si può azzardare la stappatura di un Picolit dei Colli Orientali da bere senza nessun accompagnamento gastronomico. Auguri



Il vino non può mancare sulle tavole durante le prossime festività. La scelta dovrà essere condizionata dalle pietanze. Mai comunque più di cinque tipi diversi a pasto.

V I N I

## I BIANCHI E I ROSSI PER UN NATALE DOC

PAOLO MASSOBRIO

**T**RADIZIONALMENTE nel pranzo del Natale un posto particolare era riservato ai vini: vi era in ogni famiglia una cantina ufficiale, di buon comando e una cantina segreta, a volte murata da uno strato apposito di cemento. Ma oggi, quanto è difficile avere cantine e tradizioni. Come affrontare le festività '88? Non scenderemo in dettaglio su tutte le bottiglie che dovranno apparire durante il menù, poiché la scelta dev'esser condizionata dai piatti che vengono confezionati. Parleremo invece delle bottiglie che non possono mancare sulla tavola il 25 dicembre. Si consiglia di non utilizzare più di quattro vini durante il menù o, se i commensali sono molti, al massimo cinque. La partenza sugli antipasti potrebbe essere con uno spumante metodo champenois italiano (Berlucchi, Cà del Bosco, Anteo, Contratto, La Versa, Ferrari, Contessa Rosa, Equipe 5). Lo spumante gradevole all'inizio del pasto può però essere sostituito da un vino bianco o posto immediatamente a seguire. Sarà questo un bianco di buona struttura, profumato e armonico (Gavi, Vernaccia di san Gimignano, Orvieto oppure un Pinot Friulano o un Tokai). La gamma di scelta è assai ampia, così come lo sarà quella del vino rosso da accompagnare ai primi. Un rosso di medio corpo da scegliere nella gamma dei vini regionali potrà soddisfare le esigenze di tutti aprendo la strada al vino

importante della giornata. E qui, ahimé, saremmo tentati di rifare tutto daccapo, consigliandovi di sovvertire le regole del buon sommelier per innaffiare l'intero pasto con un gran vino nobile. Capita infatti che un Brunello di Montalcino, un Barolo, un Amarone, un Aglianico, eccetera, vengano degustati alla fine del pasto quando ormai tronfi non si è più in grado di apprezzare la squisitezza che si ha innanzi. È un consiglio, come lo è pure quello di non bere i suddetti vini soltanto nell'occasione di una festa importante. Gli stranieri ormai lo hanno capito da tempo. Ma veniamo ai grandi vini: la scelta di un rosso di razza a tutto pasto, ossia dopo gli antipasti, può ricadere su un barbaresco (Gaja, Cantina dei produttori di Barbaresco) oppure su un Brunello di Montalcino (Argiano, Lisini, Fattoria dei Barbi, Biondi Santi), ma, perché no, su un vino nobile di Montepulciano o un Gattinara. Per

MANIE

