

Bologna la dotta anche nelle scelte

di Viviana Monari

Al Ristorante Silverio in via Nosadella 37 a Bologna (40 posti, 50.000 lire il menù degustazione, vini esclusi) di Silverio Cineri, romagnolo di Faenza, 38 anni, "da 25 in cucina", il vino è trattato con cura e con una passione che sfocia nella poesia. Silverio dedica infatti al vino poesie che arricchiscono le carte dei vini che prima erano tre, una per i vini francesi, una per quelli italiani e una per i vini vecchi (dal 1950 al 1970). Quest'anno è stata unificata "perché consegnare 3 carte dei vini in tavola diventa fastidioso per l'ospite". La sua carta, compilata insieme al sommelier Franco Poli, ha un'altra particolarità: per ogni vino sono riportati i vitigni.

Complessivamente sono circa 300 le etichette presenti, "i vini sono veramente disponibili" precisa. Se in cucina Silverio, che prima di mettersi in proprio ha trascorso 5 anni alla Frasca di Castrocaro Terme, sprigiona tutta la sua fantasia con piatti dai nomi estrosi, non può essere da meno con i vini: alla ricerca di quelli particolari, della qualità, delle piccole produzioni spesso sconosciute, "che poi ci snobbano, una volta divenute famose". I vini vengono valorizzati dal prezzo di vendita: nella sua carta non ce n'è uno a meno di 18.000 lire la bottiglia. Il ricarico in media è di 1 a 3. "Ma è tutta una rimessa - afferma Silverio - in cantina ho un immobilizzo di capitale di 150/200 milioni.

Franco Poli presenta il vino e lo illustra, così come avviene per i piatti, con la ritualità richiesta dal livello del ristorante. Il rosso viene servito al tavolo e la bottiglia collocata nel cestino décanter. Dopo i 3 anni viene scaraffato. I bianchi sono serviti nel sois-glacé a colonna.

Sempre a Bologna, alla Cesoya di via Massarenti, (140 posti, 40/50.000 lire vini della casa inclusi) Pietro Montanari, spoletino, a Bologna da 20 anni, continua ad accompagnare alla sua squisita cucina umbra una lista di vini che lui definisce

modestamente "più che dignitosa": circa 200 etichette, più i francesi, a cui si aggiungono una sessantina di grappe.

Fra i bianchi ricordiamo Arneis, Vintage Tunina, Felluga, Russiz Superiore, Pinot grigio, Torgiano; fra i rossi Ca' del Bosco, Sassicaia, Monte Vertine, Schioppeto.

Nella scelta delle etichette prevalgono i Doc "perché costituiscono una garanzia anche per il cliente", afferma Pietro Montanari.

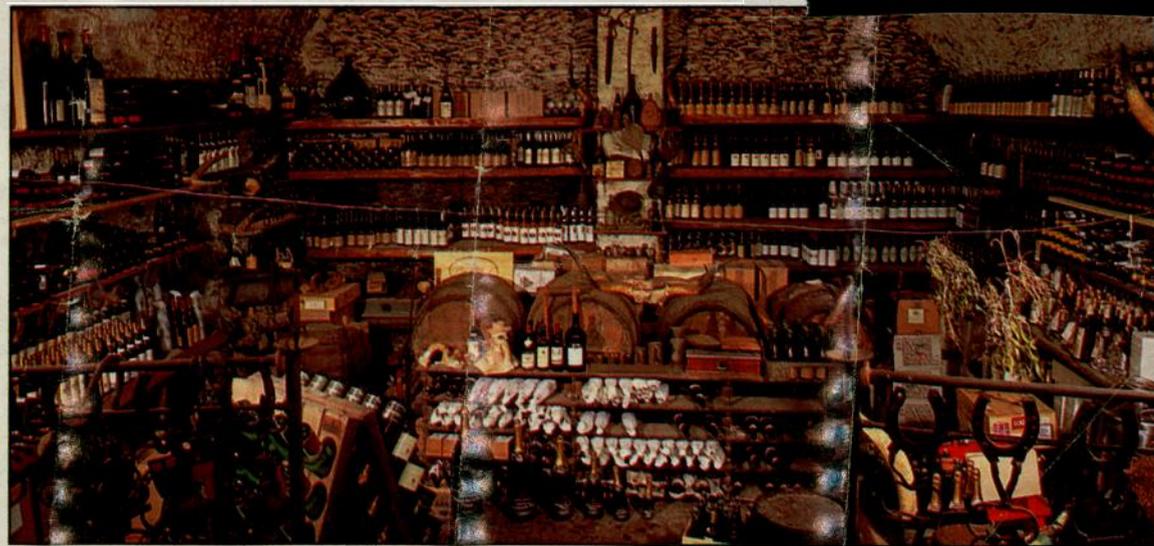
Dello stesso parere è il sommelier professionista, nonché maître, Cesare Lo Verde, che presenta e serve il vino secondo la migliore scuola. I bicchieri a tulipano e la bottiglia nel sois-glacé a colonna; per i rossi il bicchiere "ballon"; se si tratta di un rosso particolare viene decantato.

"Ho clienti - racconta Pietro -

se, alla Trattoria Meloncello di Carmela Cenacchi, a Bologna in via Saragozza 240 (45 posti, 30/35.000 lire vini inclusi). Tortellini, tagliatelle confezionati a mano, ottimi ragù e sughi sapidi.

"Qui non ci sono vini costosi e d'annata", dichiara uno dei soci, Mauro Bartolini. I vini che accompagnano i piatti tipici sono in prevalenza vini locali, Sangiovese, Albana, Pignoletto, Lambrusco, il frizzantino dell'azienda Cesari.

Non mancano vini della zona del Collio (Pinot grigio e bianco, Sauvignon, Cabernet e alcuni toscani delle cantine Antinori come il Galestro e il S. Cristina. Questi ultimi due vengono acquistati direttamente dalla Rinaldi Import, mentre per gli altri "ci forniamo da un rappresentante ogni 15/20 giorni. Sono dieci anni che ci serve e c'è un rapporto di fiducia - afferma Chiara Cenacchi -. Quando ci propone vini nuovi, li assaggiamo, ascoltiamo il suo consiglio e li proponiamo al cliente, il quale spesso si lascia guidare, anche se è influenzato dalle etichette di moda".



che, insieme al tavolo, prenotano il vino desiderato, magari un Barolo o un Sassicaia; così lo possiamo scaraffare per tempo e servirlo al momento giusto". La cantina è sempre fornita (circa 100 milioni di capitale) e gli acquisti avvengono tramite rappresentante.

Il ricarico di Pietro è di 1 a 2; "tengo conto - dice - della fascia medio-alta cui appartiene il mio ristorante e voglio mantenere un buon rapporto prezzo/qualità".

Cucina casalinga, solo bologne-

Il ricarico è di 1 a 2.

La trattoria non ha lista dei vini e nemmeno una cantina vera e propria, almeno per ora; i vini vengono tenuti in una stanza-dispensa.

Il vino richiesto viene stappato a parte, portato in tavola già aperto e servito in normali bicchieri, sia per i bianchi che per i rossi.

"Il nostro è un locale semplice" - afferma Mauro Bartolini -. Soltanto i 2 tipi di spumante disponibili Ferrari e Berlucchi, vengono serviti nella flûte.