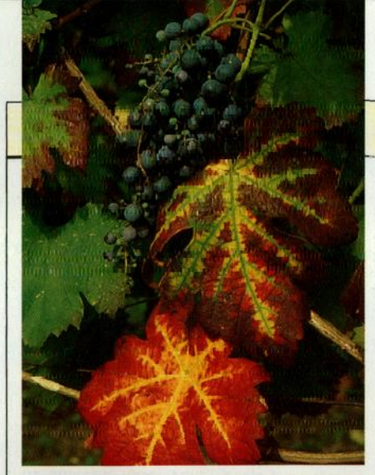


SPUMANTI	
12 Bellavista 86	360.000
12 Ferrari Riserva del Fondatore 85	490.000
12 Gran Cavit	120.000
12 Giacosa Brut	268.000
VINI BIANCHI	
6 Sauvignon Dorigo 89	66.000
6 Malvasia istriana S. Gallo 89	72.000
6 Pinot bianco Russiz. sup. 89	72.000
6 Tocai Schioppetto 89	90.000
6 Riesling italico Vallania 89	54.000
6 Pinot grigio Puiatti 89	78.000
6 Marino Colle Picchioni 88	84.000
6 Soave Pieropan 89	54.000
6 Gavi La Battistina 89	66.000
6 Trebbiano d' Abruzzo Valentino 85	150.000
6 Chardonnay Gaja & Rey 86	240.000
VINI ROSATI	
6 Bardolino Chiaretto 89 Vigne San Pietro	60.000
6 Rosato del Toson d'Oro 88 Fatt. di Ama	60.000
VINI ROSSI	
6 Cagnulari 89 Cherchi	48.000
6 Barbera Fenocchio 89	60.000
6 Jago Bolla	72.000
6 Santa Maddalena Glögglohof 89	60.000
6 Teroldego Dorigati 88	48.000
6 Gutturnio Barattieri 89	48.000
6 Lambrusco Venturini-Baldini 89	39.000
6 Cabernet Palazzotto Maculan 85	108.000
6 Noir 88 ten. Mazzolino	150.000
6 Chianti Classico Castello di Volpaia 88	60.000
6 Rouché Biletta 89	66.000
6 Amarone Le Ragose 82	120.000
6 Campora 85 Roberto Falchini	210.000
6 Fabrizio Bianchi 85	180.000
6 Ornellaia 85	180.000
6 Sassicaia 85	270.000
6 Brunello di Montalcino Case Basse 84	216.000
6 Sangioveto Badia a Coltibuono 85	192.000
6 Morellino di Scansano Le Pupille 87	90.000
6 Sammarco Cast. di Rampolla 86	180.000
6 Pergole Torte 86	180.000
6 Nobile di Montepulciano Avignonesi 86	90.000
6 Cabernet San Leonardo 85	60.000
6 Maurizio Zanella 87	252.000
6 Bricco della Bigotta 86	180.000
6 Barbaresco Bricco Asili Ceretto 87	156.000
6 Sorì Tildin Gaja 85	420.000
6 Barolo Fontanafredda 82 vigna Gattinera	180.000
6 Barolo 85 Giacomo Conterno	180.000
6 Pinero 87	360.000
6 Taurasi Mastroberardino 85	84.000
VINI DA DESSERT	
6 Moscato d' Asti 89 Rivetti Bricco Quaglia	75.000
6 Forteto della Luja 87 Scaglione	300.000
6 Albana Passito Scaccomatto 88	180.000
6 Vecchio Samperi	120.000
6 Vernaccia di Oristano Contini	48.000
6 Terre Arse	132.000
6 Picolit 88 Ronco del Gnemiz (0,5 l)	210.000
Totale	**L. 7.988.000**

LE PAROLE DEL VINO

Armonico, asciutto, fruttato, bouquet sono termini oramai d'uso comune. Ma allappante? Ed etereo? Ecco una guida alle definizioni classiche e curiose.

Abboccato: si dice di un vino con un leggerissimo sapore dolce, dovuto agli zuccheri naturali residui (da 6 a 20 grammi per litro).

Acerbo: pensate alla frutta, e alla sensazione di acidità provocata, ad esempio, da una mela o da una pera indietro con la maturazione.

Acidulo: aggettivo riservato a un vino in cui l'acidità è piuttosto alta e ben avvertibile; il che in molti vini è caratteristica piacevole.

Allappante: è una sensazione di ruvidità, di astringenza legata al contenuto di tannini nel vino. Del tutto naturale nei vini rossi a lungo invecchiamento assaggiati con troppo anticipo sulla loro «maturità».

Amabile: rispetto a un vino abboccato, qui la sensazione dolce è più netta; il contenuto zuccherino naturale va da 30 a 60 grammi per litro.

Amaro: ahinoi, quando è questo il commento a un assaggio significa che quel vino è malato. La sensazione, sgradevole, si avverte sul fondo della lingua.

Amarognolo: il sapore amarognolo, in certi vini sia bianchi sia rossi, può essere assai gradevole.

Ambrato: si riferisce al colore dei vini; dolci, passiti, liquorosi o fortificati. Se si tratta invece di un vino bianco secco, normalmente di tonalità più chiara, denota vecchiaia o cattiva conservazione (cioè ossidazione).

Aromatico: il profumo del vino richiama all'istante l'aroma del vitigno di provenienza. Clamoroso l'esempio del Moscato, ma anche della Malvasia, del Gewürztraminer e così via.

Armonico: se tutte le componenti del vino sono proporzionate, equilibrate, sintonizzate, non possono che offrire una sensazione d'insieme di concordia perfetta, cioè di armonia.

Asciutto: si dice quando un vino secco (bianco o rosso che sia) lascia la bocca bella pulita.

Astringente: quando le papille gustative della lingua sembrano legate, contratte, per eccesso di tannini.

Austero: si usa per un grande vino rosso ricco di corpo e struttura, in cui è giustamente evidente il contenuto di tannini: pensate a un nobile Barolo, ad esempio.

Bouquet: il «mazzolin di fiori» riferito al vino è l'insieme dei profumi che di quel vino sono patrimonio; e che si creano durante la fermentazione e l'invecchiamento.

Corpo: è la costituzione complessiva di un vino, l'equilibrata composizione dei suoi elementi; si esprime secondo una scala di valore: «Di scarso, di medio, di buon corpo».

Corto: con la deglutizione, in un attimo il vino corto si dimentica: non lascia traccia, o quasi, delle sensazioni olfattive o gusto-olfattive.

Debole: poco corpo, bassa alcolicità: un vino malaticcio insomma.

Dolce: il sapore predominante è quello zuccherino (e infatti il contenuto di zuccheri è sempre superiore a 50 grammi per litro).

Duro: manca la morbidezza, troppo elevati i contenuti di tannini e acidità.

Erbaceo: si dice spesso parlando delle sensazioni che danno, ad esempio, un Cabernet o un Merlot giovani: ricordano il profumo dell'erba fresca dei prati appena tagliata.

Etereo: è un profumo che si riscontra nei vini rossi invecchiati: ricorda, appunto, il pungente degli eteri.

Fragrante: si usa per il profumo ma anche per il gusto di un vino; è una sensazione di freschezza, di fruttato e floreale intenso e immediato.

Frizzante: è un vino con un certo contenuto di anidride carbonica, in cui cioè ci sono zuccheri residui perché la fermentazione naturale non è stata portata a termine.

Fruttato: i ricordi di frutta fresca sono lampanti: mela, albicocca, ribes, lampone, mora e avanti con l'elenco.

Grasso: pieno, vagamente untuoso per la ricchezza di glicerina presente.

Leggero: poco alcol, poco colore, poco corpo, ma equilibrato, piacevole, armonico.

Marsalato, Maderizzato: se nel Marsala e nel Madera l'ossidazione è una caratteristica, non è così negli altri vini. L'imbrunimento (nei vini bianchi) del colore, il sentore amaro di erba secca, il sapore sgradevolmente amarognolo dei vini ossidati è difetto grave.

Maturo: il vino ha raggiunto il massimo potenziale di espressione, è da bere. Non migliorerà più.

Morbido: è il gusto che rivela l'armonia tra gli elementi del vino: zuccheri, alcol, glicerina che hanno trovato accordo ottimale con tannini e acidi.

Perlage: lo sviluppo di anidride carbonica nella flûte di spumante crea le catenelle di bollicine che salgono in superficie. Il perlage fine e persistente indica qualità.

Persistente: si giudica la durata delle sensazioni gusto-olfattive. L'esatto contrario di persistente è corto.

Rotondo: senza spigoli, pieno, morbido, generalmente con scarso tasso di acidità e di tannini.

Secco: qui gli zuccheri dell'uva si sono trasformati completamente in alcol, nel corso della fermentazione. Alla degustazione, il vino lascia la bocca pulita. All'analisi, i residui zuccherini sono inferiori ai 2 grammi per litro, e non si sentono.

Svanito: come un guscio vuoto, il vino ha perso le forze, i profumi, la capacità di donare sensazioni. Inutile berlo.

Vellutato: una carezza per il palato, un sapore quasi fondente. Un gran complimento.

Vinoso: indica l'odore del vino giovane e ricorda i profumi del mosto, ruspanti e vivaci.

MATRIMONI D'AMORE

Anche senza essere sommelier, non è difficile abbinare, in generale, il cibo col vino. Basta seguire il buon senso, che prevede un rapporto paritetico, d'affetto e mai di contrasto.

Cibo-vino: il discorso degli accoppiamenti, o abbinamenti, o accostamenti, è facile e difficile al tempo stesso. Le discussioni possono cominciare dalle stesse parole: chi giudica accoppiamenti un termine eccessivo, chi valuta riduttivo il termine abbinamenti (perché non c'è un solo vino adatto a quel particolare piatto): accostamenti sembra la definizione da preferire. Si tratta, comunque, di una scelta: da azzeccare.

Diciamo subito che non bisogna essere fanatici o pervasi da un rigido integralismo enoico. Basta un po' di buon senso per capire che il rapporto fra il piatto e il bicchiere dev'essere di affettuosa amicizia, non di conflittualità. Si tratta di rispettare un rapporto di forze: piatto leggero vino leggero, piatto robusto vino robusto. Facciamo degli esempi-limite: provate a bere un annoso Barolo su un nasello bollito: il nasello ne uscirà massacrato. Provate un meraviglioso Pinot bianco su una lepre in salmì: sarà come bere acqua, o quasi. In entrambi i casi, la personalità del vino o del piatto avrà un effetto destabilizzante, quello di «schiacciare» il partner anziché prenderlo per mano e condurlo così, a braccetto, verso la gioia del nostro palato.

Non bisogna essere fanatici: molti bevono solo vino bianco, è un limite ma non una colpa. E un pranzo tutto-mare può benissimo essere accompagnato solo dal vino bianco. Ma non è un'eresia, aggiungiamo, bere un rosato o addirittura un rosso giovane e profumato su alcuni piatti di pesce, specie in umido. Altri bevono vino su cibi che il vino respingono: il caviale, il salmone affumicato, le insalate, i carciofi, i gelati, i dolci al cioccolato. Il caviale «schiaccia» qualsiasi vino, Champagne compreso, e forse non hanno torto i russi, dallo zar in qua, che preferiscono, sui preziosi chicchi, un alcol secco e pulito, neutro, come la vodka. Analogamente, sul cioccolato è consigliabile un distillato ampio e avvolgente, tipo rum o Armagnac: ma sempre consigli sono, non imposizioni.

Con qualche eccezione, rimane valida la regola-base, che vuole i bianchi sul pesce e i rossi sulla carne. Il discorso si complica sui formaggi, che hanno un'estrema varietà di «forza»: semplificando, possiamo considerare i formaggi giovani e freschi alla stregua del pesce, quelli molto stagionati come carne rossa.

Torna sempre, come avrete notato, il concetto di «forza». Partendo dal piatto (dalla sua natura intrinseca, dalle salse che eventualmente lo accompagnano) si arriva al vino. Esempio: un conto sono le tagliatelle al burro, un altro conto le stesse tagliatelle al burro con abbondante pioggia di tartufo. La presenza del tartufo richiede un vino di struttura, di forza adeguata.

Il segreto è tutto qui, un po' di buon gusto e un po' di buon senso. È come se uno chiedesse: cosa mi metto per andare a Cortina? Risposta: dipende, se ci va a Ferragosto o a Natale. Analogamente, il vino ha le sue stagioni e le sue sfilate: il rosso dall'autunno alla primavera, il bianco d'estate. Non solo per via del mare e del pesce: il caldo automaticamente porta ad alleggerire i piatti anche in città, e un alleggerimento del piatto ci porta ad alleggerire il vino. Un vino per tutte le stagioni e per tutti i tipi di pranzo (che non prevedano grandi piatti di carne) è lo spumante. Non sui dolci, però, a meno che non sia un Asti, un Cartizze amabile.

Chi effettua gli accostamenti deve conoscere i cibi, i vini e possibilmente i gusti dei commensali. Non ha senso imporre una serie di rossi, ancorché di assoluto prestigio, a chi non è abituato a berli: si sentirebbe a disagio. Ben diverso il discorso se si tratta di un convivio tra esperti degustatori. Allora si cercheranno accostamenti che a un profano sembrerebbero bizzarri (un Marsala sul gorgonzola, oppure un bianco in barrique al posto di un rosso giovane). Il fine ultimo degli accostamenti dev'essere l'armonia, non la discordanza e la rottura. La tabella schematica qui sotto è stata preparata con la collaborazione di Tiziana Penati del ristorante Pierino di Viganò Brianza (Co), docente ai corsi dell'Associazione italiana sommelier.

ACCOSTAMENTI DI CLASSE

Affettati misti: Tocai. Lambrusco. Barbera vivace.
Frittatine: Ribolla gialla. Greco di Tufo. Bianco d'Alcamo.
Pâté di fegato: Gewürztraminer. Orvieto abboccato.
Insalata di mare: Vermentino. Malvasia istriana. Arneis.
Ostriche e molluschi: Spumante metodo classico. Ribolla.
Sformati di verdure (spinaci, asparagi, piselli e così via, *non* carciofi): Müller Thurgau. Marino. Verdicchio.
Sformati di formaggio: Pinot grigio. Terlaner. Chiaretto.
Minestre di verdura: Sauvignon. Tocai. Riesling italico.
Paste o riso con sugo di pomodoro: Bianco del Salento. Sauvignon. Chiaretto di Bolgheri. **Con sugo di carne:** Schiava. Bardolino. Rosato del Salento. **Con sugo a base di pesce:** Pinot bianco affinato in barrique. Vernaccia di S. Gimignano. Soave.
Risotto allo zafferano: Chardonnay affinato in barrique. Barbera giovane. Bonarda.
Pesce bollito: Nosiola. Riesling renano. Sylvaner.
Pesce al forno: Bianco di Franciacorta. Traminer. Sauvignon.
Pesce alla griglia: Tocai. Trebbiano. Fiano di Avellino.
Pesce in umido: Rossola valtellinese (o Veltliner dell'Alto Adige). Rosato del Salento. Refosco Isonzo.
Pesce fritto: Blanc de Morgex. Gavi. Prosecco di Valdobbiadene.
Pollo, tacchino, coniglio arrosto: Marzemino. Grignolino. Valpolicella. **In umido:** Merlot. Dolcetto d'Alba.
Carni rosse arrosto: Pinot nero. Cabernet Sauvignon. Cannonau. **Alla griglia:** Chianti classico. Barbaresco. Teroldego.
Carni brasate: Amarone. Nobile di Montepulciano.
Cacciagione arrosto: Barolo. Brunello di Montalcino. Aglianico del Vulture.
Fritto misto (carne, funghi, verdure): Barbera d'Asti. Gutturnio. Freisa.
Formaggi freschi: Pinot bianco. Lugana. Riesling italico. **Di media stagionatura:** Chianti giovane. S. Maddalena. Sassella. **Molto stagionati:** Schioppettino. Brunello di Montalcino. Barolo. **Erborinati:** Marsala vergine. Passito di Chambave. Vinsanto.
Frutta secca: Verduzzo di Ramandolo. Recioto di Soave.
Crostate di frutta: Brachetto. Vernaccia di Serrapetrona. Malvasia di Casorzo o di Castelnuovo Don Bosco.
Torte con crema: Moscato d'Asti (o dell'Oltrepò Pavese). Verduzzo. Cartizze amabile.
Bavarese o mousse di frutta: Moscato rosa o giallo Trentino-Alto Adige. Erbaluce di Caluso amabile.
Paste lievitate (panettone, colomba ecc): Moscato d'Asti. Moscato di Trani. Malvasia piacentina amabile.
Pasticceria: Asti. Moscato di Pantelleria. Greco di Bianco.

A TAVOLA SI FA COSÌ

Qual è la giusta temperatura di servizio per un bianco? Quanto ne va messo nel bicchiere e questo come va impugnato? Per quali vini si usa il decanter? Ecco le soluzioni ai piccoli problemi.

L'ospitalità ha ancora, fortunatamente, i suoi riti. Che, senza essere leziosi, manifestino il piacere di ricevere e il piacere di essere accolti. In fondo, nell'era della fretta, ritagliare uno spazio di tempo da dedicare agli amici e trattarli nel migliore dei modi, è un lusso che tutti si possono permettere. Senza strafare, non ha senso avventurarsi in esibizioni eno-gastronomiche con cui non si ha dimestichezza. È consigliabile muoversi nell'ambito della propria naturale esperienza di ospitalità, pur con il massimo dell'impegno. Preparare per la prima volta in assoluto una sella all'Orloff con il rischio di un ripiego sul vassoio di formaggi, può risolversi con quattro risate se si è tra amici-amici ma può rovinare la serata se l'invito è un po' più formale. Allo stesso modo, è necessario conoscere bene il vino che si serve, senza lasciarsi abbagliare da un nome, o da un'etichetta di grido: e sapere che si accorda con il menu.

Prima di avvicinarci alla tavola, vediamo l'impiego del vino fuori-tavola. Dare il benvenuto con una flûte di spumante è un bell'inizio. Il vino è raffreddato al punto giusto e la bottiglia aspetta di essere aperta nella glacette. I dettagli da evitare: il botto del tappo a fungo, che è kitsch persino nelle retrospettive della commedia all'italiana. I bicchieri colmi, con la schiuma che trabocca come quella della birra all'Oktoberfest (e c'è poco da rimediare dicendo «porta fortuna»). È gentile, oltre che utile e intelligente, offrire qualche salatino, qualche mandorla o almeno qualche oliva: a digiuno non si brinda. Stesso discorso per un vino bianco fermo.

Termometro da vino da appoggiare sulla bottiglia. Da Spano a 28.000 lire.

L'aperitivo può anche essere diverso, ma in questa occasione noi ci limitiamo al vino. Un consiglio sottovoce: non forzate l'ospite a bere se declina l'offerta del bicchiere, offritegli un'alternativa analcolica. E, da parte sua, speriamo che l'astemio non si produca in scene da virtuoso oltraggiato: dica «no grazie», o prenda il bicchiere e lo lasci intatto, nessuno lo importunerà più. Sono davvero dettagli, ma possono rovinare un'atmosfera.

La tavola è apparecchiata. I bicchieri, allineati davanti a ciascun ospite, sono tanti quanti sono i vini previsti più, irrinunciabile, il bicchiere per l'acqua, all'estrema sinistra.

A tavola ha già illustrato in passato l'ordine giusto dei bicchieri, in allestimenti di importanza crescente (vedere *A tavola* n. 10/ottobre 1989). Ricordiamo soltanto che il primo bicchiere a destra è il primo a essere utilizzato, quindi, di solito, quello da vino bianco (o, chiaramente, da spumante).

A sinistra, portabottiglie termico in metacrilato, di Guzzini a L. 18.800; a destra, in silver, da Souvenir, L. 150.000.

Sono pronti anche i vini in bottiglia o caraffati, e tutti alla temperatura giusta. I bianchi vengono sempre stappati al momento del servizio. Ma vanno assaggiati, dal padrone di casa. Può succedere che anche la migliore bottiglia abbia il tappo difettoso, o che il vino non vada bene (anche se proprio il giorno prima era perfetto). Non casca il mondo, si cambia bottiglia; per questo è meglio abbondare nelle previsioni. L'assaggio sia discreto. Le cerimonie con scrutamenti del bicchiere, risciacqui della bocca, smorfie di entusiasmo o di disappunto non sono indispensabili, anche se il degustatore è un grande intenditore.

Se l'assaggio è positivo, si servono gli ospiti: a partire dalla signora alla destra del padrone di casa (di solito la più importante, per le regole del galateo) o, se c'è, dall'ospite di maggior riguardo. A differenza di un tempo, per la snellezza del servizio si prosegue poi con la persona vicina, e così via fino al padrone di casa. Se possibile, senza troppe evoluzioni, si riempiranno prima i calici delle signore.

Per mantenere inalterato un vino in una bottiglia già iniziata, ideale è il Vacuum che estrae tutta l'aria interna. In vendita da Spano a 25.000 lire.

Riempire è però la parola più sbagliata. La quantità di vino non superi mai i due terzi della capienza del bicchiere e, quando i bicchieri sono particolarmente panciuti (per i vini più importanti), anche meno.

A OGNI VINO IL SUO BICCHIERE

Da destra a sinistra, i bicchieri e il decanter della Linea Degustazione di Primavera di Cristallo della Calp: Flûte per spumanti secchi, Profumi Bianchi, calice per vini bianchi, Rosso 5 Stelle, per vini rossi giovani o rosati, Grand Bouquet per vini rossi di buona struttura, Gran Riserva per rossi di grande struttura e invecchiamento, Caraffa per ossigenare e decantare i vini d'annata.

PINO DIZIONE

LA CANTINA IDEALE

Dipende da voi, da quanto volete «investire». Noi, da parte nostra, vi proponiamo tre possibilità: per 2, 4 e 8 milioni. Garantendo ogni volta l'alta qualità.

Chi decide di farsi una cantina ha già le idee sufficientemente chiare e, soprattutto, conosce i suoi gusti. Con le tabelle pubblicate, intendiamo soltanto fornire una «guida agli acquisti», precisando che non è obbligatorio spendere 2, 4 oppure 8 milioni per avere una cantina all'altezza. Al di là dello spazio che una cantina di una certa entità richiede, molto dipende dalle abitudini sociali del «cantiniere»: scorte alquanto robuste se riceve spesso a casa ospiti amanti del bere bene, scorte più leggere in caso contrario. Abbiamo preso in considerazione solo bottiglie italiane non per nazionalismo precostituito, ma perché riteniamo che l'Italia, dagli spumanti ai vini da dessert, sia in grado di riempire degnamente una cantina. Non è escluso che in futuro si ripeta la stessa operazione solo con prodotti stranieri. Una precisazione sulle tre liste: al di là dei costi, tutte le etichette rappresentate garantiscono alta qualità (non solo loro, ovviamente, ma riportandole tutte avremmo scritto un libro) e possono essere scambiate, non c'è nulla di rigido. La cantina più cara ha un occhio di riguardo per i grandi rossi, ma grandi rossi figurano anche nelle meno care. Un'ultima considerazione: i prezzi di una bottiglia sono variabili a seconda dei punti-vendita anche nella stessa città, sbalzi notevoli si registrano da città a città, ove possibile si ha un risparmio acquistando dal produttore, direttamente.

Con la collaborazione di Angelo Solci, dell'omonima enoteca di via Morosini a Milano, abbiamo cercato di stabilire un prezzo medio di mercato per ogni bottiglia.

Non tutti hanno una cantina. Un'alternativa può essere un mobile a temperatura controllata e differenziata come il frigorifero Iberna, a destra, in laminato plastico. Contiene 380 litri e costa 1.800.000 lire. Sotto, un contenitore a cestello da muro. Sistema Lab Casa Kit, in alluminio, L. 11.200 al metro; cestelli cromati, L. 18.900 cad. In basso, portabottiglie in acciaio inox. Da High-Tech, L. 56.000.

PINO PRINA

TRE SCELTE DI QUALITÀ

SPUMANTI	
6 Marone Cinzano pas dosé	138.000
6 Martini ris. Montelera	150.000
VINI BIANCHI	
6 Vintage Tunina 89	150.000
6 Donna Fugata bianco	36.000
6 Terre Alte 89 L. Felluga	120.000
6 Gewürztraminer Kastelaz 89 Walch	66.000
6 Verdicchio di Matelica La Monacesca 88	38.000
6 Müller Thurgau 89 Kettmeir	78.000
VINI ROSATI	
6 Chiaretto del Garda Costaripa 89	48.000
6 Rosa del Golfo 89	48.000
6 Barbera Parroco di Neive 87	36.000
6 Chianti Classico Castellare 88	66.000
6 Merlot Borgo Conventi 89	84.000
6 Ronco dei Roseti 86 Abb. Rosazzo	150.000
VINI ROSSI	
6 Barolo 86 Bartolo Mascarello	150.000
6 Bricco dell'Uccellone 86	174.000
6 Brunello di Montalcino 85 Villa Banfi	190.000
6 Aglianico del Vulture 85 D'Angelo	72.000
VINI DA DESSERT	
6 Moscato d' Asti 89 Bera	48.000
6 Verduzzo Ronchi di Cialla 88	150.000
6 Vin Santo Antinori	60.000
Totale	**L. 2.052.000**

SPUMANTI	
12 Ca' del Bosco	360.000
12 Gancia dei Gancia Vintage	360.000
6 Solci' s rosé 86	144.000
VINI BIANCHI	
6 Predicato del Muschio 88	150.000
6 Vernaccia di S. Gimignano ris. Guicciardini Strozzi	48.000
6 Arneis Blangé Ceretto 89	84.000
6 Sauvignon Villa Russiz ris. de la Tour 89	84.000
6 Vermentino Capichera 89	90.000
6 Terre di Ginestra 89 Micciché	36.000
VINI ROSSI	
6 Bardolino Le Fontane 89 Gardoni	36.000
6 Petit Rouge 89 Ist. Agr. Aosta	60.000
6 Dolcetto di Dogliani S. Luigi 89 Chionetti	54.000
6 Pinot nero 88 ris. Villa Barthenau Hofstatter	66.000
6 Marzemino 89 Letrari	48.000
6 L' Altromerlot 88 Torre Rosazza	90.000
6 Teroldego Sottodossi Cantine Mezzocorona	75.000
6 Chianti S. Lorenzo 86 Fatt. di Ama	150.000
6 Tignanello 85	150.000
6 Flaccianello della Pieve 86	150.000
6 Balifico 87 Castello di Volpaia	150.000
6 Barolo 85 Aldo Conterno	168.000
6 Barbaresco 86 Gaja	240.000
6 Brunello di Montalcino 85 Altesino	135.000
6 Duca Enrico 84	132.000
6 Lungarotti ris. San Giorgio 82	180.000
VINI DA DESSERT	
6 Moscato d' Asti Dogliotti 89	60.000
6 Malvasia delle Lipari Hauner 88	144.000
6 Picolit Abb. di Rosazzo 88 (0,5 l)	300.000
6 Marsala De Bartoli ris. 20 anni	180.000
Totale	**L. 3.924.000**

DOVE COMPRARLO

Una visita all'azienda è il modo migliore per scoprire anche l'ambiente, la cultura, i personaggi del vino. In città, oltre all'enoteca, anche alcuni supermercati stanno attrezzando preziosi «angoli» con proposte pregiate.

C'era una volta l'insegna «vino» oppure, specie nelle regioni centro-meridionali, «vino e olio». Il vino era quasi sempre sfuso: si portava la bottiglia o il fiasco da riempire. Anche le osterie vendevano il vino «da asporto». Questo in città. Nelle campagne il problema non si poneva: tutti avevano un pezzo di vigna, la curavano e facevano il vino, oppure la affittavano a un vignaiolo in cambio del vino per tutto l'anno.

Ora siamo un paese industriale, la mezzadria è un ricordo, il vino sfuso una stravaganza che quasi sempre suscita diffidenza. E il vino si compera praticamente in tutti i negozi di alimentari, latterie comprese, oltre che in enoteca, nei supermercati, negli autogrill, nelle bottiglierie. Si fanno acquisti persino per corrispondenza. E in fattoria? Anche lì, ma non quanto sarebbe logico immaginare.

A differenza che in altri paesi il turismo enoico finalizzato all'assaggio e all'acquisto in Italia è poco diffuso. Eppure c'è un certo numero di aziende produttrici disposto, e organizzato, a ricevere clienti anche privati. Le grandi cantine sociali hanno lo spaccio aperto al pubblico. Qualcuna è attrezzata anche per la visita con guida.

Se si ha l'avvertenza di prenotare una visita, sono tante le cantine, di ogni dimensione, che ricevono. Non tutte, è vero. I motivi possono essere diversi: la produzione è talmente piccola che è già venduta su prenotazione ai clienti fedeli; non c'è una persona addetta al ricevimento, o almeno non si può distogliere da altri compiti più urgenti; non si vuole scontentare il personaggio-tramite, tra l'azienda e il mercato. È uno degli ostacoli più seri. Il rappresentante vive di una percentuale sulle vendite, ed è lui che deve piazzare le bottiglie: ovvio che non sia contento se viene «saltato» e che il produttore se lo tenga caro.

Ma, secondo noi, la conoscenza diretta del produttore, la visita alla cantina e alle vigne, l'assaggio guidato dei vari vini sono uno dei mezzi più efficaci per aumentare la cultura del vino, per allargare l'educazione al buon bere. Più ancora quindi che per risparmiare qualcosa (il prezzo all'origine, in tutti i settori, è ridotto), chi compera il vino in fattoria vuole, o cerca, di capirne di più. E dovrebbe trovare le porte aperte.

È un suggerimento, o un invito, ai produttori più chiusi. Il futuro del vino, secondo tutte le inchieste di mercato, non è roseo. E questo nonostante il livello qualitativo continui a salire. La gente beve meglio, anno dopo anno, ma beve meno, e nuovi consumatori non se ne vedono. Quando c'è curiosità, o interesse vero, dunque, perché non rispondere alle richieste? Il vino non è un prodotto qualsiasi: è civiltà, genuinità, anche poesia. L'ambiente dove nasce, l'uomo che lo «alleva» possono comunicare ben più di uno spot pubblicitario. E quando il consumatore riconosce la qualità di un'etichetta, la va poi a cercare in città.

Vediamo comunque i pro e i contro dei diversi punti-vendita.

All'azienda agricola. Verificare la cura delle vigne, la pulizia della cantina, assaggiare il vino (in bottiglia), magari di annate diverse, pagare un prezzo non oberato da costi di spedizione, di imballaggio, di spettanze al rivenditore, sono vantaggi. C'è il rischio di farsi trasportare dall'entusiasmo e acquistare molto più del necessario. Specie se la cantina offre una vasta gamma di vini, comprare una scorta ragionevole rispetto alla durata dei vini stessi (inutile riempire casa con bottiglie di vita breve).

All'enoteca. È il luogo ideale. Affidato a competenti, che il vino lo sanno comperare prima che vendere. L'enotecario è uno specialista, come tale vi sa dare notizie, raccomandazioni, consigli sugli abbinamenti. Si acquista il vino quotidiano e quello eccezionale, da grande occasione, conservato come si deve.

Al supermercato. Inutile storcere la bocca, la grande distribuzione si espande sempre più. E non è vero che ci si trova soltanto il vino corrente. In Francia sugli scaffali ci sono gli Châteaux prestigiosi. E anche da noi stanno arrivando, se non ci sono già, i nomi più belli della nostra enologia. Il prezzo è contenuto, ma bisogna saper scegliere. Non c'è chi ti consiglia, e le etichette non sono il massimo della chiarezza (ma questo non dipende dal supermercato). L'assortimento, a ogni modo, anche di prezzi, è vastissimo. Segnaliamo una novità molto promettente. All'interno di due supermercati milanesi (GS di via Monti e via Spinoza) i fratelli Solci, enotecari famosi, hanno studiato un «angolo del vino», un settore specialistico. A disposizione della clientela la descrizione (tipologia, provenienza, abbinamento) di ogni vino. Nel futuro è previsto un responsabile specializzato: una piccola enoteca, insomma.

Per corrispondenza. Anche qui, siamo un po' indietro rispetto ad altri paesi. I bollettini che arrivano a casa e offrono grandi gamme di bottiglie non sempre riescono a catturare la fiducia della gente. I prezzi richiesti sono quasi sempre allettanti, ma occhio alle postille (quantità minime, spedizione inclusa o esclusa, Iva inclusa o esclusa, e così via). Ci sono organizzazioni serie, altre meno. Ha successo da molti anni il «Club delle fattorie» che ha un catalogo folto di ottimi vini, da ogni regione.

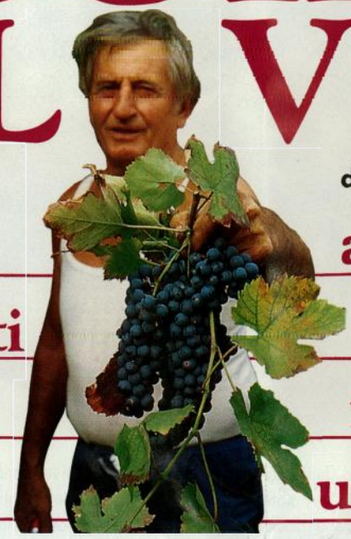
Ancora una novità, ideata dai Solci che, c'è da scommettere, farà scuola: il recapito a casa, effettuata dai mezzi della ditta, della fornitura mensile, o stagionale, o settimanale, di bottiglie.

GLI INDIRIZZI

Calp - Cristalleria Artistica la Piana, via Senese, Colle Val d'Elsa (Si), tel. 0577/921103; **Casa Kit,** via G. Di Vittorio 15/17, Peschiera Borromeo (Mi), tel. 02/5471354; **Dabbene Argenteria,** l.go Treves 2, Milano, tel. 02/6554406; **Guzzini,** via C. Da Mattonata 60, Recanati (Mc), tel. 071/9891; **High-Tech,** p.zza XXV Aprile 12, Milano, tel. 02/6593549; **Iberna,** via Emilia 26, Buccinasco (Mi), tel. 02/448751; **Souvenir,** v.le Piave 29, Milano, tel. 02/76002397; **Spano,** via F.lli Bronzetti 9, Milano, tel. 02/733806.

GUIDA AL VINO

di Paola Mura



Tendenze, galateo, tutti conoscerlo "costruire" abbinamenti i consigli per meglio e una cantina ideale.

EFEBICI, ANZI DI GRAN CARATTERE

Quella che sembra una contraddizione, è la radiografia delle tendenze in atto nel consumo di vino. C'è la dieta che reclama vini leggeri, poco alcolici, e c'è la cultura che li vuole «d'annata». Così rifioriscono i grandi vini storici rivisitati.

Una certezza c'è: il panorama enologico italiano non è noioso, immobile, scontato. Nessuno, nemmeno gli intenditori stranieri, dicono più: «Vino d'Italia? Sì, buono, ma non grande». E come punti di riferimento, come pietra di paragone non esiste più soltanto la Francia. Nazioni che da sempre producono vino e nazioni che invece a Bacco ci sono arrivate da poco si fanno conoscere sul mercato mondiale. E le sorprese non sono poche.

Il mondo si è fatto più grande o più piccolo? Dipende da come lo si guarda. Come dire se il bicchiere è mezzo vuoto o mezzo pieno.

È più grande perché il tempo delle scoperte, dei paesi esotici è praticamente finito. Ma è rimpicciolito: cosa ci vuole ad arrivare, e senza avventurismi, dovunque? Così tutto, anche il nostro vino, fa i conti con una nuova dimensione. Un po' per conquistare mercati, un po' per fronteggiare a testa alta l'invasione di bottiglie che entra dalle nostre frontiere. Frontiere? Tra poco non se ne parlerà più. Libera concorrenza, e vinca il migliore. Siamo partiti da questa premessa per cercare di capire quali sono le tendenze attuali del settore: quale vino incontra il gusto degli italiani, quali sono le proposte dei nostri produttori, in fin dei conti che cosa rappresenta, oggi, il vino sulla tavola.

Escluso, assolutamente, che sia ancora un alimento. Il vino fa buon sangue, è fonte di energia, chi lo dice più? Molto più in sintonia con i tempi un altro genere di lodi: «Un pasto senza vino è come un giorno senza sole» oppure «il vino è la poesia della terra» o «una buona tavola senza vino non è completa».

Sensazioni, emozioni del gusto, arricchimento di un pasto armonico: questa è la funzione del vino alle soglie del Duemila.

Da questo angolo di osservazione però si complicano le cose. L'alimentazione è totalmente cambiata. Rispetto a dieci, venti o cento anni fa. Lasciamo perdere cosa e come mangiamo. Gli imperativi categorici si riassumono in una parola: leggerezza. I diktat dietetici sono importati generalmente dagli Stati Uniti e fanno scuola in tutta la vecchia Europa.

Ne fanno le spese i piatti della nonna, buoni ma troppo sostanziosi, e i vini della tradizione. Più forti e strutturati per l'invecchiamento erano, più erano prelibati. Allora, via i robusti rossi e largo a vini flebili, mansueti, vivaci di freschezza. Nel recente passato sono così entrati in crisi molti capolavori della nostra enologia. E nei ristoranti, nelle case era quasi obbligatorio bere vino bianco, frizzante, poco alcolico, giovane, il più possibile simile alle bevande alternative. Molti profumi, sotto il profumo niente, o quasi. I rossi? Efebici, anche loro da consumare nell'annata, bassa gradazione, gusto fruttato.

Contemporaneamente a questa evoluzione-rivoluzione però cresce la cultura del vino. Sembra un paradosso, eppure, come per la salvaguardia della specie si rinforzano e sopravvivono i migliori, così vengono creati, e crescono belli forti, nuovi «grandi» vini. E tornano a splendere i lustri dei vini considerati «storici».

Apparentemente questa è una contraddizione. La stessa che

c'è in tutti i settori: forse che non si vendono altrettanto bene biciclette e Ferrari? O che l'arte dei Missoni non convive con gli articoli del mercatino rionale?
Allora, ci vuole il buon vino quotidiano, onesto ma non troppo impegnativo, e ci vuole la bottiglia della domenica. Vediamo come si organizza il consumatore sapiente e aggiornato. Qui riferiamo unicamente delle sue scelte tra i vini italiani, pur sapendo che le sue conoscenze vanno al di là (e ci sarà occasione per descriverle).

Lo spumante. Passate polemiche a parte, la spumantistica italiana è arrivata, eccome, alle vette della qualità. E gli italiani hanno capito che lo spumante è un vino non solo da brindisi. Le statistiche confermano un utilizzo anche a tutto pasto, pasto di riguardo s'intende.
I vini bianchi. Convivono tre tendenze, e tutte e tre di successo. Il vino leggero, spesso frizzante o almeno «mosso», la cui gradazione alcolica non ama superare gli 11–11,5°. Facile, freddo, gradevole.
C'è poi il vino bianco con le spalle più robuste, e senza arrivare al machismo. I produttori più in vista hanno abbandonato il modello «una sola stagione»: ricordate le raccomandazioni di bere i bianchi nell'annata, pena il rischio di trovarli spenti, sbiaditi? Ora le attenzioni di un buon vinificatore danno prodotti più strutturati e longevi, due-tre anni di durata come minimo, e al meglio di profumi e sapore. Completano la tipologia gli ormai famosi, e discussi, bianchi passati in barrique.
Una quindicina d'anni fa si è iniziata l'invasione dei vitigni «stranieri» nel nostro paese. Chardonnay, soprattutto (in alcune zone esisteva già, scambiato però per Pinot bianco) e Sauvignon, parlando solo di bianchi. Dall'inizio degli anni Ottanta, alcuni Chardonnay italiani affinati nelle piccole botti di rovere francese hanno stupito la critica, hanno sedotto i palati più aristocratici, imponendosi, nelle degustazioni cieche in giro per il mondo, nell'élite della categoria «grandi vini bianchi». Vini progettati per il gusto internazionale, bottiglie di personalità altissima (e prezzo adeguato). Ne è nata una moda, e sono proliferati prodotti discutibili. La barrique può contribuire a ottenere un vino di classe, se il suo impiego è magistrale. Altrimenti, il suo apporto è puro sentore di legno, inaccettabile.
Per non avere brutte sorprese, l'assaggio è d'obbligo, prima di stipare la cantina con bottiglie di potenziale lunghissima vita.
Si nota già, ad ogni modo, un certo ripensamento da parte dei consumatori. Merito della maggior cultura, viene valutato con una certa obiettività il rapporto qualità-prezzo. L'alto costo dei vini in barrique è accettato soltanto se è giustificato dalla qualità in bottiglia. Altrimenti, pollice verso.
Vitigni stranieri superstar anche tra i vini rossi: Cabernet Sauvignon e Franc, Pinot nero, Merlot e, in proporzioni minori, Syrah, Gamay. Uve che intervengono, con scopo migliorativo, nella composizione di molti ottimi vini. O che, vinificate in purezza, danno i regali risultati che ci si aspettava. Il bello è che la grande maggioranza di questi vini di nuova creazione sono «vini da tavola» e non Doc. E sono costretti a portare nomi di fantasia. Per ora: il ministero competente si è impegnato a una revisione totale delle denominazioni. Chiamiamo questi vini «i neoclassici» e pensiamo a perle come Tignanello e Sassicaia, Darmagi e Maurizio Zanella, Ornellaia e Tajardino, Sammarco e Casotte. CA 10
Ma, ancora, il successo di questi vini innovativi va di pari passo con la riscoperta dei nostri vini, e vitigni, più tipici. Ci si è chiesti: che senso ha lasciar perdere il nostro patrimonio ampelografico, ricchissimo, e fare gli stessi vini nei cinque continenti? Ecco allora la «rivisitazione» del Sangiovese: da solo, o in uvaggio ben calibrato, trattato da vitigno di razza, ha dato vini di razza. Così l'Aglianico del Vulture, il Negro amaro, persino la Barbera (che choc, quelle prime Barbera in barrique, il Bricco dell'Uccellone e il Bricco della Bigotta); e anche il Teroldego, il Carmignano, il Cannonau hanno aumentato la marcia.
Piccole nicchie di mercato, ma sicure, sono occupate dai «piccoli vini» riscoperti: Rouché, Petit Rouge, Tazzelenghe, Pignolo, Pelaverga per fare qualche nome caro agli amatori. Doveroso poi sottolineare il ritorno del Chianti, nelle diverse denominazioni, ai primi posti per piacevolezza e qualità.
Non dimentichiamo il fenomeno «vini novelli». Sono ormai un fatto di costume, puntuale come il Natale e le ferie. Da considerare, appunto, nel breve tempo della loro durata. Tra i vini dolci, notevole rinnovamento. Il fragrante Moscato d'Asti ha raggiunto il privilegio della vinificazione per cru. E anche, raccolto con vendemmia tardiva e quasi passito, si esibisce in toni di suggestione totale. Il Recioto di Soave, da esasperate selezioni delle uve, entra nelle prime posizioni della classifica mondiale dei vini da dessert. E l'Albana passita, se vinificata con talento, è un gioiello.

portanti), il livello si ferma a un terzo, persino a un quarto del volume. Versare fino all'orlo è una forzatura, e il vino non si apprezza come merita.
Quando si usa la caraffa, o il decanter. C'è chi, per abitudine, travasa ogni vino nel cristallo: per abbellire la tavola, più che per onorarlo. Niente di male, il cristallo impreziosisce e illumina la tavola. Ma forse agli ospiti farebbe più piacere vedere la bottiglia, per rendersi conto di cosa bevono. Oggi il vino fa status symbol ma anche argomento di conversazione, e l'etichetta davanti è più chiara di qualunque spiegazione.
Da caraffare, quasi sempre, sono i vini rossi invecchiati. Non soltanto perché con gli anni si

Il cavatappi a forcella non danneggia il tappo di sughero da estrarre. Da Spano a L. 5.000.

forma un deposito naturale nella bottiglia, che non è piacevole da vedere né da bere. Il motivo principale è di presentare quel grande vino nella forma migliore. Gli si deve dare l'opportunità di ossigenarsi, dopo tanti anni al chiuso, perché possa porgere il patrimonio di profumi e di sapore che ha accumulato nel corso del tempo.
L'operazione di travaso va compiuta in anticipo. Tolto il tappo, evitando che il sughero si sbricioli altrimenti il vino si dovrà anche filtrare, si versa lentissimamente nel decanter, osservando, contro la luce di una candela accesa, il collo della bottiglia. Al primo segno di intorbidimento è bene fermarsi.
Consuetudine vuole, e anche questo è un omaggio alla grandezza del vino, che il tappo venga appeso al collarino da decanter: per apprezzarne l'integrità, per controllarne l'odore. Siamo nel mondo degli intenditori. E la bottiglia? Merita di rimanere in mostra, anche se non in tavola, quando appartiene a una vendemmia storica, quando è un «pezzo» raro. Per un vino, pure di eccelsa qualità, di pochi anni, non occorre tanta solennità. Ma un bel Barolo, un Brunello, un Barbaresco, si «aprono» con generosità nel decanter, e non serve più stapparli con tante ore di anticipo.
Quanti vini si possono cambiare durante un pranzo? Dipende dal tono del pranzo e dalle abitudini dei commensali. Più vini, comunque, non significa sbornia collettiva. Per quante varietà passino sulla tavola, alla fine il saggio avrà consumato non più di un bicchiere e mezzo, due al massimo. Il vino come corollario del piatto, dunque.
Verso la fine del pasto, il dubbio: formaggi sì o formaggi no? Con il vino, il formaggio ha un feeling profondo. Il campo degli accostamenti è vastissimo: innumerevoli le varietà di formaggi e, per ciascuno, si dovrebbe considerare il punto di stagionatura. Per semplificare, diciamo che più il formaggio è robusto più chiama un vino all'altezza. Con una sottolineatura per i formaggi erborinati, il cui mariage di maggior successo si basa sul contrasto: vino liquoroso, dolce, speziato (che può accompagnare, poi, anche altri dessert).
Ma ecco la giusta temperatura di servizio dei vini. Spumanti: 7-8°. Bianchi giovani: 9-10°. Bianchi strutturati: sui 12°. Rosati, dolci naturali, liquorosi secchi: 10-12°. Rossi giovani: sui 14°. Rossi importanti: dai 16 ai 18°. È fondamentale che il vino raggiunga la giusta temperatura gradualmente, senza choc.

I due primi calici, da sinistra, sono per vini bianchi: si impugnano per lo stelo o al piede, tra pollice e indice, per non trasmettere il calore della mano al contenuto. La terza impugnatura, avvolgente, si riferisce ai grandi rossi.

MARCO GOZZI

La successione ragionata dei diversi vini. I più leggeri precedono quelli più robusti, i secchi anticipano i dolci, le annate recenti preparano la strada a quelle più vecchie. Da ricordare, infine, un consiglio rispettoso delle provenienze: cibi e vini della stessa regione. Per qualche misteriosa ragione infatti la reciproca esaltazione è innegabile. O forse, i nostri antenati si sono fatti un punto d'onore di realizzare piatti ideali per affiancare i vini della loro zona.
Ma non è un delitto trasgredire. Anzi, trovare un'armonia extraterritoriale, se non addirittura internazionale, è, per il gourmet, soddisfazione massima.
Fin dal primo numero *A tavola* ha dedicato il giusto, ampio spazio all'argomento-bicchiere. Del buon bere infatti il bicchiere è la cartina di tornasole: chi sa scegliere il vino, sa anche qual è la forma di cristallo più consona ad accoglierlo. Allo stesso modo, la gestualità del bevitore colto non è mai distratta, né caricata. Il bicchiere ha uno stelo, di altezza variabile ma sempre pronunciata. C'è un motivo preciso: rispettare la temperatura del vino. Il calore della mano la può rapidamente influenzare. Fate attenzione ai degustatori professionisti: mai impugnano il calice, tengono il «piede» del bicchiere tra il pollice e l'indice, con una delicatezza che permette anche di agitare il vino, facendolo ruotare lungo la superficie interna, quel tanto che basta a farne sprigionare i profumi più segreti. Il gesto disinvolto ha la stessa leggerezza del cogliere un fiore, il più lontano possibile dalla corolla. Solo in caso di vini serviti troppo freddi (ci riferiamo ai grandi rossi) è consentito «avvolgere» con la mano il fondo del bicchiere, per trasmettere calore.

Il portabottiglie-versavino per il servizio in tavola esalta una bottiglia «a cinque stelle», oltre a conferire tono. Nella foto, un modello in argento, da Dabbene, L. 520.000.

PINO PRINA