



TUTTI I SEGRETI IN BOTTIGLIA

MADAME SOMMELIER

di Paola Mura



Mister vino 1990

Tra un premio letterario e l'elezione delle miss, tra l'Oscar del cinema e l'assegnazione dei Nobel, ci sta bene anche una cerimonia per decretare il «vino dell'anno». La giuria del premio Vinarius, associazione degli enotecari d'Italia, cioè una categoria di massimi esperti che alla competenza aggiunge la reale conoscenza del mercato, conferisce il titolo a quel vino «di altissimo livello qualitativo che esprime una propria personalità e influenza la domanda, creando così uno stile». Il libro d'oro delle passate edizioni porta nomi di assoluto prestigio (Tignanello Antinori, Ferrari Brut, Gavi La Scolca, Brunello di Montalcino Biondi-Santi, Torgiano Rubesco Lungarotti, Sassicaia Invisa della Rocchetta, Maurizio Zanella Ca' del Bosco, Barolo Prapo Ceretto). Per il 1990, il vino dell'anno è l'Asti Cinzano. Come dire il leader dell'Asti, e quindi dello Spumante

italiano più apprezzato all'estero, oltre che in patria. La bottiglia delle feste, il vino dolce e aromatico che accompagna ogni dolce tradizionale con il suo gradevolissimo frizzante dimostra ancora una volta il grande successo presso il pubblico dei consumatori. L'alta stagione di questo successo arriva naturalmente a Natale e dintorni. Ma, forse, la bassa stagione non c'è più.

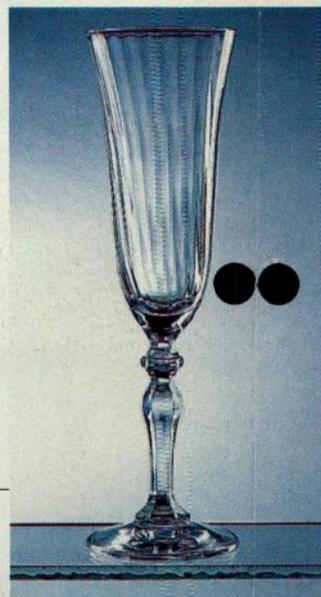
Eleganza a buon prezzo

Definitivamente conquistato il cuore dei milanesi, con un'organizzazione (di vendita, di presentazione, di accoglienza) funzionale e civilissima, l'Ikea apre i battenti anche a Torino, alla fine di novembre. Tutto per la casa, si può riassumere, e quel tutto è davvero illimitato. Cose belle e semplici, di chiara ispirazione svedese adattata al gusto italiano. Tra i tanti settori abbiamo privilegiato quello dell'apparecchiatura della tavola e dei suoi accessori. Proposte coloratissime o di

bianco rigroso, molto interessanti, soprattutto nel prezzo. Qui sono fotografati due bicchieri, una flûte da vino spumante e un grosso calice da vino rosso. La superficie esterna è liscia, quella interna ha una lieve ondulatione. Entrambi vanno in lavastoviglie. Insieme, danno alla tavola l'aria giusta per un pranzo disinvolto ma non privo d'eleganza. La confezione da 4 pezzi della flûte costa 14.000 lire, quella del bicchiere da vino, 11.500 lire.

Un'etichetta tutta da leggere

Che sollievo, tra tanti articoli denigratori, leggere ogni tanto qualche parola di elogio sul vino. Dobbiamo ringraziare per la sua lettera il direttore della clinica di gastroenterologia della facoltà di medicina dell'Università di Ancona, dottor Francesco Orlandi. Dice, tra l'altro: «Sono in favore del bere moderato, in particolare per il vino, componente positivo della nostra dieta... Il vino ha potenziali effetti benefici, specie cardiovascolari, e prevenire gli errori d'uso (prima della guida, quantità elevata, gravidanza, infanzia ecc.) è un buon messaggio di marketing...». Grazie, dottore, a nome di



Questo vino è un alimento qualificato: rispettalo.

Bevi giusto.

- * L'uso moderato di vino ha un effetto protettivo contro l'infarto.
- * La quantità consigliata per l'uomo adulto e sano è di mezzo litro al giorno, se si astiene da altre bevande alcoliche.

Non bere sbagliato.

- * Se devi metterti subito al volante, non superare il mezzo bicchiere a digiuno o un bicchiere durante il pasto.
- * Segui le raccomandazioni del medico: se hai malattie che sconsigliano l'alcol, la tua tolleranza è ridotta. Non bere.
- * Scegli i vini migliori: meglio un bicchiere di meno ma di vino garantito e genuino.

Campagna contro l'uso errato di bevande alcoliche
Università di Ancona, Gastroenterologia,
Regione Marche, Sanità e Sicurezza Sociale

quanti la pensano come lei. Soprattutto grazie per la segnalazione di quella che è probabilmente la prima etichetta di informazione educativa incollata su una bottiglia di vino (è un vino marchigiano a Doc di notevole personalità, il Rosso Conero di Mario Marchetti).

PECCATI DI GOLA

I "MAGNIFICI NOVE" VINI ITALIANI

Ecco le migliori etichette, frutto dei più raffinati vigneron. E di 34 anni di assaggi.

Essendo in ne la barcha presi una Camballa bellissima, la quale il signor Almirante mi donò; la quale havendo io ne la mia camera, essendo nuda secondo loro costume, me venne voglia di solaciar cum lei. Et volendo mettere ad executione la voglia mia, ella non volendo me tractò talmente cum le ongie che non vorria havere incominciato. Ma così visto, per porvi la fine de tutto, presi una corda et molto bene la stringai, per modo che faceva cridi inauditi che mai non potresti credere. Ultimate, fussimo de accordo in tal forma che vi so dire che nel facto pareo amaestrata a la scola de bagasse».

Leggo il gustoso pezzullo in *Relazioni di viaggio e lettere di Cristoforo Colombo*, Bompiani, Milano 1943, e penso, subito subito, al mio rapporto, dal 1956 a oggi, con l'enologia italiana. Era bellissima, senz'altro, ma tutt'affatto nuda. Quante "stringature" e quanti "cridi": la classificazione dei vini con i puntuali esami organolettici, la teoria dei cru, il ritorno dell'uso del carato (barrique) per l'elevazione dei grandi vini, la limitazione delle rese per ettaro, la vinificazione in luogo, l'eliminazione delle uve bianche dagli uvaggi del Chianti, la teoria della distillazione secondo-monovitigno.

Ultimate siamo d'accordo in tal forma che vi so dire che nel fatto pare ammaestrata «a la scola de bagasse». Me ne accorgo scorrendo i miei 2 libri, or ora usciti, che raccolgono le esperienze di 34 anni di amorosi incontri-scontri.

I vini esaminati sono più di 3 mila. Attribuisco il massimo della valutazione a un Barbaresco (Sori Tildin), a tre Barolo (Bartolo Mascarello, Monfortino e Cru Bricco Rocche), al Bricco dell'Uccellone (si tratta di una Barbera di Rocchetta Tanaro, coltivata prima, vinificata ed elevata poi con tecniche elitarie), a un Brunello di Montalcino (Case Basse), a uno Chardonnay (Ca' del Bosco), a un Moscato Rosa (Schloss Sallegg), all'Ora da Re (un vino, misterioso e affascinante, dimenticato per oltre trent'anni in una cantina ragusana e venuto alla luce per un mio immediato innamoramento), al Sassicaia (a base di uve cabernet sauvignon dell'omonima località in Bolgheri) e al Tignanello (a base di sangiovese e cabernet sauvignon dell'omonima località in Mercatale Val di Pesa). Di questi magnifici ti do - amico lettore mio, amica mia paritaria - l'esame organolettico "medio" (ossia mediato sui tanti assaggi effettuati negli anni).

BARBARESCO

■ Colore: rosso rubino; tende con l'invecchiamento all'aranciato; brillante. Profumo: bouquet etereo e composito (con prevalenza di rosa selvatica, viola appassita, violetta e liquerizia). Sapore: quieto e asciutto, si apre subito in bocca, carezzevole, per stoffa di grande eleganza e, tuttavia, con nerbo sentito; è vino di non comune razza.

BAROLO

■ Colore: rosso rubino piuttosto intenso, quasi granato, che - con l'età - si carica di riflessi aranciati; brillante. Profumo: bouquet ricco, ampio e continuo: ci cogli la viola, il goudron e - di solito accentuata - la rosa

appassita. Sapore: completo e austero, rivela solo in attenta bocca il nerbo netto e la stoffa aristocratica; ha piena razza.

BRICCO DELL'UCCELLONE

■ Colore: rosso rubino intenso sulla netta resistenza violacea; brillante. Profumo: dichiarato bouquet, vigoroso e lungo (sentori di tartufo bianco, di legno di liquerizia e di spezie). Sapore: asciutto, generoso e consistente; nerbo saldo in stoffa sapida e continua; pieno carattere e razza.

BRUNELLO DI MONTALCINO

■ Colore: rosso rubino carico che si affina con gli anni in

aranciato; brillante. Profumo: da lievemente etereo, si compone in bouquet di straordinaria ricchezza ed eleganza (si assommano sentori di sottobosco, viola, giaggiolo e vaniglia). Sapore: asciutto, ma allo stesso tempo morbido, pieno e armonico; nerbo caldo e "viporino"; lunga stoffa, consistente e aristocratica; piena razza.

CA' DEL BOSCO CHARDONNAY

■ Colore: giallo lunare, lucido e brillante. Profumo: bouquet ampio, diffuso, molto elegante e riccamente composito (si sommano tali e tante sensazioni da farlo davvero grande). Sapore: secco senza alcuna punta, largo e pacioso; piena

corrispondenza naso-palato; ha stoffa lunghissima che compiace; eccezionale carattere e razza.

MOSCATO ROSA SCHLOSS SALLEGG

■ Colore: rosso rubino pallido con leggeri riflessi ambrati; brillante. Profumo: bouquet ampio, di buona eleganza e consapevole aristocrazia (netti sentori di rosa passita). Sapore: rotondo, sensuale per morbidezza; stoffa lunga, che si compiace sino a coda di pavone.

ORA DA RE

■ Colore: tonaca di monaco, caldo. Profumo: bouquet ampio, serio e fitto in cui si sottolinea il sentore di sommacco. Sapore: secco, sicuro e autoritario; nerbo vivido in stoffa saporosa, consistente e sicura; pieno carattere.

SASSICAIA

■ Colore: rosso granato ben vestito, brillante. Profumo: bouquet fitto, contegnoso, in sé; di non comune, scontrosa eleganza. Sapore: completo, alto e caldo; insistito sentore di tartufo; nerbo consistente in stoffa bene strutturata che si prolunga; ha carattere e razza.

TIGNARELLO

■ Colore: rosso rubino equilibrato ed elegante; si carica con l'età di riflessi aranciati; brillante. Profumo: bouquet completo, nobile e controllato (solo ad attento ascolto sentori di rosa, mammola e fiori d'arancio; più sfumato di incenso). Sapore: asciutto, senza asperità alcuna, sostenuto e sicuro; nerbo vivido in stoffa aristocratica, ampia e vellutata; vino di eccezionale razza.

Luigi Veronelli