

IL PIANETA TAVOLA

a cura di Eckhard Supp

VINARIA

ZUMATA
SUI CABERNET

Ci è sembrato particolarmente interessante il risultato di una degustazione dal titolo "Cabernet International" organizzata dalla piccola rivista austriaca "Vinaria". Vincitore assoluto di questo assaggio (ma la notizia non sorprende più di tanto) è il francese Château Margaux '83, seguito, anche se con un notevole distacco, dall'italiano Sassicaia '85, da tre californiani (Cuvaion '85, William Hill Estate '85, Burgless Cellars '85) e dallo Château Latour '85. Nella degustazione promossa da "Vinaria" si sono assestati in buone posizioni il Darmagi '85, il Sammarco '83, il Ronco del Gnemiz '85 e il Maurizio Zanella '86, per quanto riguarda i vini italiani. Tra i prodotti austriaci ha riscosso un significativo successo il vino del giovane viticoltore Wieneringer, un produttore che abbiamo già segnalato in altra occasione.

DECANTER

EXTRAVERGINE
NEL REGNO UNITO

Il wine-magazine inglese "Decanter" ha recentemente pubblicato ben cinquantapagine di "special" sul cibo e sul vino italiani, corredato dagli indirizzi nei quali trovare i migliori prodotti dello stivale nelle città del Regno Unito. Accanto ad articoli su vini, formaggi e pasta figura un servizio sull'olio d'oliva, nel quale sono state prese in esame 35 marche di questo tipico prodotto italiano. Nel corso di questa indagine, nella quale, in stile "Decanter", vengono espressi sinteticamente pregi e difetti e non chiare valutazioni, magari con punteggi, sono risultati molto buoni gli olii Extra vergine di Castell'in Villa, Chianti Geografico, Dalce e Rocca delle Macie. Sono stati valutati interessanti quelli prodotti da Castellare, Colonna, Santi Cà Bordenis, mentre gli olii Villa Banfi, Tenuta Caparzo, Olivieri, Mantova, Olio Sasso e Sant'Agata dei Colli d'Abruzzo hanno riscosso minori consensi. Inoltre, è riferito nell'articolo della rivista, i migliori negozi di "delicatessen" alimentari britannici hanno la buona abitudine di organizzare regolarmente delle degustazioni di olii per i propri clienti e di tenere sempre a disposizione alcuni campioni aperti in modo da permettere all'acquirente di assaggiare il prodotto prima di comprarlo.

VINUM

LE DOC
INUTILI

La rivista svizzera "Vinum" ha recentemente pubblicato un grande servizio dal titolo "I fuorilegge", dedicato ai cosiddetti "vini da tavola d'eccellenza" o "vini d'autore" italiani. I prodotti a denominazione di origine controllata, sostiene l'autorevole rivista - vengono stranamente trascurati a tutto vantaggio di vini da tavola che costituiscono ormai la vera punta di diamante dei prodotti enologici italiani all'estero. In nessuna parte del mondo i produttori hanno così categoricamente girato le spalle alla politica vinicola ufficiale come in Italia e ignorato predicati di alto livello come addirittura le Docg.

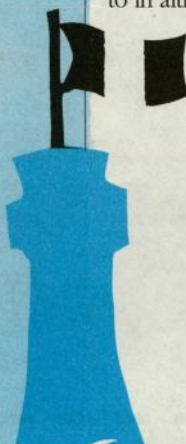
Ma l'articolo non spiega un particolare, a nostro avviso molto importante: la responsabilità di questo stato di cose è in buona parte proprio degli osservatori, giornalisti e operatori stranieri che per anni hanno premiato nei loro ordini di acquisto e nelle degustazioni i vini dal cosiddetto gusto "internazionale" a scapito dei grandi vini "tipici" italiani, Barolo e Chianti in testa. Un buon esempio di questa superficialità lo troviamo nella stessa rivista "Vinum", in particolare nel resoconto della degustazione di una settantina di questi vini da tavola, pubblicato in coda all'articolo, nel quale appaiono prodotti come il Tignanello, nel

'85 di Antinori, davanti al Darmagi di Gaja, al Concerto di Fonterutoli e al sopraccitato Merlot della Fattoria di Ama, tutti della stessa annata. Seguono il Sangiovetto di Badia a Coltibuono, l'Arte di Clerico e I Sodi di San Nicolò. Si sono posizionati a livelli inferiori il Sammarco, il Sassicaia, il Maurizio Zanella e, ancora più distante rispetto al vertice, il Tignanello.

FEINCHMECKER

BRASSERIES
DA STELLE

Siete di passaggio a Parigi? Fermatevi a mangiare nelle "brasseries", le tipiche trattorie parigine. Le più interessanti propongono piatti che, a volte, sono superiori a quelli dei ristoranti "stellati", e oltretutto offrono un quadro simpaticamente e rigorosamente "fin de siècle". Wolfram Siebeck, cronista della rivista tedesca "Feinschmecker", ha battuto per mesi la capitale francese alla ricerca delle migliori brasseries. L'elenco delle preferite di Siebeck è il seguente: Bofinger, 5 rue Bastille, vicino alla Place de la Bastille e alla sua modernissima Opéra, luogo di culto dei rivoluzionari nostalgici e centro della Parigi giovane che conta; Mollard, 113 rue St. Lazare, di fronte all'omonima Gare, nel quartiere dei Grands Magazins Printemps e delle Galeries Lafayette; Terminus Nord, 23 rue Dunkerque, leggendario luogo di incontri e punto di arrivo dei viaggiatori che non



La Guida ai Vini d'Italia '89 è il REGALO esclusivo riservato ai Soci Sapienti ARCIOLA.
Una selezione accurata di 600 cantine con schede dettagliate su 2200 vini, segnalati e valutati da esperti.

ARCIGOLA '89

UN BANCHETTO
IN ÉQUIPE

Questa volta l'italiano in trasferta all'estero non si porta in valigia spaghetti e pummarola; trattandosi di italiano arcigolo- so si attrezza di prosciutti [di San Daniele, però], Grana padano, olio extravergine toscano, aceto balsamico [quello tradizionale di Modena], stori- rioni del Po firmati Agroittica Lombarda, tartufi bianchi d'Alba. Non è certo per paura di morire di fame. Ed un po' per magnanimità, un po' per orgoglio, un po' per promozione, è venuta l'idea di mettere alla prova chefs francesi e cuochi italiani con questi prodotti made in Italy. Nelle cucine del Méridien, che ospiterà il banchetto inaugurale della convention parigina, lavoreranno gomito a gomito Michel Trama dell'Aubergade di Puymiro, ormai ai vertici assoluti in Francia, per molti il più grande pasticciere che esista al mondo; Jean-Marie Meulien del Clos Longchamps, il ristorante interno al Méridien che lui, Jean-Marie, ha riportato ai massimi livelli; I- gles Corelli del Trigabolo di Argenta, una delle più interessanti realtà sulla scena della nuova ristorazione italiana; Pina Bongiovanni dell'osteria dell'Unione di Treiso, stupenda interprete delle tradizioni gastronomiche di Langa. I vini? Con una botta di sciovinismo, saranno tutti italiani: i Vintage di Casa Gancia, Soave Classico Capitel Croce '88 di Anselmi, Nebbiolo Occhetti '87 di Prunotto, Chianti Classico La Casuccia '86 della Fattoria di Ama, Moscato d'Asti di Rivetti '89. Per concludere, caffè Illy e brandy Crude, un raro distillato di Trebbiano prodotto a Nespole, in provincia di Forlì.

ARCIGOLA '89

FOLLIE
PARIGINE

Siete a Parigi, una sera a caso. Mettiamo quella dell'8, o, se preferite, del 9 dicembre. Ma si pone la faticosa questione: dove andare a cena, ma alla grande, in un posto che restituisca il gusto, il livello, l'immagine dell'alta ristorazione della Capitale? Quattordici suggerimenti preziosi:

Amphyclès, 78 avenue des Ternes

Alain Rayé, 49 rue du Colisée

Beauvilliers, 52 rue Lamarck

Duquesnoy, 6 avenue Bo-
squet

Guy Savoy, 18 rue Troyon

La Table d'Anvers, 2 Place
d'Anvers

Le Carré des Feuillants, 14
rue de Castiglione

Le Clos Longchamps, 14 rue
de Castiglione

Le Clos Longchamps, 83 bou-
levard Gouvion-Saint-Cyr

Le Divellec, 107 rue de l'Uni-
versité

Le Grand Vefour, 17 rue de
Beaujolais

Miraville, 25 quai de la Tour-
nelle

Olympe, 8 rue Nicolas Char-
let

Patrick Lenotre, 28 rue Du-
ret

I ristoranti di cui sopra sono tutti compresi fra i 15 e i 19 ventesimi [valutazione Gault e Millau]. Chi vuole saperne di più ha a disposizione le prestigiose guide gastro-
nomiche francesi; quella di Marc de Champéard, ad esempio, che tutti li inserisce nel suo olimpo di bollini. Naturalmente ci potete andare quando volete, da soli o in compagnia.

Ma sappiate che Arcigola vi ci porta, ovviamente se siete della partita dello slow food, e proprio le sere dell'8 e del 9 dicembre.

ARCIGOLA '89

FRASI [CHE SARANNO]
STORICHE

Come ogni rivoluzione che si rispetti, anche lo slow food aspetta il giudizio della storia. Intanto ecco le dichiarazioni di alcune personalità che hanno aderito alla sua filosofia.

Edoardo Sanguineti: Triste è il fast food, con fast love da fast live: datemi slowtriclina, kingsizestyle.

Jacques Le Goff: Il fast food è il male assoluto, contrasta con le tradizioni dei paesi latini. Il suo successo mi ha inquietato fino a poco tempo fa, ora, invece, mi pare che la sua proliferazione si sia arrestata. Per fortuna nell'alimentazione non si applica la legge di Gresham, quella che afferma che la moneta cattiva scaccia la buona.

Tullio Gregory: Il fast food è la negazione della storia, non è un'evoluzione, ma un azzeramento.

Dario Fo: Grossa trovata questa dello slow food. L'elegia del piacere è fondamentale. Si può dire: "Non si vive di solo pane ma bisogna vivere soprattutto di piacere".

Gianni Mura: Slow food è musica, il resto è rumore. Slow food è radici, fiori e frutti veri, il resto è plastica. Slow food è la bandiera da alzare sulla Bastiglia del desiderio, è la voglia di riprendersi la vita e di regolarla su ritmi umani. Il resto non conta e non canta.

Enrico Menduni: Nel rumore convulso del cibo-rock, il ben mangiare è ballare uno slow food.

Michel Platini: Un uomo, anche un uomo di sport, che apprezza le gioie della vita, non può che apprezzare l'idea dello slow food. E, naturalmente, metterla in pratica, dribblando mode e banalità.

ARCIGOLA '89

TESSERAMENTO
1990

Ai primi di novembre si apre il tesseramento 1990 di Arcigola. Sull'onda del nascente Movimento per lo Slow Food, Arcigola apre la campagna di adesioni per il 1990. Tutti i soci insieme alla tessera, pagando la somma di 55mila lire, avranno in omaggio: l'Almanacco dei Golosi, 720 pagine di descrizioni e di indirizzi per trovare le più interessanti specialità gastronomiche d'Italia. Il Gambero Rosso recapitato a casa tutti i mesi. Saranno inoltre garantiti e rafforzati tutti i servizi tradizionali dell'Associazione: appuntamenti gastronomici organizzati in tutta l'Italia da più di 100 Condotte Territoriali, occasioni di scambi e di turismo enogastronomico, occasione di acquisto di vini e di prodotti di qualità, servizi informativi sull'enogastronomia e sconti sulle pubblicazioni del Gambero Rosso e di altri editori.

GRANA
E
CHAMPAGNE

a cura di Arcigola

Parigi Carnet

7/12

Ore 15 Accoglienza dei delegati e degli ospiti all'hotel Méridien.

Ore 21 Grande banchetto inaugurale. La cena sarà preparata, utilizzando i prodotti italiani selezionati per la manifestazione, da quattro grandi cuochi: due francesi, Michel Trama e Jean-Marie Meulien, e due italiani, I- gles Corelli e Pina Bongiovanni. Nel corso della serata sarà presentato l'Almanacco dei Golosi, guida alla produzione gastronomica italiana di qualità realizzata da Arcigola e Gambero Rosso.

8/12

Ore 10 Apertura del Congresso all'hotel Méridien. Gastronomi, storici e filosofi di tutto il mondo discuteranno i fondamenti culturali dello Slow Food.

Ore 13 Pranzo libero nei bar à vin parigini.

Ore 16 Visite guidate a luoghi famosi della produzione gastronomica parigina.

Ore 20,30 Cena per piccoli gruppi in ristoranti parigini di grande livello.

9/12

Ore 10,30 Le delegazioni provenienti dai paesi aderenti al Movimento per lo Slow Food firmeranno ufficialmente il manifesto in un locale storico di Parigi.

Ore 13 Pranzo libero nei bistrot o nei bar à vin della capitale.

Ore 16 Visita guidata ai luoghi storici della Rivoluzione.

Ore 20,30 Cena per piccoli gruppi in grandi ristoranti parigini.

PER VOI

☐ Desidero diventare Socio SAPIENTE ARCIGOLA per l'anno 1989. Riceverò, a pagamento avvenuto, la tessera ARCIGOLA, la Guida ai Vini d'Italia '89 in REGALO, e in più, ogni mese "Il Gambero Rosso"

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Città _____ Cap _____ Prov. _____

Tel. _____ Data nascita _____

Verterò la somma di L. 35.000

☐ in contassegno

☐ versamento c/c

☐ VISA

post. n. 17251125

☐ CARTASì

Arcigola

Via Mendicita 14

Bra (CN)

n. _____

scad. _____

☐ allego assegno c/c
bancario

dal 1901

N°

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugieue

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 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

1. -4847G28P T 9735F 155 95L42
GAMBERO ROSSO
SUPPLEMENTO DEL
MANIFESTO
VIA TOMACELLI 146
00186 ROMA RM
14 NOVEMBRE 1989

LOMBARDIA

CHAMPENOIS CREMANT

AZIENDA AGRICOLA
CA' DEL BOSCO

E' con grande piacere che quest'anno riportiamo la Ca' del Bosco e il suo proprietario Maurizio Zanella nel ristretto cerchio delle aziende a tre bicchieri. Zanella contribuisce sicuramente a valorizzare l'immagine del made in Italy enologico nel mondo, sia con i suoi eccezionali spumanti che con la sua linea di vini tranquilli che è in via di continuo miglioramento. Oggi la sua azienda è un esempio di efficienza e di modernità, tanto che potrebbe essere confrontata con le migliori Caves di Champagne e con le più attrezzate cantine californiane senza sfigurare. Investimenti, d'accordo, ma anche la passione e la testardaggine di un uomo come Maurizio Zanella, che è riuscito a fare grandi vini anche in una zona che non era considerata particolarmente vocata all'alta qualità. Non lo era neanche Bolgheri in Toscana, dove da vent'anni si fa il Sassicaia, forse il miglior vino italiano, e questo la dice lunga sulle potenzialità inesprese dell'Italia vitivinicola. Attualmente Ca' del Bosco può contare su 55 ettari di vigneti, coltivati a cabernet sauvignon, chardonnay, merlot, pinot nero, barbera. La produzione vitivinicola è molto ampia, va dai Franciacorta Doc rossi e bianchi, ai "vini da tavola" di altissima qualità, quali il Maurizio Zanella rosso, da uve cabernet e merlot, il Pinerolo, sempre rosso, da uve pinot nero, e lo Chardonnay bianco fermentato e maturato in barriques. Poi ci sono gli spumanti, una serie straordinaria di Champenois, tra cui quest'anno spicca il Cremant. [...]

Ca' del Bosco

FRANCIACORTA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
Spumante classico imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola
Ca' del Bosco di Antoniana Clementi Zanella - Erbusco (Italia) - 12% vol.

Az. Agr. Ca' del Bosco
Via Case Sparse, 11
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7267196-7267311

PIEMONTE
Barbera Vigna Larigi
'86

AZIENDA AGRICOLA
ELIO ALTARE

Premiando con i nostri tre bicchieri Elio Altare e la sua Barbera Vigna Larigi '86 ci siamo chiesti come il mondo degli appassionati del vino di Langa avrebbe reagito a questa piccola provocazione enologica proprio nell'anno in cui il Barolo esce con l'indiscutibile annata '85. In primo luogo non crediamo si possano avere dubbi sulla valenza di questo vignaiolo che con un filo di poesia ed una dose di pazzia offre al mondo enologico una filosofia d'altri tempi. Una concezione del vino nata dalla tradizione, elemento che Elio considera insostituibile per adattarsi alle situazioni che la natura ci presenta ogni volta. Una concezione che però si è affinata con l'exasperante sperimentazione di cui è testimone la sua cantina, ricca di botti che custodiscono vini dalla storia sempre diversa. E poi il nostro massimo giudizio crediamo lo meriti il vino, una Barbera in barrique che ci ha folgorati per la perfetta fusione fra il legno e gli esuberanti profumi del vitigno. Un impatto olfattivo notevolissimo che apre a questo vino una strada piena di soddisfazioni. Ma il Vigna Larigi è indimenticabile al gusto, forte di un impatto ricco, ampio, equilibrato, mai stucchevole, una prova in più per considerare la Barbera fra i grandi vitigni mondiali. Sarebbe bastato questo a farci andare sul sicuro, e invece abbiamo dovuto riflettere sull'eventualità di premiare un vino in barrique di una terra apertamente (a parte qualche caso "speciale") ostile al legno nuovo. [...]



Az. Agr. Elio Altare
Fraz. Annunziata
12064 La Morra (CN)
Tel. 0173/50835

IL PIANETA TAVOLA

a cura di Eckhard Supp

VINARIA

ZUMATA
SUI CABERNET

Ci è sembrato particolarmente interessante il risultato di una degustazione dal titolo "Cabernet International" organizzata dalla piccola rivista austriaca "Vinaria". Vincitore assoluto di questo assaggio (ma la notizia non sorprende più di tanto) è il francese Château Margaux '83, seguito, anche se con un notevole distacco, dall'italiano Sassicaia '85, da tre californiani (Cuvaion '85, William Hill Estate '85, Burgless Cellars '85) e dallo Château Latour '85. Nella degustazione promossa da "Vinaria" si sono assestati in buone posizioni il Darmagi '85, il Sammarco '83, il Ronco del Gnemiz '85 e il Maurizio Zanella '86, per quanto riguarda i vini italiani. Tra i prodotti austriaci ha riscosso un significativo successo il vino del giovane viticoltore Wiener, un produttore che abbiamo già segnalato in altra occasione.

DECANTER

EXTRAVERGINE
NEL REGNO UNITO

Il wine-magazine inglese "Decanter" ha recentemente pubblicato ben cinquantapagine di "special" sul cibo e sul vino italiani, corredato dagli indirizzi nei quali trovare i migliori prodotti dello stivale nelle città del Regno Unito. Accanto ad articoli su vini, formaggi e pasta figura un servizio sull'olio d'oliva, nel quale sono state prese in esame 35 marche di questo tipico prodotto italiano. Nel corso di questa indagine, nella quale, in stile "Decanter", vengono espressi sinteticamente pregi e difetti e non chiare valutazioni, magari con punteggi, sono risultati molto buoni gli olii Extra vergine di Castell'in Villa, Chianti Geografico, Dalce e Rocca delle Macie. Sono stati valutati interessanti quelli prodotti da Castellare, Colonna, Santi Cà Bordenis, mentre gli olii Villa Banfi, Tenuta Caparzo, Olivieri, Mantova, Olio Sasso e Sant'Agata dei Colli d'Abruzzo hanno riscosso minori consensi. Inoltre, è riferito nell'articolo della rivista, i migliori negozi di "delicatessen" alimentari britannici hanno la buona abitudine di organizzare regolarmente delle degustazioni di olii per i propri clienti e di tenere sempre a disposizione alcuni campioni aperti in modo da permettere all'acquirente di assaggiare il prodotto prima di comprarlo.

VINUM

LE DOC
INUTILI

La rivista svizzera "Vinum" ha recentemente pubblicato un grande servizio dal titolo "I fuorilegge", dedicato ai cosiddetti "vini da tavola d'eccellenza" o "vini d'autore" italiani. I prodotti a denominazione di origine controllata, sostiene l'autorevole rivista, vengono stranamente trascurati a tutto vantaggio di vini da tavola che costituiscono ormai la vera punta di diamante dei prodotti enologici italiani all'estero. In nessuna parte del mondo i produttori hanno così categoricamente girato le spalle alla politica vinicola ufficiale come in Italia e ignorato predicati di alto livello come addirittura le Docg.

Ma l'articolo non spiega un particolare, a nostro avviso molto importante: la responsabilità di questo stato di cose è in buona parte proprio degli osservatori, giornalisti e operatori stranieri che per anni hanno premiato nei loro ordini di acquisto e nelle degustazioni i vini dal cosiddetto gusto "internazionale" a scapito dei grandi vini "tipici" italiani, Barolo e Chianti in testa. Un buon esempio di questa superficialità lo troviamo nella stessa rivista "Vinum", in particolare nel resoconto della degustazione di una settantina di questi vini da tavola, pubblicato in coda all'articolo, nel quale appaiono prodotti come il Tignanello nel gruppo dei Sangiovese in purezza, o il Merlot della Fattoria di Ama in quello dei Cabernet Sauvignon in purezza. Per quanto sia inaffidabile il risultato di questo assaggio segnaliamo comunque i suoi aspetti più interessanti. Con grande distacco vince il Solaia

'85 di Antinori, davanti al Darmagi di Gaja, al Concerto di Fonterutoli e al sopraccitato Merlot della Fattoria di Ama, tutti della stessa annata. Seguono il Sangiovese di Badia a Coltibuono, l'Arte di Clerico e i Sodi di San Nicolò. Si sono posizionati a livelli inferiori il Sammarco, il Sassicaia, il Maurizio Zanella e, ancora più distante rispetto al vertice, il Tignanello.

FEINCHMECKER

BRASSERIES
DA STELLE

Siete di passaggio a Parigi? Fermatevi a mangiare nelle "brasseries", le tipiche trattorie parigine. Le più interessanti propongono piatti che, a volte, sono superiori a quelli dei ristoranti "stellati", e oltretutto offrono un quadro simpaticamente e rigorosamente "fin de siècle". Wolfram Siebeck, cronista della rivista tedesca "Feinschmecker", ha battuto per mesi la capitale francese alla ricerca delle migliori brasseries. L'elenco delle preferite di Siebeck è il seguente: Bofinger, 5 rue Bastille, vicino alla Place de la Bastille e alla sua modernissima Opéra, luogo di culto dei rivoluzionari nostalgici e centro della Parigi giovane che conta; Mollard, 113 rue St. Lazare, di fronte all'omonima Gare, nel quartiere dei Grands Magazins Printemps e delle Galeries Lafayette; Terminus Nord, 23 rue Dunkerque, leggendario luogo di incontri e punto di arrivo dei viaggiatori che vengono da Londra; Flo, 7 cour Petites-Écuries; Julien, 16 rue Faubourg St. Denis; il tradizionale Lipp sul Boulevard St. Germain e, last but not least, il mitico La Coupole del Boulevard Montparnasse, più splendido che mai dopo i lavori di restauro.



ARCIGOLA '89

UN BANCHETTO
IN ÉQUIPE

Questa volta l'italiano in trasferta all'estero non si porta in valigia spaghetti e pummarola; trattandosi di italiano arcigoloso si attrezza di prosciutti (di San Daniele, però), Grana padano, olio extravergine toscano, aceto balsamico [quello tradizionale di Modena], storiioni del Po firmati Agroittica Lombarda, tartufi bianchi d'Alba. Non è certo per paura di morire di fame. Ed un po' per magnanimità, un po' per orgoglio, un po' per promozione, è venuta l'idea di mettere alla prova chefs francesi e cuochi italiani con questi prodotti made in Italy. Nelle cucine del Méridien, che ospiterà il banchetto inaugurale della convention parigina, lavoreranno gomito a gomito Michel Trama dell'Aubergade di Puymiro, ormai ai vertici assoluti in Francia, per molti il più grande pasticcere che esista al mondo; Jean-Marie Meulien del Clos Longchamps, il ristorante interno al Méridien che lui, Jean-Marie, ha riportato ai massimi livelli; Igles Corelli del Trigabolo di Argenta, una delle più interessanti realtà sulla scena della nuova ristorazione italiana; Pina Bongiovanni dell'osteria dell'Unione di Treiso, stupenda interprete delle tradizioni gastronomiche di Langa. I vini? Con una botta di sciovinismo, saranno tutti italiani: i Vintage di Casa Gancia, Soave Classico Capitel Croce '88 di Anselmi, Nebbiolo Occhetti '87 di Prunotto, Chianti Classico La Casuccia '86 della Fattoria di Ama, Moscato d'Asti di Rivetti '89. Per concludere, caffè Illy e brandy Crude, un raro distillato di Trebbiano prodotto a Nespole, in provincia di Forlì.

ARCIGOLA '89

FOLLIE
PARIGINE

Siete a Parigi, una sera a caso. Mettiamo quella dell'8, o, se preferite, del 9 dicembre. Ma si pone la faticosa questione: dove andare a cena, ma alla grande, in un posto che restituisca il gusto, il livello, l'immagine dell'alta ristorazione della Capitale? Quattordici suggerimenti preziosi:

Amphycès, 78 avenue des Ternes

Alain Rayé, 49 rue du Colisée

Beauvilliers, 52 rue Lamarck

Duquesnoy, 6 avenue Bosquet

Guy Savoy, 18 rue Troyon

La Table d'Anvers, 2 Place d'Anvers

Le Carré des Feuillants, 14 rue de Castiglione

Le Clos Longchamps, 14 rue de Castiglione

Le Clos Longchamps, 83 boulevard Gouvion-Saint-Cyr

Le Divellec, 107 rue de l'Université

Le Grand Vefour, 17 rue de Beaujolais

Miraville, 25 quai de la Tournele

Olympe, 8 rue Nicolas Charlet

Patrick Lenotre, 28 rue Duret

I ristoranti di cui sopra sono tutti compresi fra i 15 e i 19 ventesimi [valutazione Gault e Millau]. Chi vuole saperne di più ha a disposizione le prestigiose guide gastronomiche francesi; quella di Marc de Champéard, ad esempio, che tutti li inserisce nel suo olimpo di bollini. Naturalmente ci potete andare quando volete, da soli o in compagnia.

Ma sappiate che Arcigola vi ci porta, ovviamente se siete della partita dello slow food, e proprio le sere dell'8 e del 9 dicembre.

ARCIGOLA '89

FRASI [CHE SARANNO]
STORICHE

Come ogni rivoluzione che si rispetti, anche lo slow food aspetta il giudizio della storia. Intanto ecco le dichiarazioni di alcune personalità che hanno aderito alla sua filosofia.

Edoardo Sanguineti: Triste è il fast food, con fast love da fast live: datemi slowtriclina, kingsizestyle.

Jacques Le Goff: Il fast food è il male assoluto, contrasta con le tradizioni dei paesi latini. Il suo successo mi ha inquietato fino a poco tempo fa, ora, invece, mi pare che la sua proliferazione si sia arrestata. Per fortuna nell'alimentazione non si applica la legge di Gresham, quella che afferma che la moneta cattiva scaccia la buona.

Tullio Gregory: Il fast food è la negazione della storia, non è un'evoluzione, ma un azzeramento.

Dario Fo: Grossa trovata questa dello slow food. L'elezione del piacere è fondamentale. Si può dire: "Non si vive di solo pane ma bisogna vivere soprattutto di piacere".

Gianni Mura: Slow food è musica, il resto è rumore. Slow food è radici, fiori e frutti veri, il resto è plastica. Slow food è la bandiera da alzare sulla Bastiglia del desiderio, è la voglia di riprendersi la vita e di regolarla su ritmi umani. Il resto non conta e non canta.

Enrico Menduni: Nel rumore convulso del cibo-rock, il ben mangiare è ballare uno slow food.

Michel Platini: Un uomo, anche un uomo di sport, che apprezza le gioie della vita, non può che apprezzare l'idea dello slow food. E, naturalmente, metterla in pratica, dribblando mode e banalità.

ARCIGOLA '89

TESSERAMENTO
1990

Ai primi di novembre si apre il tesseramento 1990 di Arcigola. Sull'onda del nascente Movimento per lo Slow Food, Arcigola apre la campagna di adesioni per il 1990. Tutti i soci insieme alla tessera, pagando la somma di 55mila lire, avranno in omaggio: l'Almanacco dei Golosi, 720 pagine di descrizioni e di indirizzi per trovare le più interessanti specialità gastronomiche d'Italia. Il Gambero Rosso recapitato a casa tutti i mesi. Saranno inoltre garantiti e rafforzati tutti i servizi tradizionali dell'Associazione: appuntamenti gastronomici organizzati in tutta l'Italia da più di 100 Condotte Territoriali, occasioni di scambi e di turismo enogastronomico, occasione di acquisto di vini e di prodotti di qualità, servizi informativi sull'enogastronomia e sconti sulle pubblicazioni del Gambero Rosso e di altri editori.

GRANA
E
CHAMPAGNE

a cura di Arcigola

Parigi Carnet

7/12

Ore 15 Accoglienza dei delegati e degli ospiti all'hotel Méridien.

Ore 21 Grande banchetto inaugurale. La cena sarà preparata, utilizzando i prodotti italiani selezionati per la manifestazione, da quattro grandi cuochi: due francesi, Michel Trama e Jean-Marie Meulien, e due italiani, Igles Corelli e Pina Bongiovanni. Nel corso della serata sarà presentato l'Almanacco dei Golosi, guida alla produzione gastronomica italiana di qualità realizzata da Arcigola e Gambero Rosso.

8/12

Ore 10 Apertura del Congresso all'hotel Méridien. Gastronomi, storici e filosofi di tutto il mondo discuteranno i fondamenti culturali dello Slow Food.

Ore 13 Pranzo libero nei bar a vin parigini.

Ore 16 Visite guidate a luoghi famosi della produzione gastronomica parigina.

Ore 20,30 Cena per piccoli gruppi in ristoranti parigini di grande livello.

9/12

Ore 10,30 Le delegazioni provenienti dai paesi aderenti al Movimento per lo Slow Food firmeranno ufficialmente il manifesto in un locale storico di Parigi.

Ore 13 Pranzo libero nei bistrot o nei bar a vin della capitale.

Ore 16 Visita guidata ai luoghi storici della Rivoluzione.

Ore 20,30 Cena per piccoli gruppi in grandi ristoranti parigini.

PER VOI

☐ Desidero diventare Socio SAPIENTE ARCIGOLA per l'anno 1989. Riceverò, a pagamento avvenuto, la tessera ARCIGOLA, la Guida ai Vini d'Italia '89 in REGALO, e in più, ogni mese "Il Gambero Rosso"

Cognome _____ Nome _____

Indirizzo _____

Città _____ Cap _____ Prov. _____

Tel. _____ Data nascita _____

Verterò la somma di L. 35.000

☐ in contantesse ☐ versamento c/c post. n. 17251125

☐ allego assegno c/c bancario

Arcigola
Via Mendicita 14
Bra (CN)

☐ VISA ☐ CARTASì

n. _____

scad. _____

Firma _____

La Guida ai Vini d'Italia '89 è il REGALO esclusivo riservato ai Soci Sapiienti ARCIGOLA. Una selezione accurata di 600 cantine con schede dettagliate su 2200 vini, segnalati e valutati da esperti.



CHAMPENOIS ROSSO

Nasce ufficialmente
a Parigi il movimento nazionale

30

**SPECIALE
BEREBENE:
I 37
OSCAR**

gustazioni sono state effettuate quasi tutte "alla cieca" senza, cioè, che si sapesse il nome dei produttori dei vari vini assaggiati. Decine di commissioni, in gran parte formate da enotecnici, giornalisti specializzati e soci Arcigola, hanno esaminato in questo modo migliaia di vini e ne hanno selezionati circa tremila. Tra questi soltanto trentasette hanno ottenuto il massimo riconoscimento. Alcuni sono vini famosissimi, vere e proprie gemme enologiche, note a tutti gli esperti e di prezzo elevato. Pensiamo al Barbaresco Sorì Tildin 1986 di Angelo Gaja, un vino che in enoteca sfiora le 70mila lire la bottiglia, o al Sassicaia che ne costa "solo" 40mila, o al favoloso Brunello di Montalcino delle Case Bar.

Lo scorso anno consecutivo e che fa letteralmente impazzire chiunque riesca ad assaggiarlo, o il Sauvignon del Collio 1988 di Gianni e Giorgio Venica, un bianco secco profumatissimo. Sono solo un po' più costosi i Tocai friulani 1988 del conte Mario Schioppetto e i vignoni del Collio di Puiatti, entrambi non meno grandi dalle colline a noi vicine. Abbiamo fatto ovviamente un po' di selezione e ne abbiamo scelti alcuni che meritano di essere conosciuti.

LOMBARDIA

CHAMPENOIS CREMANT

AZIENDA AGRICOLA
CA' DEL BOSCO

E' con grande piacere che quest'anno riportiamo la Ca' del Bosco e il suo proprietario Maurizio Zanella nel ristretto cerchio delle aziende a tre bicchieri. Zanella contribuisce sicuramente a valorizzare l'immagine del made in Italy enologico nel mondo, sia con i suoi eccezionali spumanti che con la sua linea di vini tranquilli che è in via di continuo miglioramento. Oggi la sua azienda è un esempio di efficienza e di modernità, tanto che potrebbe essere confrontata con le migliori Caves di Champagne e con le più attrezzate cantine californiane d'accordo, ma anche la passione e la testardaggine di un uomo come Maurizio Zanella, che è riuscito a fare grandi vini anche in una zona che non era considerata particolarmente vocata all'alta qualità. Non lo era neanche Bolgheri in Toscana, dove da vent'anni si fa il Sassicaia, forse il miglior vino italiano, e questo lo dice lunga sulle potenzialità inesprese dell'Italia vitivinicola. Attualmente Ca' del Bosco può contare su 55 ettari di vigneti, coltivati a cabernet sauvignon, chardonnay, merlot, pinot nero, barbera. La produzione vitivinicola è molto ampia, va dai Franciacorta Doc rossi e bianchi, ai "vini da tavola" di altissima qualità, quali il Maurizio Zanella rosso, da uve cabernet e merlot, il Pinot nero, e lo Chardonnay bianco fermentato e maturato in barriques. Poi ci sono gli spumanti, una serie straordinaria di Champenois, tra cui quest'anno spicca il Cremant.

Hanno collaborato:
Gilberto Arru
Daniele Cernilli
Andrea Gabbriellini
Vittorio Manganelli
Elio Mariani
Roberto Minnetti
Carlo Petrini
Maurizio Rossi
Giovanni Ruffa
Sandro Sangiorgi
Eckhard Supp

Ca' del Bosco

FRANCIACORTA
0,750 lt. 12% vol.
Via Agr. Ca' del Bosco
Via Case Sparse, 11
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7267196-7267311

GAMBERO ROSSO

Nasce ufficialmente
a Parigi il movimento

30

**SPECIALE
BEREBENE:
I 37
OSCAR**

Hanno collaborato:
Gilberto Arru
Daniele Cernilli
Andrea Gabrielli
Vittorio Manganello
Elio Mariani
Roberto Minetti
Carlo Petrini
Maurizio Rossi
Giovanni Ruffa
Sandro Sangiorgi
Eckhard Supp

Ca' del Bosco

Az. Agr. Ca' del Bosco
Via Case Sparse, 11
25030 Erbusco (BS)
Tel. 030/7267196-7267311

gustazioni sono state effettuate quasi tutte "alla cieca" senza, cioè, che si sapesse il nome dei produttori dei vari vini assaggiati. Decine di commissioni, in gran parte formate da enotecnici, giornalisti specializzati e soci Arcigola, hanno esaminato in questo modo migliaia di vini e ne hanno selezionati circa tremila. Tra questi soltanto trentasette hanno ottenuto il massimo riconoscimento. Alcuni sono vinifamosissimi, vere e proprie gemme enologiche, tutti gli esperti e di prezzo elevato. Pensiamo al Barbaresco Son Tildin 1986 di Angelo Gattola, un vino che in enoteca sfiora le 70mila lire la bottiglia, o al Sassicaia che ne costa "solo" 40mila, o al favoloso Brunello di Montalcino delle Case

zo anno consecutivo e che fa letteralmente impazzire chiunque riesca ad assaggiarlo, o il Sauvignon del Collio 1988 di Gianni e Giorgio Venica, un bianco secco profumatissimo. Sono solo un po' più costosi: Tocai friulano 1988 del conte Mario Schiopetto e vignon del Collio 1988 di Putati, entrambi non meno grandi dalle colline a r. Abbiamo fatto ovviamente verete assaggi della

LOMBARDIA

CHAMPENOIS CREMANT

**AZIENDA AGRICOLA
CA' DEL BOSCO**

E con grande piacere che quest'anno portiamo la Ca' del Bosco e il suo proprietario Maurizio Zanella nel ristretto cerchio delle aziende a tre bicchieri. Zanella contribuisce sicuramente a valorizzare l'immagine del made in Italy enologico nel mondo, sia con i suoi eccezionali spumanti che con la sua linea di vini tranquilli che è in via di miglioramento. Oggi la sua azienda è un esempio di efficienza e di modernità, tanto che potrebbe essere confrontata con le migliori Caves di Champagne e con le più attrezzate cantine californiane d'accordo, ma anche la passione e la testardaggine di un uomo come Maurizio Zanella, che è riuscito a fare grandi vini anche in una zona che non era considerata particolarmente vocata all'alta qualità. Non lo era neanche Bolgheri in Toscana, dove da vent'anni si fa il Sassicaia, forse il miglior vino italiano, e questo si dice lunga sulle potenzialità inesprese dell'Italia vitivinicola. Attualmente Ca' del Bosco può contare su 55 ettari di vigneti, coltivati a cabernet sauvignon, chardonnay, merlot, pinot nero, barbera. La produzione vitivinicola è molto ampia, va dai Franciacorta Doc rossi e bianchi, ai "vini da tavola" di altissima qualità, quali cabernet e merlot, il Pinot nero, e lo Chardonnay sempre rosso, da uve pinot nero, e lo Chardonnay in barriques. Poi ci sono gli spumanti, una serie straordinaria di Champenois, tra cui quest'anno spicca il Cremant.

