

dal 1901

N° 73

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugieue

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 MilanoC/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 1476711495324PD T 10ZF OS 11AL31
ITALIA OGGI
VIA S. MARIA SEGRETA 7/9
20123 MILANO MI
Dir. Resp. ANTONIO MEREU
Data: 24.11.1990**IL VINO****Bollicine
'doc'
per Natale**

Se vogliamo cercare, in Italia, una regione che produce spumanti con il metodo tradizionale, simile allo Champagne, dal punto di vista legislativo e concettuale, dobbiamo andare in Franciacorta a sud del Lago d'Iseo a circa 50 km. ad est di Milano: solo tre vini Doc, un bianco, un rosso e il Franciacorta spumante classico (da poco si è deciso di chiamarlo Franciacorta tout-court), una zona di produzione limitata a 650 ettari, da sempre votata al vino e due aziende, la Bellavista e Ca' del Bosco, di valore mondiale. L'azienda agricola **Bellavista** è nata nel 1977, inventata da **Vittorio Moretti**, imprenditore con cuore contadino. Il Bellavista gran cuvée 1984 è uno dei

migliori prodotti di questa azienda, esclusivamente da vigneti di proprietà (70 ettari). Ha colore giallo paglierino con tenui riflessi verdi, spuma bianca e briosa perlage finissimo e persistente profumo intenso, fresco e penetrante di particolare finezza, sentori di alloro e fiori di mandorla; sapore secco senza eccessi, pulito ed elegante, armonico con sottile retrogusto di mandorla dolce che si sofferma piacevolmente in bocca. Distribuito nelle migliori enoteche italiane, costa circa 30.000 lire. Una notizia in anteprima: nel periodo natalizio verrà presentata la riserva Vittorio Moretti 1984, prodotto simbolo dell'abilità italiana nel mondo delle bollicine.

L'OLIO**L'oro
verde di
Raineri**

Le regole fondamentali per produrre un'ottimo olio extra-vergine d'oliva sono cinque: 1) non usare olii provenienti da altri Paesi a prezzi stracciati senza indicarlo in etichetta; 2) utilizzare olive sane a maturazione perfetta; 3) ridurre i tempi tra raccolta e macinatura per mantenere bassa l'acidità (acido oleico); più le olive aspettano il frantoio, più fermentano, più sale l'acido oleico; 4) effettuare la frangitura con pressioni non superiori alle 200 atmosfere (i frantoi continui possono arrivare a 400 atmosfere); 5) non filtrare l'olio, ma decantarlo per ottenere una iservabilità sufficientemente lunga (12 mesi) senza alterare le caratteristiche organolettiche. In Liguria abbiamo trovato un prodotto che osserva le cinque regole fondamentali. E' il 'cru' **Prelà** dell'azienda **Raineri**. Le olive, taggiasche, provengono esclusivamente da 3.500 piante secolari a Praelo, frazione del Comune di Prelà a 250 metri di altitudine a 12 km dal mare. Vengono raccolte in febbraio e marzo con bacchiatura delle piante macinate a freddo con pietra di granito e pressione nei fiscoli a 200 atmosfere. L'olio viene decantato e conservato prima della messa in bottiglia nelle pile, contenitori sotto il livello del suolo, dell'azienda in via Schiva ad Imperia-Oneglia. Particolarmente adatto per piatti di pesce, per la preparazione del pesto e per aeree frittiture. Produzione 1990 3.000 bottiglie da 75 cl. e 10.000 da mezzo libro in bottiglie esclusive di vetro scuro.

IL SAPORE**Come scegliere il tartufo**

E' il momento di acquistare gli ultimi pomodori, per preparare le conserve per l'inverno, i peperoni e i fagioli. Sono arrivati i primi cavoli, le patate di montagna, la scorza nera, i finocchi e i sedani. Ma la vera sorpresa di questa stagione, oltre ai funghi, sono i **tartufi bianchi**. Il profumo di questo tubero è la sintesi della terra, come l'ostrica, del mare. L'acquisto di un tartufo deve essere fatto con attenzione. La grandezza e la 'bellezza' sono qualità che interessano più

il ristoratore che il gastronomo. La forma deve essere compatta, con meno rientranze possibili. Il profumo intenso, ma gradevole e non terroso. Una curiosità: il tartufo di rovere e quercia ha pasta color nocciola con venature bianche, quello che vive nei pressi di salici e pioppi è molto più chiaro, quasi bianco con venature marroni mentre il tartufo di tiglio è bianco con venature rosso vino. Il prezzo è di circa lire 250/300mila lire.