

dal 1901

N° 91

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Fruguele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81. - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 76111051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

12-2470G18PM T 312F 3S220L34
CASA VIVA
CASA ED. MONDADORI
20090 SEGRATE MI
OTTOBRE 1989

VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

CONOSCETE IL TEROLDEGO...? Cercate un vinoroso, il Teroldego. Ci può segnalare alcuni validi produttori? (Giancarla Giannotti, Pescara)

Davvero un grande vino il Teroldego, il più importante vino rosso del Trentino, quello più ricco

ni, proviene da cui proviene anche un eccellente Moscato secco. Molto buono è poi il Teroldego cru Morei dei Foradori e il cru Maso Scari del Barone de Cles a Mezzolombardo, il millesimato delle imponenti, per organizzazione tecnica e fatturato, Cantine Mezzocorona, località dove operano bene anche i fratelli Dorigati. Buono anche il Teroldego cru I Pini di Roberto Zeni, in Grumo di San Michele.

INTONATI AI FUNGHI

■ Mio marito è un "patito" dei funghi, gli piace andare per boschi a cercarli, ma soprattutto adora mangiarli in qualsiasi modo. Quali vini sono particolarmente adatti ad accompagnarli? (Paola Tognon, Asiago)

Domanda impegnativa. *Funghi in cucina* (come recita il titolo di un utile e valido libro di Piero Antolini e Guido Stecchi - Mondadori Editore) possono costituire l'ingrediente principale o secondario di moltissimi piatti, dagli antipasti ai primi e secondi.

Per esigenze di spazio e per comodità, cercherò allora di fornire soluzioni ad alcuni tra i più classici usi dei funghi, le cappellette di porcini (od ovuli, ancora meglio...) alla griglia, ad esempio, che prediligono un rosato asciutto, di buon corpo, come è il Rosato del Toson d'Oro, prodotto con uve Sangiovese toscane e Canaiolo rosso in terra di Chianti dalla Fattoria di Ama. L'insalata di funghi crudi e lamelle, profumatissima, può reggere tranquillamente uno champenois di Fran-



COSA BERE CON I DOLCI?

■ Siamo abituati a bere spumante o champagne con i dolci, ma mi hanno fatto notare che con le torte, la pasticceria, i dessert, vanno abbinati vini dolci. È vero? (Ottavia Bernabei, Roma)

I dolci richiedono vini come il Moscato d'Asti, la Malvasia delle Lipari, lo Sciacchetrà delle Cinque Terre, il Torcolato di Breganze "inventato" da Fausto Maculan, il Recioto dei Capitelli di Roberto Anselmi, che ha sbaragliato svariati Sauternes alle Olimpiadi del vino svoltesi in giugno a Bordeaux, il Vin Santo Toscano (eccellente il cru Occhio di Pernice degli Avignonesi, invecchiato sette anni), ognuno più indicato dell'altro a seconda che i dolci siano secchi, con la crema, la frutta, eccetera.

Se proprio è affezionata alle "bollicine" voglio consigliarle un nuovo prodotto che una delle più titolate cantine di Franciacorta ha voluto creare come spumante da fine pranzo. Parlo del Monte Rossa Sec, uno spumante metodo classico studiato con particolare attenzione e molto morbido al gusto, adatto a biscottini, dolci secchi, crostate.

ciacorta o l'intensamente muschiato Müller Thurgau (Abbazia di Novacella, Cantina sociale Valle Isarco di Chiusa), una crema o zuppa di porcini si sposa magnificamente a un Sauvignon (tre ipotesi di provenienza: Collio - Marco Felluga o il cru Trussio di Livon; Toscana - l'ottimo Colline di Ama 1988 della Fattoria di Ama; Alto Adige - Hofstätter di Termeno, Terlaner Sauvignon cru Lehen - Montigl di Lageder).

Sulle pastasciutte con i funghi (tagliolini, tagliatelle, pappardelle, conchiglie) la gamma dei possibili abbinamenti si fa più ampia: Franciacorta bianco (Cà del Bosco, Bellavista, Gatti), il Terlaner classico della Cantina sociale di Terlan, Pinot bianco e Pinot grigio dell'Alto Adige (rispettivamente Tenuta Schulhaus della Cantina Sociale S. Michele di Appiano e il cru di Magré del Consorzio Viticoltori).

Polenta e funghi, piatto molto diffuso nelle case e al ristorante, vorranno un rosso di buona struttura, di medio corpo e abbastanza giovane tipo un Merlot dei Colli Bèrici, mentre per le carni con funghi la scelta dovrà avvenire in base al tipo di carne protagonista.

vino da tavola
TEROLDEGO
di mezzocorona
vendemmia 1985



1986
Imbottigliato dalla Azienda Vinicola
F.lli DORIGATI
MEZZOCORONA (TRENTO) ITALIA
Reg. 492 TN

0.75 l. e

di storia. Prodotto in una sorta di triangolo a nord di Trento, che comprende terreni alluvionali nei comuni di Mezzolombardo, Mezzocorona, Grumo di San Michele Adige, ha color rosso rubino intenso, un profumo che fruttato in gioventù, con il lampono in evidenza, e la viola, si fa sempre più complesso, etereo, con l'invecchiamento, consigliabile sui cinque, otto anni massimo.

Al gusto è ricco di corpo, secco, deciso, ha pieno carattere e stoffa, doti che esprime abbinandolo a pietanze robuste, arrostiti di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati a pasta dura, carni con salse brune.

Tra i produttori più interessanti del Teroldego io prediligo il vino dei Conti Marti-

FATTORIA DI AMA



1988

«Intorno al Castello di Ama vi sono le colline e le valli più belle del Chianti, coltivate a meraviglia...»
Pietro Leopoldo di Toscana
1773

COLLINE DI AMA
SAUVIGNON



FATTORIA DI AMA
Imbottigliato all'origine dalla Fattoria di Ama
Castello in Chianti - Italia

Vino da Tavola
delle Colline di Ama

75 cl e

12,5% vol.