

REVUE DU VIN

ROMANZI
DI...VINI

Michel Dovaz, famoso scrittore e critico enologico francese, si occupa, nell'edizione di marzo della "Revue du vin de France", dell'universo delle carte dei vini nei ristoranti. Aprendo la sua inchiesta con la carta dei vini del locale parigino "Chez Dumonet", Dovaz fa osservare che "ci sono delle liste-fiume piene di nomi prestigiosi, con appunti e riflessioni del patron e una stragante raccolta di notizie giallo-rosa. Più che carte dei vini sembrano essere veri e propri romanzi".

Nella lista menzionata, Dovaz trova dei grandi Bordeaux (il più vecchio è del 1858), numerosi vini del 1961, annata del secolo, molti Sauternes e anche una buona scelta di altre denominazioni.

Mentre tempo fa le bottiglie di prestigio nelle liste dei vini erano vere e proprie rarità ed erano giustificate dal gusto personale del patron, oggi invece è quasi un dovere per i ristoranti rifornire la cantina di certe perle enologiche, dal momento che il cliente, almeno una volta l'anno, si permette una grande bottiglia d'annata.

C'è un particolare che lascia perplessi: nonostante la presenza di vini impegnativi e costosi nel menu, la spesa media da "Chez Dumonet" si mantiene entro i limiti ragionevoli, sulle 60mila lire a testa di cui 15/20mila per il vino.

Il fatto si può spiegare in questo modo: il menu viene costruito esclusivamente in funzione del vino e più la bottiglia che accompagna il pasto è importante, anche in ordine di prezzo, più il piatto si semplifica, per fare in modo di non uscire fuori dalla ci-

fra preventivata. Proporre una lista con vini rari e prestigiosi richiede un lavoro e un investimento enormi. Per semplificare le cose Jean Dumonet si è fatto costruire una cantina "computerizzata" e ogni due settimane fa stampare ex novo la lista.

VINARIA

L'ALTERNATIVA
CALIFORNIANA

Vinaria, la rivista di vini austriaci che ha fama di essere "underground", ha pubblicato recentemente i risultati di una grande degustazione di Pinot Nero provenienti da cinque paesi: Francia, Usa, Italia, Austria e Germania. Su 38 vini scelti soltanto tre hanno ottenuto un punteggio eccezionale: più di 18/20 (che corrisponde ai 90/100 della nostra scala di valutazione).

Sono La Tache, Domaine de la Romanée-Conti '83, Étude '85 della casa californiana Oakville, e il Chambolle-Musigny La Combe d'Orvaux Grivot '83, un vino che non nasce su uno dei "cru" nobili della Borgogna, ma da una zona a denominazione comunale.

Fra i vini con un punteggio superiore a 15 (75 secondo il nostro metro di giudizio) ci sono sei vini della Borgogna, tre californiani e, a sorpresa, un australiano, il Cuvée Vincent di Bründlmayer '85. Primo degli italiani il Pinero di Cà del Bosco '85 con 14,6 (73), seguito dal Optimum della Cantina Sociale di Cornaiano '86 con 14,4 punti (72).

Hanno invece deluso le aspettative alcuni nomi famosi come Bouchard Père (Vosne Romanée '85) e Louis Latour (Savigny-Les-Beaune '83): il punteggio assegnato, inferiore ai 12 punti (60), è decisiva-

mente scarso, considerando che si sta parlando di vini molto cari.

Le conclusioni dei redattori di "Vinaria" sono però molto positive. Le annate '83 e '85, scrivono, sono una vera tentazione, migliori delle mitiche '76 e '78.

Nella Borgogna sembrano inoltre in corso notevoli miglioramenti tecnologici destinati ad eliminare i noti difetti di vinificazione dei tempi passati.

Dalla degustazione internazionale è emerso un altro particolare significativo: i vini californiani sono di qualità eccellente, una vera alternativa alla Borgogna, anche sotto l'aspetto del rapporto qualità-prezzo.

NEW YORK TIMES

L'ALBERGO
DEI DESIDERI

Con il "boom" del turismo e, di conseguenza, del settore alberghiero si sono moltiplicati, negli ultimi due decenni, gli hotel di lusso nel mondo. Il "New York Times" riporta l'insolita "fortuna" di un albergo di San Francesco e ne spiega le ragioni.

"Anticipare i desideri degli ospiti prima ancora che possano chiedere qualcosa", "impressionare i clienti con l'efficienza dei servizi e coccolarli a morte", "fare in modo che si sentano come a casa loro", sono soltanto alcune delle formule adottate dal "Four Seasons Clift Hotel" di San Francisco.

Queste formule sembrano essere veramente vincenti, dal momento che il "Four Seasons", pur non essendo uno degli alberghi più belli della città, riscuote sempre maggiori apprezzamenti da parte di una clientela esigente e sofisticata.

DECANTER

L'ITALIA
SECONDO DECANTER

Decanter", che si autoproclama il migliore "wine magazine" del mondo, nel numero di marzo ha pubblicato un articolo sui vini "monovitigni" italiani.

"Nessun paese vanta una gamma così ampia di prodotti, venduti sotto tante e varie denominazioni, come l'Italia", dice David Rowe nel suo articolo, nel quale cerca di dare un'immagine completa di questo vasto panorama. Per questa indagine, riportata sulla carta stampata, sono stati degustati vini italiani di basso prezzo provenienti da uve indigene e da vitigni cosiddetti "internazionali". Non deve stupire se "Decanter" considera migliori questi ultimi: in testa alla classifica, che è stata redatta al termine della degustazione nel corso della quale sono stati presi in esame vini molto diversi per qualità e annata, si trova un Collio Cabernet '82 di Collavini, in Friuli, tallonato dal Cabernet Sauvignon di Miralduolo '81 di Lungarotti, in Umbria. Inoltre ai degustatori della rivista inglese sono piaciuti un Barbera d'Alba dei Fratelli Giacosa, un Castello di Luzzano Bonarda dell'Oltrepò, i Nebbiolo di Borgogna e di Pio Cesare e il Merlot e uno Schioppettino di Collavini.

Di fronte a questi risultati il commento di uno dei membri della commissione d'assaggio è stato il seguente: "tra i vini degustati quello che preferisco è il Merlot Collavini, anche se non ha un carattere molto italiano. Poteva provenire da qualsiasi altra parte del mondo".

IL PIANETA
TAVOLA

a cura di Eckhard Supp



SPECIALITÀ

a cura di Giuseppe Mantovano

Hanno collaborato:
Guido Gianni
Michele Pizzillo

Cesare Casella
presso ristorante **Vipore**
Pieve S. Stefano 52036 (Arezzo)
Tel. 0583/395107
Lo stesso prodotto di alta qualità
è reperibile presso il negozio
"Antichi Sapori",
P.zza Garibaldi, 30
anzio - tel. 06/9846255.
Dal 15 maggio al 15 settembre
aperto anche la domenica mattina
dalle 8 alle 13



La vetrina del Gambero di giugno è particolarmente ricca di stimoli per il consumatore curioso e attento alla qualità del cibo. Per cominciare una raffinatezza gastronomica per i palati più esigenti, i semi di papavero: un ingrediente usato da sempre dai contadini che oggi diventa sfizio. Cesare Casella, un ristoratore toscano con i semi di papavero impreziosisce pani, minestre e dolci. Da un aroma ad un cibo classico: la carne o, meglio, la carne pregiata italiana, un alimento tutto da scoprire. Cinque razze di altissima qualità, tutelate e garantite da un consorzio, reperibili soltanto in macellerie convenzionate. Quindi una proposta dolce: le ciambelle lesse. Per finire i "luoghi dei golosi": delle salumerie selezionatissime, due bar, di cui uno assolutamente insolito scovato ad Alessandria, e una gelateria.

UN AMORE DI PAPAVERO

Il primo laboratorio medico fu la cucina. La cuoca-nutrice, attraverso una lunghissima sperimentazione, aveva individuato i valori curativi e le caratteristiche dannose di erbe e frutti che la natura spontaneamente alimentava nel



proprio seno. Acquistò un potere immenso che provocò la rivolta maschile. Finì l'età dell'oro: dalla sapienza si passò alla scienza, cominciò la storia. Ma le conquiste e le intuizioni femminili erano ormai punti fermi imprescindibili.

Così fu la donna a scoprire le proprietà del papavero. Lo testimonia il mito di Cerere rievocato da Ovidio nel IV Libro dei Fasti. La dea, inconsolabile pellegrina per il rapimento della figlia Prosperina, incontra un vecchio il quale la scongiura di guarire il proprio figlio insonne e dolorante. La dea, prima di entrare nella casa, raccoglie dal terreno incolto alcuni papaveri e li assaggia interrompendo il digiuno.

Varcata la soglia, Cerere vede i parenti in lacrime per il figlio senza speranza. Ma non appena la dea bacia il fanciullo, il pallore sparisce, tornano le forze del corpo, "tant'è il vigor che venne dalla divina bocca", intrisa di papavero.

Il papavero non soltanto restituisce le forze, ma le alimenta soprattutto nella sfera sessuale. E ancora Ovidio a ricordare alle madri e alle nuore del Lazio di bere papavero trito con bianco latte e fluido miele per disporsi felicemente all'imeneo. "Quando la prima volta fu Venere a casa condotta dal cupido marito, ne bevve e da quel giorno fu sposa". La pianta miracolosa fu oggetto di particolari colture soprattutto per i suoi semi largamente adoperati nella preparazione dei cibi come documentano Catone e Plauto, il citato Ovidio e Virgilio, l'agronomo Columella e lo storico della natura, Plinio il Vecchio. Quest'ultimo fra le tre specie di papavero coltivato, dà particolare rilievo a quello bianco "il cui seme anticamente si serviva tostato, insieme a miele, come seconda portata; la gente di campagna lo sparge anche sulla crosta del pane facendovelo aderire con l'uovo...". Così il pane prende un gusto "cereale": caro a Cerere. L'uso del papavero dura in pochi territori italiani. Ho visto usare le sue foglioline verdi nei tortelli di ricotta, nel territorio di Brisighella, e dalle contadine che li confezionavano ho appreso che essi costituivano la minestra del sabato. L'insolito ingrediente dava ai tortelli un sapore arcano e, nello stesso tempo, "scioglieva" le membra degli uomini indurite dalla fatica, facilitando l'amplesso liberatorio. Il suo impiego è particolarmente intenso nel Trentino. Già nel XVI secolo il medico senese Andrea Mattioli, ottimo conoscitore di quel territorio, scriveva: "Usano nelle montagne del Trentino le villane l'herba de i Papaveri selvatici ne i cibi abbondantemente. Il che era in