

\*\*\*\*\*  
dal 1901

N° 41

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201  
Telefax 7383882 - 7611051  
76110346  
Reg. Trib. Milano  
N. 6660 del 30/9/1964

09482025PQ T 7F OS 44L54  
IL GIORNALE DI BERGAMO  
OGGI

VIA DON L. PALAZZOLO 59  
20129 BERGAMO BG  
Dir. Resp. GIULIO MARRONE  
Data: 18.9.1990

RICEVUTA IL  
09 OTT. 1990

CA' DEL BOSCO .....

Il Giornale di Bergamo Oggi  
Martedì 18 Settembre 1990

## RUBRICA

### MANGIAREBENE di Bedi Veronelli e Francesco Arrigoni

Molti sono portati a credere che i giornalisti del settore enologico parlino più o meno di quel ristretto numero di produttori di qualità, quel gruppetto di nomi che poi si ritrovano in tutte le carte dei vini del Bel Paese. Questa accusa viene mossa anche quando si tratta di parlare della Franciacorta una delle zone enologiche di qualità di questa regione si limita ai soli Cà del Bosco, Bellavista e Cavalieri. In realtà c'è molto movimento e stanno nascendo nuove realtà che promettono grandi risultati senza contare quelle case che vantano un passato e che hanno ora cambiato la strategia di produzione orientandola verso la qualità.

Una delle migliori sorprese della stagione viene dai fratelli Maiolini di Ome, che di professione fabbricano mole abrasive per usi industriali, e per passione fanno il vino. Contraria-

mente alla maggior parte dei produttori della zona loro hanno vigneti situati quasi in montagna e con esposizioni molto accentuate. I migliori cru in loro possesso sono il Ronc di Gnoc a Ome e il Dordaro a Gussago. Quest'ultimo vigneto vinificato in selezione e affinato in barrique per qualche mese. Il risultato è davvero notevole e ha stupito un po' tutti confermando come anche un outsider possa fare grandi cose.

Ha: colore rosso intenso e vivace; profumo pieno, ricco e maestoso con sentori di fruttato ben amalgamati con la vaniglia; sapore asciutto, anche pieno e poderoso, molto carattere ed eleganza.

Ha 12 gradi di alcol.

Bevilo a 18 gradi di temperatura.

Produttore: Fratelli Maiolini, via Prato 15, Ome (BS), tel. 030/652161.

## DORDARO Rosso Franciacorta DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

1987

BOTTIGLIA N° 00171

*Questo vino è stato ottenuto con uve selezionate di cabernet franc, merlot, barbera e nebbiolo, raccolte in Ottobre nel vigneto in località Dordaro della Santissima di Gussago.*

*Sono stati scelti 18,75 quintali di vino che è maturato in botticelle di rovere, nuove.*

*Sono state prodotte 2.500 bottiglie nella Azienda Vitivinicola dei fratelli Maiolini - Ome (Italia)*

0,75 lt.

v.q.p.r.d.

12% vol.

### Gli spiedini con salsiccia

12 pezzi di salsiccia, 2 grossi peperoni gialli, abbrustoliti a fiamma viva, privati della pellicina, divisi a metà per eliminare semi e filamenti, tagliati in modo da ottenere 12 rettangoli, 9 pomodori, non troppo grossi, maturi al punto giusto, nettati, lavati, asciugati, divisi a metà, strizzati per eliminare i semi e l'acqua di vegetazione, 6 foglie d'alloro, nettate, divise a metà. Olio d'oliva di frantoio. Pepe nero, macinato al momento. Sale.

Infilo, su uno stecco di legno, mezzo pomodoro, un

pezzo di peperone piegato a metà, un pezzetto di salsiccia e mezza foglia d'alloro; ripetuto l'operazione, in successione, pomodoro, peperone, salsiccia, alloro; termino con mezzo pomodoro. Ripeto le stesse operazioni in modo da completare sei stecchi di legno. Allineo con pepe e sale; il bagno con un filo d'olio; li giro su se stessi, faccio scaldare bene una griglia; vi adagio gli spiedini; li faccio bene grigliare da ogni lato. Allineo gli spiedini su un piatto di portata caldo; subito servo.