

DIREZIONE: VIA GIULIANA, 5 - 43100 PARMA, tel. 0521/241111
AMMINISTRAZIONE: VIA V. V. VERRI, 10 - 41013 PADOVA, tel. 049/809011
Spediz. abbonam. post. gruppo 1/70 - Redazione di Padova: Via Gramsci, 58

PUBBLICITÀ: PUBBLICOMPASS S.p.A. - Viale Marconi, 8 - Tel. 06/642323
Orari: 8.30-12.20 e 15-18.50. Fax: 06/642323
L. 2.200 per pagina, croce L. 14.000, foto L. 44.000, edizioni L. 9.000 la riga.
Economici: vedere rubrica. Pci: lire 15% - R.S.T. Di giornale: qualità inalterabile

ABBONAMENTI: 800 lire per l'anno L. 909.000 per l'estero L. 1.000.000
1/4 anno L. 222.000 per l'estero L. 222.000
3/4 anno L. 333.000 per l'estero L. 333.000
L. 83.500 per l'estero L. 139.000 - Prezzo di una copia arretrata: lire 2.000

La ricetta per un buon vino

Riunione di esperti in un locale di via Farini

Ci sono mille modi per fare un buon vino. Uno di questi è di non comperare uva altrove, ma c'è anche quello di creare, produrre e coltivare vitigni in proprio. Sembra il segreto di Pulcinella, ma è un grandissimo segreto.

La «Cà del Bosco» ad esempio, azienda agricola con sede a Erbusco nel Bresciano, ha questo modo di comportarsi. Il suo titolare, Maurizio Zanella, ex «sasantottino», come lui stesso confessa, questo modo di procedere, e da come lo dice, si intuisce che ne è pienamente appagato, lo ha attuato.

Nella sua tenuta di «Franciacorta» - esaspera «rabbiosamente» (è una sua definizione) la qualità dei vini, in particolare degli spumanti (ma anche dei bianchi) che, a suo dire, non hanno nulla da invidiare agli champagne, quelli francesi, per intenderci.

L'altra sera nel corso di un incontro a mezza strada fra il mondano, lo scientifico (molti gli «enologi» non patentati, ma prelibati degustatori), presso l'antica osteria Fontana di via Farini, ha tenuto una presentazione dei suoi ultimi prodotti: uno spumante, un bianco e due vini rossi.



Intenditori di vini riuniti nell'enoteca di via Farini

Moltissimi gli ospiti più che qualificati fra i quali anche il dottor Domenico Agostino Galassi dell'Eurosughero di Castelguelfo. Per ogni buon vino un ottimo tappo: ecco il perché della sua presenza.

La serata è trascorsa fra un allegro, ma non effimero scambio di vedute. Facciamo

ad esempio una domanda: è meglio lo spumante o lo champagne. Quale la durata di un buon spumante? Quale il miglior abbinamento? Come non farsi prendere per i fondelli, quando nel gioco arioso delle «etichette», si va a fare un acquisto per uso personale o per un omaggio di rispetto?

Sembrano conversazioni accademiche: nascondono, invece, sottofondi, che poi hanno rilevanza nel nostro vivere quotidiano. Bruno Fontana titolare del locale di via Farini (angolo via Maestri) che ha ospitato il «meeting», è quasi trent'anni che viaggia in questo mondo. Ha una sua

sottilissima filosofia. Si sdoppia fra clienti da buoni piatti veloci e da un buon bicchiere da pasto e fra raffinati cultori del «buon bere».

Sua moglie Annamaria (ci sono anche due figli) l'aiuta fra i fornelli anche se questo non rappresenta esattamente la realizzazione dei propri sogni.

«Ho ospitato - dice - questa manifestazione, perché i vini della «Cà del Bosco» mi hanno sempre dato soddisfazioni e mi consentono di mantenere alto il livello della mia attività che è quella di importare, selezionare e vendere vini di qualità. Il discorso sarebbe lungo, ne vogliamo riparlarne!».

c. c.

La «Cà del Bosco» ad esempio, azienda agricola con sede a Erbusco nel Bresciano, ha questo modo di comportarsi. Il suo titolare, Maurizio Zanella, ex «sasantottino», come lui stesso confessa, questo modo di procedere, e da come lo dice, si intuisce che ne è pienamente appagato, lo ha attuato. Nella sua tenuta di «Franciacorta» - esaspera «rabbiosamente» (è una sua definizione) la qualità dei vini, in particolare degli spumanti (ma anche dei bianchi) che, a suo dire, non hanno nulla da invidiare agli champagne, quelli francesi, per intenderci.