

dal 1901

N° 33

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax gr. III - 7383882
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

07-5873624PM T 7805F OS130L59
HOTEL PRESS
VIA DEL GRIFO 5/3
36071 ARZIGNANO VI
GIUGNO 1989

Consegnato a Verona A EMILE PEYNAUD IL PREMIO MASI



La consegna del Premio Masi.

CAL 10

Il maestro dell'enologia francese Emile Peynaud è il vincitore della seconda edizione del "Premio Internazionale Masi Civiltà Veneta", attribuitogli da una giuria di giornalisti e operatori vinicoli di alcune aziende leader (Piero Antinori, Angelo Gaja, Antonio Mastroberardino, Giannola Nonino, Maurizio Zanella, Sandro Boscaini) per gli alti meriti acquisiti in oltre 50 anni di attività scientifica e didattica al servizio dell'enologia e del vino. Fra le oltre 300 opere pubblicate, tre sono particolarmente note in Italia: "Enologia e tecnica del vino", "Trattato di scienza e tecnica del vino" e "Il gusto del vino".

La consegna del Premio è avvenuta al Vinitaly di Verona alla presenza del rappresentante della Fiera avv. Marco Bisagno, il quale ha sottolineato il prestigioso lavoro svolto in questi anni dal ricercatore ed enologo francese. Lamberto Paronetto ha tracciato un profilo del vincitore, mentre Giovanni Vicentini, presidente della giuria, ha illustrato il tema di quest'anno che affronta il rapporto fra vino e ambiente.

Il Premio, assegnato biennialmente nell'ambito di Vinitaly a personaggi che si siano distinti a livello mondiale nella tecnica o nella promozione vitivinicola, si propone di rilanciare sul piano internazionale l'immagine del vino "vero".

L'ECO DELLA STAMPA MILAN L'ECO DELLA STAMPA MILAN

VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

BIANCHI FRESCHI DEL GARDA

■ **Trascorrerò le vacanze in agosto sul lago di Garda. C'è qualche produttore che vale la pena visitare?** (Carlo Benassi, Carpi)

Più d'uno, perché la viticoltura gardesana sta decisamente crescendo, esprimendo vini che perfettamente si addicono al tipo di cucina fresca, profumata, che in questo periodo estivo siamo soliti gustare. Il bianco per antonomasia del Garda è il Lugana, prodotto nella zona a sud del lago in provincia di Brescia. Un vino fresco, di vivace acidità, che trova nell'Azienda Agricola dei Frati di Dal Cero in Lugana di Sirmione interpreti di sicura qualità.

Un discorso a parte meritano poi, per la loro particolare duttilità e piacevolezza, i ro-

sati gardesani di sponda bresciana, i Riviera del Garda Bresciano Chiaretto, come indica l'esatta dicitura, ottenuti da uve gropello, sangiovese, barbera e marzemino. Eccone tre, davvero buoni: quello di Ca' dei Frati di Dal Cero, Le Sincette rosato (da sole uve gropello e marzemino), della Cascina La Pertica di Picedo di Polpenazze (notevoli anche i vini bianchi e superbo l'olio) e, forse il migliore, il Chiaretto dell'Azienda Agricola Costaripa di Moniga. Mattia Vezzola (enotecnico nella Bellavista di Erbusco) e suo fratello Imer hanno addirittura selezionato, di annata 1988, accanto al Chiaretto "normale", profumatissimo, un ambizioso crus, il Rosa Mara, meno invadente nell'aroma, più strutturato e di vita più lunga.

CHE COSA BERE CON IL TONNÉ

■ **In questo periodo preparo spesso del vitello tonnato: quale vino posso abbinare?** (Graziella Silvestri, Grosseto)

Con questo piatto tipicamente estivo, ma di gusto complesso per la presenza della carne, del tonno, dei filetti d'acciuga, di capperi e cetriolini sott'aceto, della salsa maionese, è abbastanza arduo indovinare il giusto abbinamento a un vino bianco, sia pure secco, sostenuto, leggermente aromatico. Consiglierei pertanto di accompagnare il vitello tonnato con un Lagrein Kretzer (rosato) trentino o alto-atesino (ottimi quelli di Giorgio Grai in Appiano, del Convento dei Padri Benedettini di Muri-Gries in Bolzano, dei Conti Martini a Mezzocorona) o con il poco noto Rossese di Albenga di Pippo Parodi, viticoltore in Bastia d'Albenga (SV).

L'ETÀ GIUSTA PER IL BIANCO

■ **Ho acquistato, per la mia cantinetta di casa, un certo quantitativo di bottiglie di vino bianco. Vorrei sapere se è proprio vero, come ho sentito dire da diverse parti, che è necessario consumare questo vino entro l'annata di produzione?** (Giovanni Marchetti, Parma)

Le hanno detto una cosa che era vera soprattutto anni fa. Con le moderne tecniche di produzione, con l'uso diffuso di "contenitori" d'acciaio, la stragrande maggioranza dei vini bianchi in



commercio regge benissimo, se conservata correttamente, due anni e più. Ci sono eccezioni, bianchi la cui freschezza richiede un loro consumo in giovanissima età per apprezzarli al meglio (Lugana, Arneis, Moscato, Pigato), ma anche vini che, contrariamente a quanto si pensi, e si scriva, vengono fuori alla grande un anno o più dopo l'imbottigliamento (il caso del blasonato Gavi dei Gavi della Scolca).

Per contraddire ancor più ciò che le hanno detto, voglio indicarle due straordinari bianchi, ancora disponibili in enoteca, di annata 1985, immessi sul mercato con la precisa volontà di mostrare come si possano fare vini bianchi che durino negli anni. Sono il Verdicchio Villa Bucci di Ampelio Bucci (nato con la consulenza del winemaker bolzanino Giorgio Grai) e il grande Franciacorta bianco 1985 di Ca' del Bosco, un bianco rimasto lungamente in acciaio, imbottigliato nel febbraio 1988, incredibilmente completo ed elegante.

SA DI TAPPO, ME LO CAMBIA?

■ **Come comportarsi di regola al ristorante, nell'imbarazzante situazione in cui il vino ordinato "sa di tappo"?** (Roberta Testa, Milano).

Fare garbatamente notare al cameriere, o al sommelier, che il vino scelto "sa di tappo" è un diritto-dovere di ogni cliente. Diritto, perché è giusto pretendere che al prezzo, spesso alto, della bottiglia corrisponda un prodotto in piena regola. Dovere perché ogni amante del vino non può, per timore di apparire importuno, accettare di bere qualcosa che non è buono. Per pura probabilità aritmetica, pur curando il produttore la qualità del sughero, può accadere che una bottiglia "sappia di tappo". Il bevitore consapevole ne prende atto come fosse una regola del gioco e, scegliendo la qualità, per rispetto di sé e del piatto abbinato al vino prescelto, chiede cortesemente di aprire un'altra bottiglia; di solito, in un ristorante che si rispetti, la richiesta è accettata.

