

se per lo Chardonnay, senza per questo dimenticare le proprie radici o farsi prendere da facili entusiasmi. In questo panorama in continua evoluzione è molto importante che gli Chardonnay italiani siano attentamente valutati al fine di individuare con chiarezza quali sono le aree di recente impianto che mostrano vocazione e potenzialità interessanti: le degustazioni cieche internazionali fino ad oggi condotte hanno riconosciuto allo Chardonnay prodotto nelle langhe albesi un primato che è ancora provvisorio, ma che ha già costituito una delle più interessanti novità degli ultimi anni.

Che emozioni Ti dà lo Chardonnay?

Gaja & Rey dell'84 mi dà l'emozione di un vino bianco che resiste in modo straordinario all'invecchiamento, anzi, cresce e matura con gli anni. Questo è un fatto che all'inizio ha sconvolto sia i consumatori che i produttori, che hanno sempre vissuto i vini bianchi come fenomeni beverini e freschi da bersi in tempi brevi. Per un produttore come Angelo Gaja, che nasce nelle Langhe per fare grandi vini da invecchiamento come il Barbaresco, è pura gioia riuscire a produrre anche un bianco capace di crescere nella sua espressività con il passare degli anni.

Intervista a Maurizio Zanella, produttore dello Chardonnay Cà del Bosco a Erbusco

Cosa Ti ha spinto a produrre Chardonnay?

Noi avevamo impiantato questo vitigno per produrre lo spumante per cui, con la materia prima già disponibile, all'anno deciso di tentare. Il motivo è stato il desiderio di fare un grande vino rosso vestito di bianco, cioè un prodotto di qualità superiore. È stata una scelta difficile e ambiziosa, nell'83 erano pochissimi i vini di questo tipo presenti sul mercato.

Come hai realizzato la Tua idea di Chardonnay?

Le vigne sono state impiantate a partire dagli anni '70 per lo spumante. Io credo che il fattore fondamentale della qualità di un vino stia nella densità dell'impianto, che a Cà del Bosco per lo Chardonnay è di 10.000 piante ad ettaro, e nel limitare la produzione a 8 etti di uva per ceppo. La sperimentazione è iniziata nel 1982, vendemmia che non abbiamo commercializzato, e dall'83 in poi siamo usciti sul mercato. Ogni ven-



demmia è un fatto nuovo, con piccole evoluzioni positive e millimetrici avanzamenti nella qualità. Possiamo dividere la nostra produzione di Chardonnay in due cicli: il primo va dall'83 all'87, mentre il secondo è iniziato nell'88.

Nel primo periodo abbiamo cercato di fare un vino grande e importante, rotondo, di corpo, ma anche di pronta beva, cioè facile da recepire per il consumatore: producevamo pochissime bottiglie, che erano una grande novità, e la gente le ha bevute subito; sarebbe stato stupido produrre un vino che desse le sue espressioni migliori dopo 4-5 anni! La vita media dei vini di questo ciclo non è lunghissima, varia dai 2 agli 8 anni a seconda dell'annata: per esempio l'83 è ancora ottimo, alcuni altri hanno iniziato la curva discendente.

Gli Chardonnay dall'88 in poi avranno struttura e carattere per vivere più a lungo, perché il consumatore è pronto per accettare un vino più complesso. Comunque è nostra filosofia produrre vini che siano sempre piacevoli e facili da bere.

Cosa pensi dell'interesse dei produttori italiani verso lo Chardonnay?

Ogni movimento nuovo crea ricerca e sperimentazione, e per questo è sempre positivo. Il problema è che c'è molta approssimazione, per cui queste sem-

brano più le ondate di moda tipicamente italiane che non vera ricerca con fondamenti seri: il rischio è che si creino contraccolpi sul mercato. Con il tempo resterà la parte migliore e i mediocri verranno eliminati: sicuramente ci sarà una flessione perché il mercato verrà saturato.

Che emozioni Ti dà lo Chardonnay?

Una delle più grandi emozioni l'ho provata recentemente a una degustazione di Chardonnay da tutta Italia: dopo 15 vini tutti relativamente giovani (il più vecchio era un '86), abbiamo assaggiato il nostro '83. È stata una sensazione fortissima, indubbiamente giocava un po' di orgoglio, ma anche se fosse stato di qualcun altro mi avrebbe colpito per la sua età e per le sue caratteristiche, completamente diverse rispetto ai precedenti.

Intervista a Luigi Veronelli, grande giornalista enogastronomo

Che emozioni Ti dà lo Chardonnay?

Secondo me lo Chardonnay è un vitigno come tutti gli altri, che può dare una straordinaria gamma di sensazioni a seconda di dove e come viene coltivato. Ho assaggiato grandi vini sia dalle zone fredde che dalle calde: i risultati sono stupefacenti ovunque, dipende dalla volontà del vignaiolo di fare qualcosa di grande. La vinificazione può assumere aspetti diversi, dalla tradizionale all'elevazione in carato, ma è il produttore che, con la sua coscienza, deve sapere qual'è il modo migliore per valorizzare le sue uve.

Trovo che lo Chardonnay sia un vitigno di notevole interesse, così come potrebbe essere il Trebbiano se gli venissero riservate le stesse attenzioni e cure: non mi piacciono queste mode, ciascun vitigno è interessante per quello che è, trovo che tutto questo «blaterare» sullo Chardonnay che si fa oggi sia assolutamente ingiustificato.

Posso dire che per sua fortuna viene sperimentato in un periodo in cui si privilegia la qualità, e penso al Pinot grigio che può dare grandi sensazioni ma che, essendo stato diffuso in un periodo di massificazione, è stato rovinato nell'immagine da vinelli mediocri.

Lo Chardonnay mi dà sensazioni positive quando è fatto bene, e negative quando è pessimo: e penso subito con rabbia a certi vini, piemontesi veneti e friulani, assolutamente squallidi e nati sulla scia del successo e del duro lavoro di alcuni grandi vignaioli. □

•le Viole Lamberti

raccontano la primavera



LAMBERTI
è sempre un po' speciale

Nuove selezioni di vini della Kettmeir

Nel complesso della vitivinicoltura italiana l'Alto Adige rappresenta un'isola felice di ricerca e di conseguimento della qualità. Fin dall'epoca di Carlomagno la produzione ed il commercio del vino assunsero in questa regione una grande importanza economica, che determinò la permanente destinazione a vigneto delle zone più vocate. Questo è evidente nel caso dei produttori privati di antica genealogia, spesso dichiarata, immediatamente e significativamente, già con la sede posta nei caratteristici, e talora davvero splendidi, masi vinicoli. La Kettmeir ha appunto inteso valorizzare queste particolari produzioni, presentando una gamma di «Grandi Selezioni dell'Alto Adige», i cui criteri di scelta sono state la qualità superiore e l'origine particolare. Diretta conseguenza di tali criteri è stata la quantità limitata di ogni produzione, evidenziata dalla numerazione delle bottiglie. Quest'anno, alla gamma già esistente si



sono aggiunti altri quattro grandi vini tipici della regione: il Traminer Aromatico, dal naturale ed intenso profumo; il Riesling Renano, secco e fruttato; il Lagrein Kretzer, rosato di classe dal delicato colore, tutti provenienti dalla zona di Margreid, mentre dal Maso Reiner provengono le uve del Pinot Nero, vino di superba personalità che si accompagna a piatti importanti quale selvaggina ed arrostiti.



Presentati nuovi spumanti

Lo spumante italiano è sempre alla ribalta. L'ultima novità si chiama, almeno per ora, «Presidentissimo» ed è nato da un'idea del duca Amedeo d'Aosta che ha voluto divulgare un prodotto enologico da dedicare al presidente del Milan, Silvio Berlusconi. Dopo il successo ottenuto con «Novantesimo», in omaggio al 90° minuto e ai 90 anni di attività della famosa squadra milanese, ecco pertanto la seconda scelta. Non più un Prosecco dell'area di Valdobbiadene, bensì un Franciacorta, prodotto e affinato con metodo classico nelle cinquecentesche cantine dell'azienda agricola «Il Mosnel» di Camignone di Passirano, di proprietà della signora Emanuela Barboglio. Il pregevole vino, è distribuito in artistici bottiglioni da 3 litri (Jéroboam) con una magnifica etichetta in pergamena illustrata a colori dal pittore Renato Missaglia, che si è ispirato alle imprese degli atleti del Milan. A parte il valore dello spumante, tratto da una partita di millesimato dell'annata 1984, particolarmente felice in Franciacorta, anche la vestizione è eccezionale. Il recipiente è custodito in una sacca di pelle di Karibu, creata appositamente dal calzaturificio Testoni di Bologna. Naturalmente il quantitativo è molto limitato e riservato a pochi collezionisti, raffinati intenditori. La presentazione di «Presidentissimo», il cui nome definitivo pende sotto la spada di Damocle di una reazione della Casa Riccadonna che già immette sul mercato il suo «President», con un'etichetta affermata da parecchi anni, si è svolta

nell'elegante cornice del nuovo ristorante «Buscaglione», in piazza Maggiore, a Bologna, molto ben condotto da Mauro Ragazzi.

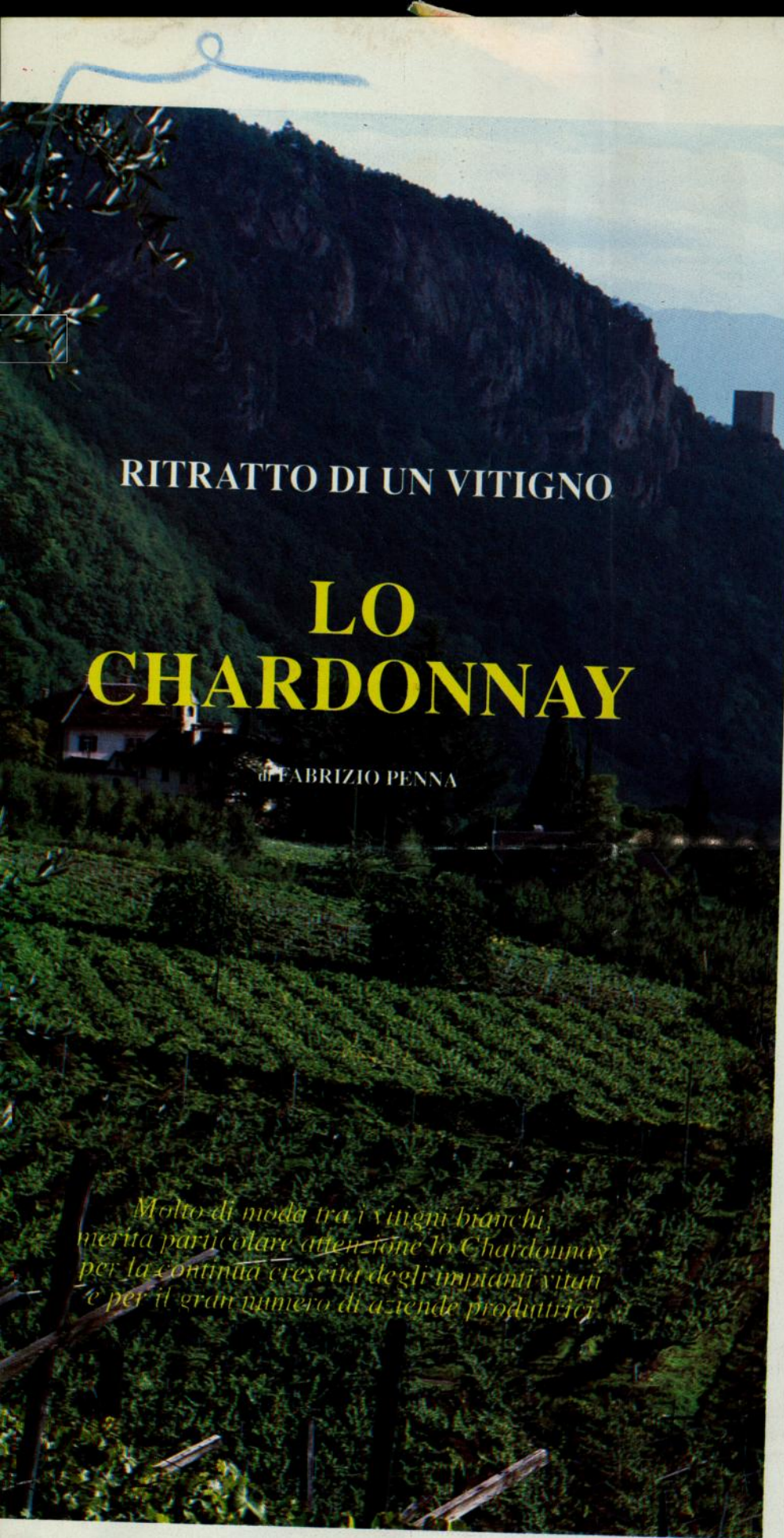
Di fronte a un sceltissimo pubblico, Luciano Imbriani ha rievocato i fasti recenti e antichi dei vini della Franciacorta, già conosciuti e amati da Ermengarda, la consorte ripudiata da Carlo Magno, ritiratasi nel convento di Santa Giulia a Brescia. Questo storico monastero aveva giurisdizione sulle terre dove attualmente sono insediati i vigneti di Chardonnay e di Pinot bianco che concorrono alle fortune del noto e prezioso vino lombardo.

I cru di Villa Savardo

Con l'acquisizione di Villa Savardo, una piccola azienda, proprietà un tempo del Savardo, nobile appassionato di viticoltura, la Cantina B. Bartolomeo da Breganze presenta sul mercato «cru» limitati nelle quantità, ma che rappresentano indubbiamente delle interessanti realtà enologiche di qualità. L'azienda dispone di vigneti composti da quattro tra i vitigni più tipici della zona di Breganze: Pinot Nero, Cabernet, Pinot Grigio e Chardonnay. Attualmente sono risultati di livello qualitativo veramente superiore e sicuramente idoneo all'introduzione nel mercato lo Chardonnay prodotto da uve 1989 ed il Pinot Nero da uve 1988; per il Cabernet ed il Pinot Grigio sono in corso accurati accertamenti qualitativi onde determinare la vocazione o meno di questi prodotti all'affinamento ed alla commercializzazione sotto il marchio prestigioso di «Villa Savardo». Con la presentazione di questi nuovi prodotti la Cantina B. Bartolomeo ha voluto festeggiare i 40 anni di vita, ha ricordato Luciano Cora direttore della cantina, con una scelta che esprime la fedeltà ad una tradizione di alto pregio.

Luciano Cora durante il suo intervento





RITRATTO DI UN VITIGNO

LO CHARDONNAY

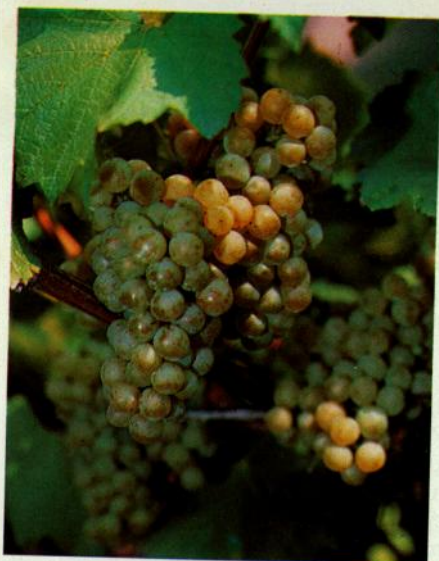
di FABRIZIO PENNA

*Molto di moda tra i vitigni bianchi,
merita particolare attenzione lo Chardonnay
per la continua crescita degli impianti vitati
e per il gran numero di aziende produttrici.*

Originario della Borgogna, da cui si è diffuso in tutto il mondo, è stato spesso confuso, anche se i suoi grappoli sono più piccoli, gli acini più tondeggianti ed è meno produttivo, con il Pinot bianco. Il suo nome è stato definito ufficialmente solo nel 1872 alla Fiera di Lione, ma per molti anni ancora, fino quasi alla metà del nostro secolo, materiale vivaistico di dubbia origine è stato diffuso con il nome di «Pinot Chardonnay». È anche conosciuto come Morion blanc.

Nato come uva rossa, l'uomo nei secoli ha preferito e diffuso alcune mutazioni a bacca bianca, tanto che oggi ci è difficile pensarlo di altri colori; ma ne esistono di rosati, grigi e rossi che, se coltivati negli ambienti adatti, potrebbero dare risultati molto interessanti da un punto di vista qualitativo.

Ma pur restando tra i bianchi, che allo stato attuale della viticoltura sono gli unici esistenti, si può affermare che si tratta un'uva caratterizzata da una grande carica aromatica primaria, cioè da un profumo tipico facilmente riconoscibile, che ritorna con diversi livelli di intensità, complessità e maturità, a seconda del tipo di elaborazione subita. Ma non solo, perché c'è un'ampia differenziazione genetica per cui, cambiando clone, si modificano le caratteristiche del vino che ne deriva. In particolare è stato dimostrato come l'aroma sia strettamente legato al clone, mentre le caratteristiche ambientali influiscono meno: questo significa che se una cultivar è aromatica tende a mantenere la sua tipicità quasi in ogni luogo, mentre se un clone è poco profumato difficilmente un ambiente ottimale riuscirà a sviluppare caratteri di aromaticità superiori e non rispondenti al tipo. Alla luce di quanto sopra non bisogna pensare che il territorio, inteso come l'insieme delle caratteristiche pedologiche (latitudine, altitudine, esposizione) e climatiche, non influenzi la qualità; al contrario è stato dimostrato che c'è una sostanziale influenza determinata dall'altitudine, che agisce sulla composizione del mosto specialmente a livello dell'acidità, e dall'esposizione, che in certi climi estremi (molto caldi o molto freddi) è più importante dell'altezza. La latitudine è rilevante perché si vanno diffondendo nei climi caldi dei vitigni a maturazione precoce originari di zone fredde, che geneticamente hanno una capacità di sintesi dell'acidità normalmente inferiore rispetto alle varietà che si sono differenziate al sud. Questi fattori interagiscono fra di loro, ma so-



La diffusione del vitigno Chardonnay interessa molte zone viticole d'Italia ed è costantemente in crescita da alcuni anni.

Anche la normativa comunitaria relativa alle varietà di vitigni raccomandati e autorizzati (regolamento 3800/81) si è arricchita di nuove zone dove è possibile la coltivazione dello Chardonnay, come risulta dalla tabella relativa.

In particolare alcuni vini a denominazione di origine controllata vengono prodotti con la totalità o con una presenza predominante del vitigno Chardonnay e nei casi seguenti viene utilizzato esplicitamente il nome del vitigno.

Alto Adige Chardonnay
Aquileia Chardonnay
Colli orientali Chardonnay
Collio Chardonnay
Grave del Friuli Chardonnay
Isonzo Chardonnay
Lugana Chardonnay
Lison-Pramaggiore Chardonnay
Terlano Chardonnay
Trentino Chardonnay

no condizionati da una variabile sulla quale l'uomo non può intervenire: l'annata. In particolare questa influisce molto sull'acidità, e di conseguenza sul pH. È quindi evidente come esista una sostanziale differenza tra quei cloni, eccellenti da un punto di vista genetico, coltivati in pianure irrigue o troppo fertili, e gli stessi situati in collina. Ma, come sempre, la ricerca della qualità passa attraverso un'interazione di fattori in cui le caratteristiche ambientali rappresentano solo una parte, che deve essere necessariamente completa-

ta dal tipo di coltivazione, in particolare dalla densità di impianto, dai sistemi di allevamento e dalle tecniche colturali. È cosa ormai appurata che una densità di impianto superiore a quella adottata in passato permette di stimolare quel lato estremamente umano della vite che è la competizione tra gli individui e che fa sì che tra le diverse piante, le cui radici si toccano e che hanno a disposizione poco nutrimento, si crei un antagonismo che porta alla produzione di uva di altissima qualità. Però anche in questo senso non è pos-

Regioni	Province
Valle d'Aosta	Aosta
Piemonte	Alessandria, Asti e Cuneo
Liguria	—
Lombardia	Bergamo, Brescia e Pavia
Trentino Alto Adige	Bolzano e Trento
Veneto	Padova, Treviso, Venezia, Verona, Vicenza
Friuli Venezia Giulia	Gorizia, Pordenone, Trieste e Udine
Emilia Romagna	Bologna, Forlì, Piacenza e Ravenna
Toscana	Arezzo, Firenze, Grosseto, Lucca, Siena
Marche	Ascoli Piceno e Macerata
Umbria	Perugia e Terni
Lazio	Viterbo
Campania	—
Abruzzo	—
Puglia	Bari, Brindisi, Foggia, Lecce, Taranto
Basilicata	Matera e Potenza
Calabria	Catanzaro, Cosenza, Reggio Calabria
Sicilia	Agrigento, Caltanissetta, Catania, Trapani
Sardegna	—

Esistono poi altre DOC che pur non riportando esplicitamente il nome del vitigno Chardonnay vengono prodotti con una incidenza in misura più o meno rilevante del vitigno stesso. Ne riportiamo alcune dove l'importanza dello Chardonnay è maggiore.

Franciacorta bianco (Pinot bianco e/o Chardonnay)
Terlano bianco (Pinot bianco e/o Chardonnay almeno 50%)
Trentino bianco (Chardonnay dal 50% all'85%)
Valdadige bianco (Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling italiano, Müller Thurgau e Chardonnay, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 20%)
Lessini Durello (Chardonnay fino al 15%)
Isonzo bianco (Chardonnay dal 25% al 30%)
Pomino bianco (Pinot bianco e/o Chardonnay dal 60 all'80%)
Lizzano bianco (massimo 30% Pinot bianco e/o Chardonnay)
Colli Euganei bianco (Chardonnay fino al 20%)
Bianco di Custoza (Chardonnay fino al 30%)

sibile generalizzare perché, se 2.000 ceppi sono sicuramente pochi, solo alcuni ambienti possono sopportare densità di 10.000 piante per ettaro: in molti casi il rischio è di passare da un eccesso di nutrizione a un grave difetto di certi elementi. Per quanto riguarda il sistema di allevamento è certamente vero che potature severe stimolano produzioni migliori: così in Trentino e in Alto Adige si sta sostituendo la tradizionale pergola con la contropalliera di tipo Guyot. Comunque il sistema di allevamento deve essere in stretta fun-

zione del terreno: in una zona molto fertile adottare potature troppo rigide e portinnesti deboli significa impedire alla pianta di svilupparsi in modo adeguato, arrivando in alcuni casi estremi a provocarne la morte. Infine l'abitudine di non lavorare più nell'interfilare provoca l'innalzamento delle radici nei primi 20-30 centimetri di terreno, dove è accumulato l'80% di potassio che, assorbito in quantità, passa dalle uve ai mosti e quindi ai vini, provocando un consistente aumento delle precipitazioni tartariche, con conseguente diminuzione dell'acidità. Per quanto riguarda le possibili tecniche di vinificazione è evidente la sua estrema duttilità che gli permette di originare indistintamente vini freschi frizzanti e beverini, spumanti charmat o champenois, oppure grandi vini pieni e opulenti frutto di lavorazioni più complesse come la criomacerazione e l'elevazione in carato. Perché tanta versatilità? Uno dei segreti sta nello scegliere la cultivar più adatta all'elaborazione che si vuole compiere: i diversi tipi trovano la massima espressione con tecnologie differenti, perché è caratteristica genetica di ogni clone donare quelle sensazioni degustative tipiche, ricercate nei vini

frutto di una certa tecnologia produttiva. Infine la sua struttura lo rende uno dei vini bianchi che meglio sopportano i processi ossidativi, cioè quelli che con il tempo portano a modificare in senso negativo la freschezza e la fragranza di un vino. La sua è quella che viene definita tecnicamente una «bassa attività enzimatica polifenolossidasi» che gli permette di sostare a lungo nella barrique o per anni in bottiglia a contatto con le proprie fecce senza diminuire, anzi arricchendo, la sua finezza ed eleganza aromatica.

Oggi parlare di Chardonnay è molto di moda, e ovunque nascono vini portanti questo nome. Perché? Dire Chardonnay, nel mondo, significa parlare un linguaggio a tutti comprensibile, riassumibile in «gusto internazionale».

Se una cantina lo produce bene possiede un'arma per dialogare con il mondo intero; dimostrando il suo standard di qualità qualifica tutta l'Azienda, avendo così più probabilità di diffondere all'estero anche il resto della produzione. Alcune regioni hanno recepito l'importanza del vitigno ed hanno sentito l'esigenza di regolamentarlo in una denominazione di origine controllata.

In altre zone invece questo non è suc-

cesso perché il fenomeno Chardonnay è recente o limitato: ovunque sono tantissimi i vignaioli che sfuggono dalla rete della DOC per proporre vini da tavola e, come sempre, la legislazione da sola non è sufficiente a dare garanzie. È auspicabile una ferrea autodisciplina tra i produttori che non porti al ripetersi sull'onda del facile successo, del decadimento della qualità come accaduto in passato con altri vitigni di moda.

I rischi? Massificare ancora una volta i concetti, ingenerare tanta confusione, allontanare il consumatore. Perché? Perché si tratta di una varietà abbastanza stabile ed adattabile, nel senso che non è eccessivamente sensibile agli spostamenti di latitudine o agli andamenti annuali, per cui produce mediamente una qualità costante.

Ciò da una parte è positivo, perché consente di coltivarlo un po' ovunque ma è sicuramente negativo perché minaccia ad essere un po' troppo diffuso. Questo alla lunga potrebbe diventare un problema soprattutto per coloro che utilizzano il nome del vitigno, perché è più lo Chardonnay venduto che non quello prodotto, e il consumatore potrebbe stancarsi di non trovare rispondenza tra l'etichetta e la qualità. □

Opinioni sullo Chardonnay

di ELISABETTA FEZZI

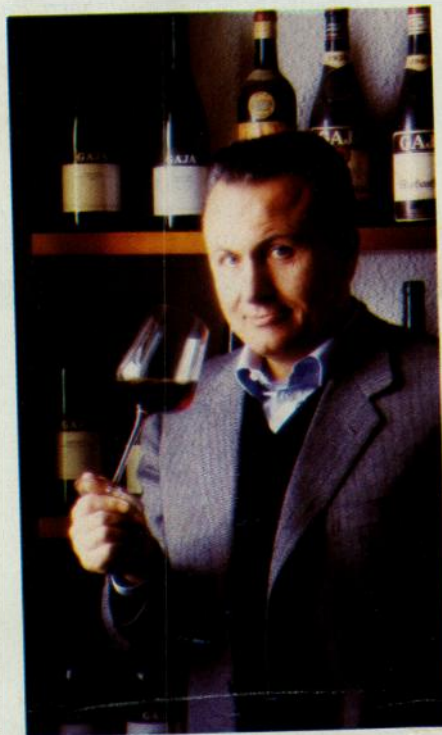
Intervista a Angelo Gaja, produttore dello Chardonnay Gaja & Rey a Barbaresco

Cosa Ti ha spinto a produrre Chardonnay?

Il desiderio di produrre, nella terra che ha già fatto grandi il Barbaresco e il Barolo, un grande bianco idoneo all'invecchiamento.

Come hai realizzato la Tua idea di Chardonnay?

La scelta del terreno, della varietà e del sistema d'impianto, così come la tecnica di coltivazione, sono state tutte finalizzate ad ottenere una bassa resa per ettaro, fattore fondamentale per la qualità del prodotto. Il clima fresco e asciutto di Treiso assicura naturalmente un'acidità ideale, il terreno conferisce una personalità unica e l'esposizione consente la migliore maturazione delle uve; da queste peculiari caratteristiche del vigneto deriva l'equilibrio del prodotto. La vinificazione è orientata a ri-

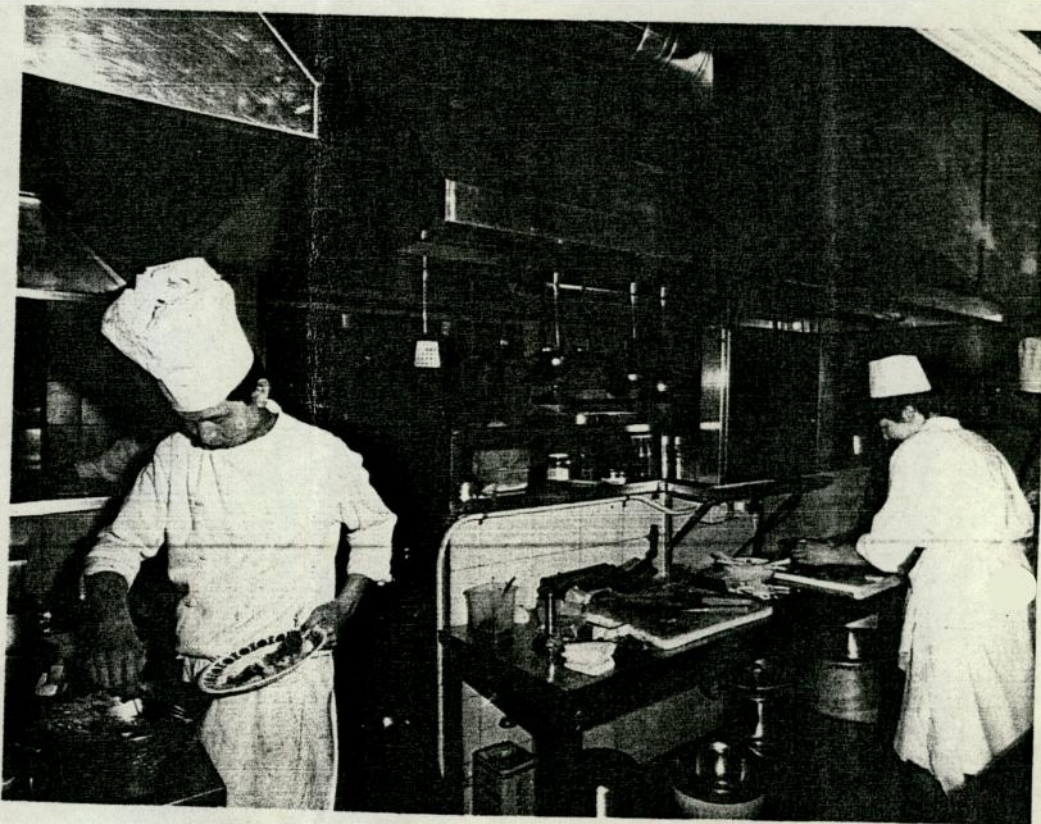


spettare l'integrità del vino per esaltare il carattere del vigneto. Un breve periodo di maturazione in barriques completa la sua idoneità a sostenere un lungo invecchiamento in bottiglia.

Cosa pensi dell'interesse dei produttori italiani verso lo Chardonnay?

A fianco delle regioni dove è tradizionalmente coltivato, lo Chardonnay è oggi sperimentato un po' ovunque in Italia. Alcuni sostengono che è una moda, cosa indubbiamente vera; d'altra parte è anche vero che è un vitigno ampiamente collaudato, che ha dimostrato nel mondo intero una grande adattabilità alle condizioni pedoclimatiche più diverse. Inoltre è uno dei pochi vitigni ad uva bianca in grado di produrre, in zone vocate, vini di classe superiore. Nelle regioni italiane — Piemonte e Toscana in particolare — dove manca una tradizione di grandi vini bianchi è quasi inevitabile che i produttori che intendono cimentarsi con la produzione di bianchi importanti mostrino interes-

10
sico Ferrari o i Franciacorta Bellavista o Ca' del bosco, da 40 a 60 mila; il metodo Charmat vede un Prosecco Cardinal a 15 mila mentre il Cartizze ne costa 25 mila. Per gli champagnes Veuve Clicquot brut, Taittinger brut reserve e Philipponnat royale reserve brut, tutti a 55 mila mentre per un Taittinger comtes de Champagne Blanc de Blancs 79/81 si va sulle 140 mila e per un Cristal 83 di Roederer a 150 mila. Nel ristorante la brigata è composta da una dozzina di persone. Spalla preziosa di Rita ed Erminio è Mario, con loro da più di vent'anni. Il secondo figlio Massimiliano, di sedici anni, è in cucina mentre Laura, la figlia, segue la cremeria-sorbetteria e l'amministrazione. Le Calandre dispone di una sessantina di posti, più una trentina in una sala che si può riservare e che spesso ospita anche incontri di lavoro. La prenotazione è sempre consigliabile per non restare in attesa, con l'acquolina in bocca, di fronte al famoso menu esposto all'esterno e che consente di avere un'idea di quanto un pranzo verrà a costare. Da 10 a 16 mila lire i primi piatti, da 12 a 22 i secondi, 8 mila il dessert. □



ROTOLO DI ERBE

Ingredienti 120 gr. di bruscandoli,
120 gr. di roselle,
120 gr. di piselli,
120 gr. di spinaci,
240 gr. di sfoglia da lasagne intera
50 gr. di burro,
50 gr. di basilico,
100 gr. di ricotta,
100 gr. di grana padano,
2 tuorli d'uovo.

Preparazione

Scottare le verdure in acqua salata e passarle in padella con metà burro e basilico. Unire poi i tuorli d'uovo, la ricotta e il formaggio. Stendere il composto sulla sfoglia e arrotolarla, metterla in un tovagliolo legato ai lati e far cuocere in acqua salata facendo bollire per 15 minuti. Tagliare a fette e servire con la metà del burro fuso.

CORTE PADOVANA ALLA GRIGLIA

Ingredienti 800 gr. di petto di pollo,
petto di faraona,
petto di anatra,
filetto di coniglio,
olio d'oliva,
aglio,
alloro,
rosmarino,
zenzero,
buccia d'arancia,
pepe nero.

Preparazione

Pulire e sgrassare bene le carni, tagliarle a fettine sottili e marinarle così per 24 ore: il pollo con olio d'oliva, zenzero, aglio; l'anatra con olio d'oliva, la buccia d'arancia grattugiata, un po' di alloro, rosmarino, pepe nero. Per la faraona eliminare l'arancia; il coniglio con olio, aceto, aglio, rosmarino. Prima di metterle sulla griglia bisogna sgocciolarle bene e calcolare che faraona e anitra cuociono prima del pollo e del coniglio. Nel piatto di portata alternare le fettine a ventaglio con ortaggi grigliati (zucchine, melanzane, radicchio, pomodori, peperoni a seconda della stagione).

TORTA PAZIENTINA

Ingredienti 250 gr. di zucchero,
250 gr. di burro,
250 gr. di farina di mandorle,
250 gr. di farina doppio zero,
300 gr. di vino bianco,
240 gr. di marsala,
200 gr. di tartufata (cioccolato al sapore di nocciola),
210 gr. di rosso d'uovo,
300 gr. di pandispagna (un cerchio),
150 gr. di cioccolato fondente,
50 gr. di latte.

Preparazione

Amalgamare lo zucchero, il burro, la farina di mandorle; farne una pasta bresciana di due cerchi cotti per 30 minuti a 180°. Con il vino, la farina, i rossi d'uovo, il marsala e 300 grammi di zucchero fare uno zabaglione da stendere sui lati del cerchio del pandispagna. Mettere un cerchio di pasta bresciana, uno di zabaglione con pandispagna e l'altro di pasta bresciana. Ricoprire con cioccolato fondente fatto bollire qualche istante con latte. Decorare con la speciale pasta tartufata (un cioccolato ammorbidito per la lavorazione, con burro di nocciola: 40 per cento burro di nocciola e 60 per cento cioccolato).



Alajmo, Raffaele che, dopo aver terminato gli studi di ragioneria, ha seguito corsi da sommelier e Magister vini. Prima però di scendere in cantina con lui completiamo la lettura dei menu con la Carta dei distillati.

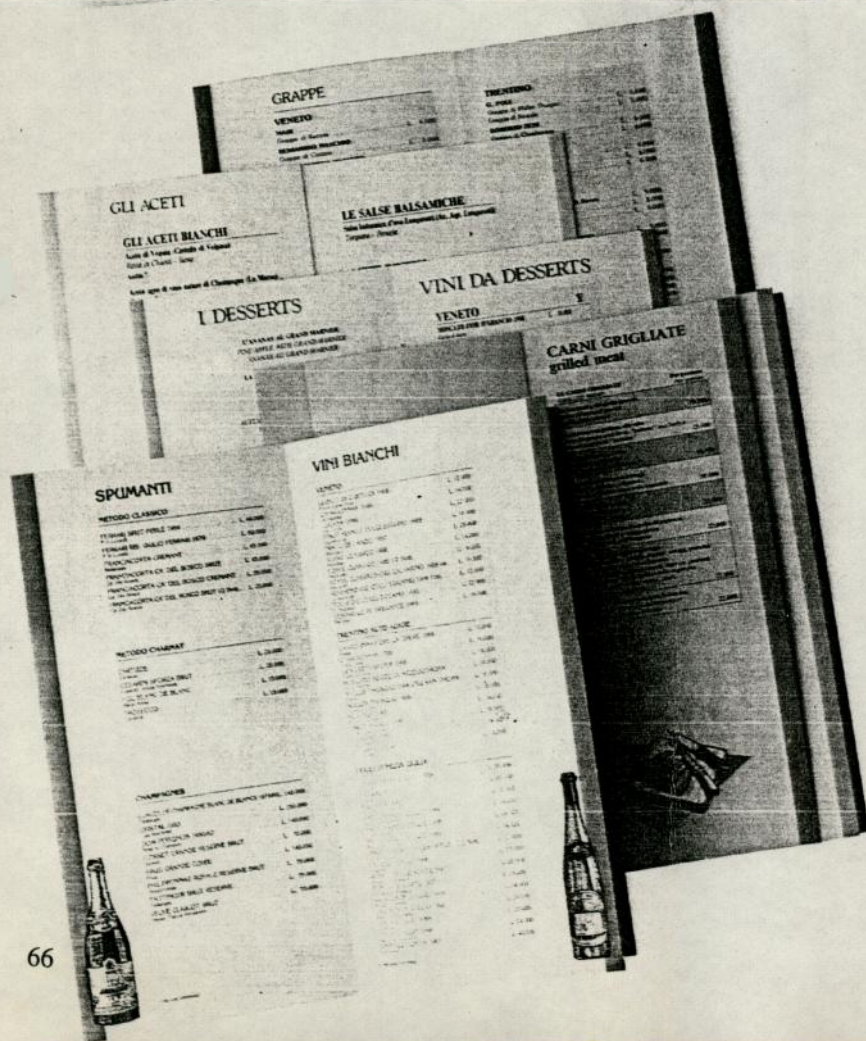
Armagnac, brandy, spagnoli, cognac, distillati di frutta, grappe piemontesi, delle Tre Venezie e toscane, whiskies scozzesi, irlandesi, americani, canadesi e bourbon, rhums e vodka. Più di 130 le proposte; di queste quasi 50 per le grappe e più di questa cifra per gli whiskies. Con la raffinatezza dei Macallan 12, 25 anni e addirittura del 1967, 1955 e 1952 e non c'è da stupirsi se gli ultimi due costano rispettivamente 25 e 30 mila lire a bicchiere. E a questo punto siamo pronti per scendere in cantina con Raffaele e ad entrare in un mondo dove c'è molto amore per il vino e anche per il suo migliore abbinamento al cibo.

«La mia cantina — dice questo giovane appassionato — per ora è tutta italiana. In futuro però vorrei poterla ampliare non solo ai vini austriaci che stanno facendosi avanti, ma anche alle proposte australiane, neozelandesi, californiane. Con degli amici abbiamo fondato un club aperto a chi ama il vino e ci riuniamo spesso per discutere e sperimentare nuovi abbinamenti».

A noi ha proposto con un formaggio veneto stagionato, il Vezzena, un St. Croix du Mont Chateau Laurette, un bianco affinato in legno, e dobbiamo riconoscere che il risultato era notevole. Per un pranzo con sfilacci di puledro su rucola, fagottini di asparagi e grigliata d'ortaggi, ha suggerito un bianco Serprino, il filò delle vigne, un vino frizzante e fresco dei Colli Euganei. Raffaele Alajmo ha imparato ad amare il vino non solo dal papà, ma soprattutto da Franco Valentini dell'Enoteca La mia cantina, mentre suo maestro sommelier è stato il delegato padovano Flavio Soranzo e per i corsi del Magister vini il trevigiano Angelo Serafin. Come è noto, a differenza del Sommelier, che si occupa della cantina, della Carta, della selezione dei vini e di come vengono conservati e serviti, il Magister vini si preoccupa solo dell'abbinamento ottenuto attraverso alcuni parametri che portano a precisi coefficienti sia per il vino sia per i cibi. «Perché il risultato sia ottimale — ricorda Raffaele Alajmo — il coefficiente del cibo deve essere uguale o inferiore a quello del vino» e poi continua «Qualcuno dice che siamo schizofrenici o quanto meno fanatici nel nostro lavoro, ma io intendo seguire questa linea. Naturalmente se il cliente lo desidera. Se viene già con un'idea precisa o sceglie un grande vino mi adegua. Anche se non sempre il grande vino si sposa perfettamente con il cibo scelto». Tra i programmi futuri del giovane anche la possibilità di portare il cliente appassionato in cantina e fargli scegliere personalmente il vino preferito fra quelli esposti. Oggi sono già duecento come tipologia mentre il numero delle bottiglie è di qualche migliaio.

La Carta dei vini delle Calandre presenta una vasta offerta di prodotti veneti, trentini-altoatesini, friulani-giuliani, e naturalmente di piemontesi e toscani. Per i bianchi anche un lombardo Franciacorta, il Verdicchio di Matelica, l'Orvieto, l'Est!-Est!!-Est!!!, il campano Greco di Tufo, per la Sicilia il Corvo e il Regaleali. Per i rossi, oltre ai classici delle tre Venezie, del Piemonte e della Toscana anche un Franciacorta, e il Rubesco dell'Umbria.

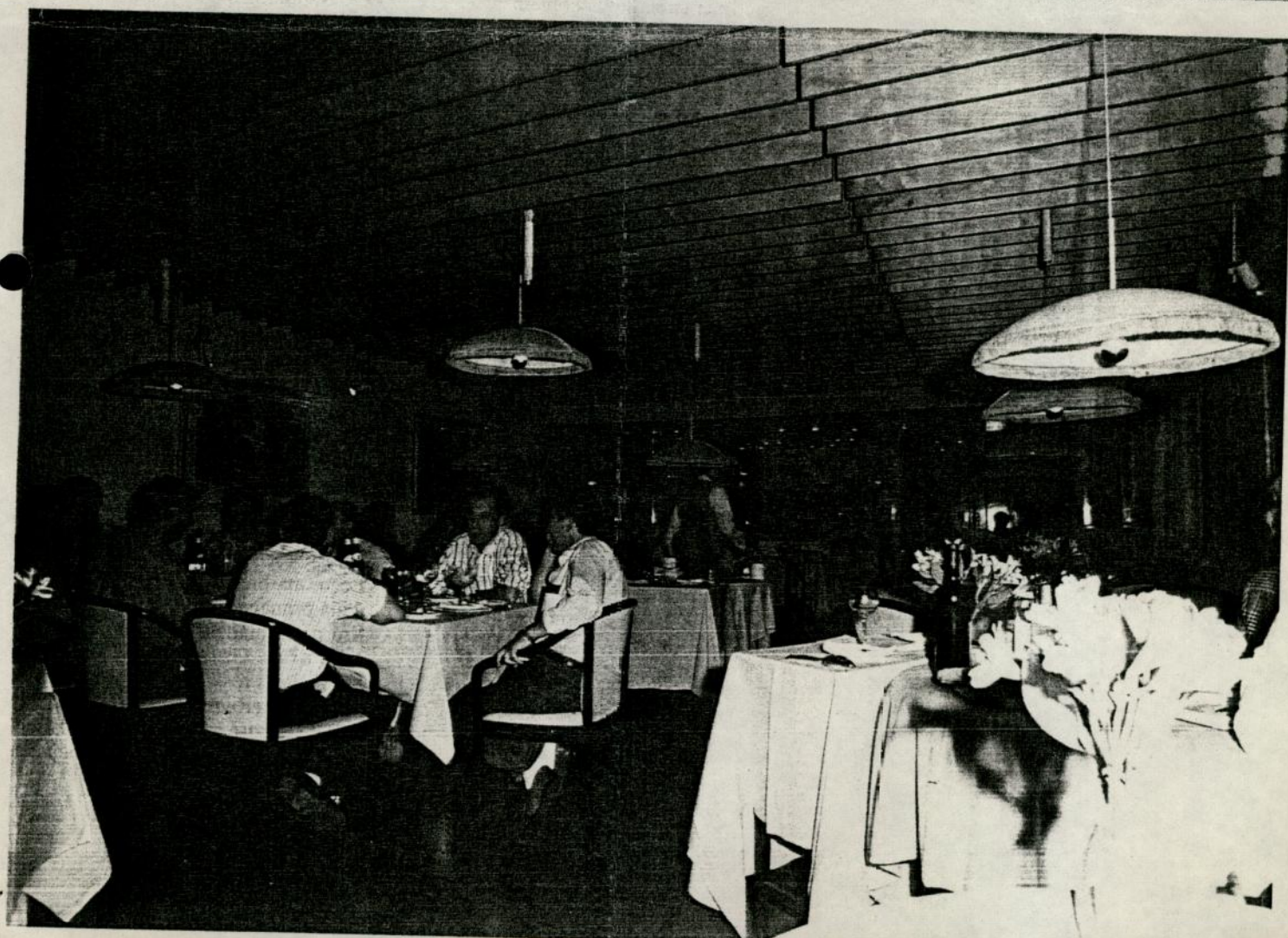
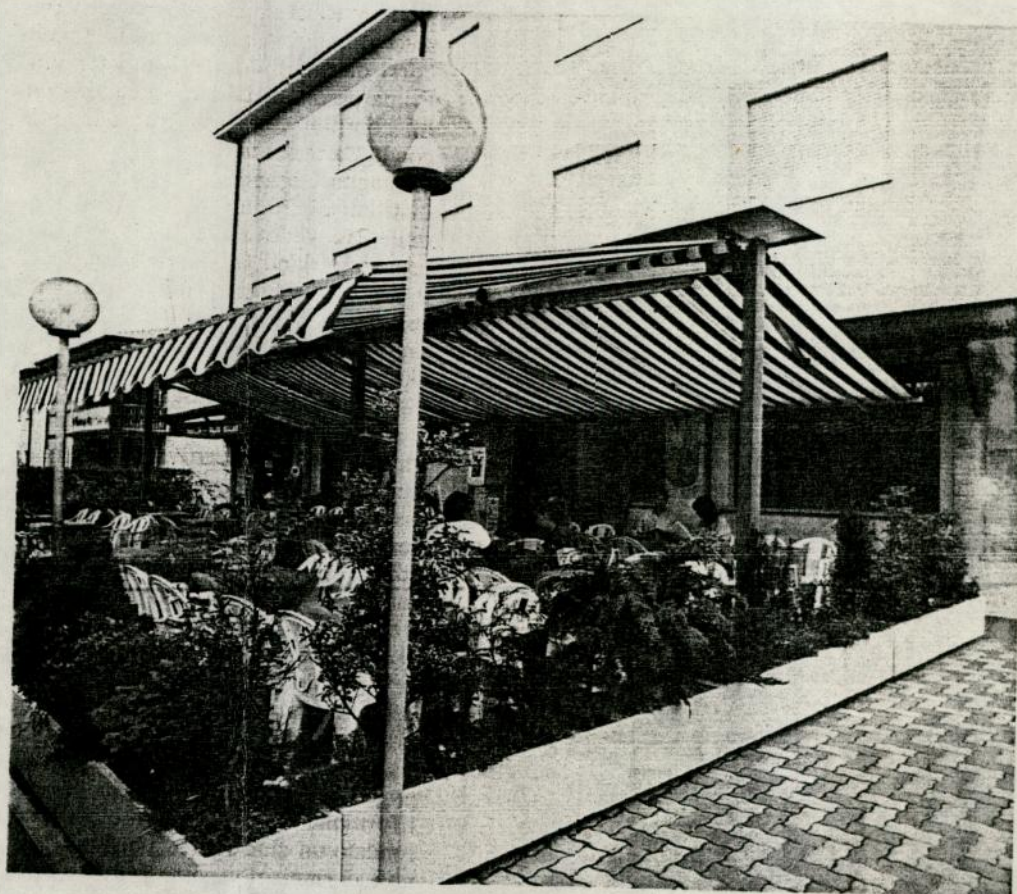
Ecco una breve panoramica dei prezzi della primavera '90: dalle circa 10 mila lire per i bianchi più comuni alle 50 mila di un Gaya e Rey Chardonnay 86/87. Per i rossi da 12 mila alle 90 mila di un Barbaresco Sorì Tildin Gaya dell'81. I rosé vanno dalle 12 mila alle 18 mila lire. Gli spumanti metodo clas-



ni da dessert.

Il menu delle Calandre non prevede solo la lista dei piatti con relativi prezzi, è il biglietto da visita della mentalità di questo «ristorantore». Si inizia con quello intitolato «La cucina dei veneti», dedicato a primi piatti, carni grigliate e vegetali. Contemporaneamente è d'obbligo dare un'occhiata anche alla Carta degli olii e degli aceti. Veneti, liguri, toscani, umbri, abruzzesi, pugliesi i primi, divisi in bianchi, rossi, balsamici e aromatici i secondi che si completano con le salse balsamiche e anche con un aceto di mele olandese. Il menu dei dessert della casa affianca la frutta cotta o quella fresca affettata e profumata con liquore, alla pasticceria mignon, a torte e babà, allo zabaglione e ai gelati serviti con salse in coordinato sia come colore sia come sapore e delicatamente ricamati con la cioccolata. Il vino da dessert offerto in bottiglia o in calici dallo stelo lunghissimo, vede il Recioto di Soave classico o spumante, i Moscati Fior d'arancio o Rosa di San Michele, i friulani Ramandolo e Verduzzo, il Brachetto e il Moscato d'Asti nonché alcuni passiti siciliani e diversi ottimi Marsala.

Sul vino abbiamo fatto una lunga chiacchierata con il primogenito degli





Erminio Alajmo con i figli Massimiliano e Raffaele, uno cuoco e appassionato di cucina e uno intenditore di vini



La signora Rita, figlia di ristoratori, si occupa personalmente della cucina

La ristorazione vicentina

UNA TAPPA D'OBBLIGO: LE CALANDRE

di DISMA SUTTI

*Locale gestito con elevata professionalità,
caratteristico per l'arredamento molto curato,
ma in particolare completo per la cucina qualificata
e il vasto assortimento di vini,
liquori e distillati*

Le calandre sono piccoli uccelli dell'ordine dei passeracei, famiglie delle Aloudidae, una sorta di allodole dal canto melodioso, ma da circa nove anni, sulla strada statale che da Padova porta a Vicenza, in località Sarneola di Rubano, sono anche l'insegna di un raffinato ristorante che appartiene a Rita e Erminio Alajmo. Lui, percorrendo tutta la scala gerarchica della ristorazione, è stato per molto tempo direttore di un celebre locale padovano e da giovane, gelatiere in Germania. Lei, pur essendo figlia d'arte badava solo alla famiglia. Quando hanno deciso di mettersi in proprio rilevando il locale sulla Statale e trasformandolo, la signora Rita ha messo in risalto incredibili doti naturali, è infatti una cuoca d'eccezione.

La vita di lavoro di questi due simpatici veneti è una specie di tavola a mulino. Il bar, annesso al ristorante, era nato come enobar, ma vicino c'è un meublè e bisognava soddisfare il problema delle prime colazioni. Brioches e pasticcini non sempre erano freschissimi. Alajmo ha il pallino della qualità, la signora Rita sa fare dolci squisiti e il banco del bar è stato modificato per offrire ottime prime colazioni. Un paio di anni or sono hanno anche deciso di fare in casa i gelati; sorbetti e semifreddi sono piaciuti molto e il bar è diventato anche pasticceria, cremeria, sorbetteria. Come fare poi, nel ristorante, a servire

il pane un po' industriale che spesso si acquista nei panifici? Di qui l'idea di dotarsi di un forno proprio e di preparare il pane in casa come si faceva una volta, lasciandosi anche tentare da libere interpretazioni di grandi ricette come per esempio il pane carta da musica lavorato a sfoglia e con l'aggiunta di sesamo o rosmarino. Erminio Alajmo, presidente dell'Associazione dei ristoranti padovani (e tiene molto a quella «n» nella dizione per differenziarsi dagli altri gruppi italiani), ama la cucina tradizionale, ma pone un'attenzione speciale ai piatti vegetali. Tra gli antipasti gustosissimi crostini di verdure, asparagi che vengono serviti anche crudi, spume di formaggi e ortaggi. Questi ultimi vengono proposti anche nei primi piatti, dal rotolo di erbe gratinate alla zuppa d'orzo e fagioli, ma è d'obbligo assaggiare almeno una volta i maltagliati con il ragù di faraona. Come secondi si può scegliere lombatine d'agnello presalé, piccione con polenta alle erbe aromatiche, filetto di manzo in salsa balsamica. Speciali sono le frittate alle erbe e verdure dell'orto, le grigliate di carne o solo di ortaggi, le cotolette di formaggi e ortaggi. Tutto è fresco, lo scatolame, salvo pelati e piselli, non rientra negli acquisti del responsabile delle Calandre. Per i dolci non c'è che da lasciarsi tentare e non pensare alle calorie. I «golusessi» della signora Rita sono abbinati a speciali vi-

Intervista a Maurizio Zanella, produttore dello Chardonnay Cà del Bosco a Erbusco

Cosa Ti ha spinto a produrre Chardonnay?

Noi avevamo impiantato questo vitigno per produrre lo spumante per cui, con la materia prima già disponibile, abbiamo deciso di tentare. Il motivo è stato il desiderio di fare un grande vino rosso vestito di bianco, cioè un prodotto di qualità superiore. È stata una scelta difficile e ambiziosa, nell'83 erano pochissimi i vini di questo tipo presenti sul mercato.

Come hai realizzato la Tua idea di Chardonnay?

Le vigne sono state impiantate a partire dagli anni '70 per lo spumante. Io credo che il fattore fondamentale della qualità di un vino stia nella densità dell'impianto, che a Cà del Bosco per lo Chardonnay è di 10.000 piante ad ettaro, e nel limitare la produzione a 8 etti di uva per ceppo. La sperimentazione è iniziata nel 1982, vendemmia che non abbiamo commercializzato, e dall'83 in poi siamo usciti sul mercato. Ogni ven-

demmia è un fatto nuovo, con piccole evoluzioni positive e millimetrici avanzamenti nella qualità. Possiamo dividere la nostra produzione di Chardonnay in due cicli: il primo va dall'83 all'87, mentre il secondo è iniziato nell'88.

Nel primo periodo abbiamo cercato di fare un vino grande e importante, rotondo, di corpo, ma anche di pronta beva, cioè facile da recepire per il consumatore: producevamo pochissime bottiglie, che erano una grande novità, e la gente le ha bevute subito; sarebbe stato stupido produrre un vino che desse le sue espressioni migliori dopo 4-5 anni! La vita media dei vini di questo ciclo non è lunghissima, varia dai 2 agli 8 anni a seconda dell'annata: per esempio l'83 è ancora ottimo, alcuni altri hanno iniziato la curva discendente.

Gli Chardonnay dall'88 in poi avranno struttura e carattere per vivere più a lungo, perché il consumatore è pronto per accettare un vino più complesso. Comunque è nostra filosofia produrre vini che siano sempre piacevoli e facili da bere.

Cosa pensi dell'interesse dei produttori italiani verso lo Chardonnay?

Ogni movimento nuovo crea ricerca e sperimentazione, e per questo è sempre positivo. Il problema è che c'è molta approssimazione, per cui queste sem-

brano più le ondate di moda tipicamente italiane che non vera ricerca con fondamenti seri: il rischio è che si creino contraccolpi sul mercato. Con il tempo resterà la parte migliore e i mediocri verranno eliminati: sicuramente ci sarà una flessione perché il mercato verrà saturato.

Che emozioni Ti dà lo Chardonnay?

Una delle più grandi emozioni l'ho provata recentemente a una degustazione di Chardonnay da tutta Italia: dopo 15 vini tutti relativamente giovani (il più vecchio era un '86), abbiamo assaggiato il nostro '83. È stata una sensazione fortissima, indubbiamente giocava un po' di orgoglio, ma anche se fosse stato di qualcun altro mi avrebbe colpito per la sua età e per le sue caratteristiche, completamente diverse rispetto ai precedenti.



Intervista a Maurizio Zanella, produttore dello Chardonnay Cà del Bosco a Erbusco

Cosa Ti ha spinto a produrre Chardonnay?

Noi avevamo impiantato questo vitigno per produrre lo spumante per cui, con la materia prima già disponibile, abbiamo deciso di tentare. Il motivo è stato il desiderio di fare un grande vino rosso vestito di bianco, cioè un prodotto di qualità superiore. È stata una scelta difficile e ambiziosa, nell'83 erano pochissimi i vini di questo tipo presenti sul mercato.

Come hai realizzato la Tua idea di Chardonnay?

Le vigne sono state impiantate a partire dagli anni '70 per lo spumante. Io credo che il fattore fondamentale della qualità di un vino stia nella densità dell'impianto, che a Cà del Bosco per lo Chardonnay è di 10.000 piante ad ettaro, e nel limitare la produzione a 8 etti di uva per ceppo. La sperimentazione è iniziata nel 1982, vendemmia che non abbiamo commercializzato, e dall'83 in poi siamo usciti sul mercato. Ogni ven-

demmia è un fatto nuovo, con piccole evoluzioni positive e millimetrici avanzamenti nella qualità. Possiamo dividere la nostra produzione di Chardonnay in due cicli: il primo va dall'83 all'87, mentre il secondo è iniziato nell'88.

Nel primo periodo abbiamo cercato di fare un vino grande e importante, rotondo, di corpo, ma anche di pronta beva, cioè facile da recepire per il consumatore: producevamo pochissime bottiglie, che erano una grande novità, e la gente le ha bevute subito; sarebbe stato stupido produrre un vino che desse le sue espressioni migliori dopo 4-5 anni! La vita media dei vini di questo ciclo non è lunghissima, varia dai 2 agli 8 anni a seconda dell'annata: per esempio l'83 è ancora ottimo, alcuni altri hanno iniziato la curva discendente.

Gli Chardonnay dall'88 in poi avranno struttura e carattere per vivere più a lungo, perché il consumatore è pronto per accettare un vino più complesso. Comunque è nostra filosofia produrre vini che siano sempre piacevoli e facili da bere.

Cosa pensi dell'interesse dei produttori italiani verso lo Chardonnay?

Ogni movimento nuovo crea ricerca e sperimentazione, e per questo è sempre positivo. Il problema è che c'è molta approssimazione, per cui queste sembrano più le ondate di moda tipicamente italiane che non vera ricerca con fondamenti seri: il rischio è che si creino contraccolpi sul mercato. Con il tempo resterà la parte migliore e i mediocri verranno eliminati: sicuramente ci sarà una flessione perché il mercato verrà saturato.

Che emozioni Ti dà lo Chardonnay?

Una delle più grandi emozioni l'ho provata recentemente a una degustazione di Chardonnay da tutta Italia: dopo 15 vini tutti relativamente giovani (il più vecchio era un '86), abbiamo assaggiato il nostro '83. È stata una sensazione fortissima, indubbiamente giocava un po' di orgoglio, ma anche se fosse stato di qualcun altro mi avrebbe colpito per la sua età e per le sue caratteristiche, completamente diverse rispetto ai precedenti.

