

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

N° 16

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

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

C/1000/116 12600201  
Telefax 7383882 - 7611105  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

RICEVUTA N.  
4  
6 FEB. 1991  
CA' DEL BOSCO

01287215PBMT B388F OS 91L69  
PANE & VINO  
VIA G. GUINICELLI 4  
50133 FIRENZE FI  
DIC/90 - GEN/91



annovera circa duecento prodotti, scelti tra una trentina di spumanti e Champagne (Krug e Cà del Bosco tra gli altri), una ventina di vini da dessert, con un piccolo spazio per la viticoltura locale, dove emergono, accanto a nomi «correnti» quali Cesari e Foschi, gli straordinari vini (Cabernet, Sauvignon, Chardonnay, ecc.) dell'azienda Terre Rosse Vallania di Zola Predosa. Preponderanza del Friuli e dell'Alto Adige nei bianchi, Toscana e Piemonte al primo posto tra i rossi (qualche nome: Jermann, Schiopetto, Antinori, Biondi Santi, Rinaldi) e gran scelta di distillati, trenta italiani e una quarantina esteri, per un ottimo fine pranzo.

15

\*\*\*\*\* N° \*\*\*\*\*  
dal 1901

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE  
Direttore: Ignazio Fruguele

L'Argo della Stampa S.r.l.  
Via B. Compagnoni 26/  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

4

C/C postale 12600201  
Telefax 7383882 - 7611051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Monza N. 14767

01287215PENT 8388F OS 91L49  
PANE & VINO  
RICEVUTA  
VIA G. GUINICELLI 4  
50133 FIRENZE FB FEB. 1991  
DIC/90 - GEN/91  
CA' DEL BOSCO

# GUSTOMETRO

## La vecchia cucina

15/20

V.le De Amicis 1  
Firenze  
Tel. e fax 055/660143  
Giorno di chiusura:  
domenica  
Ferie: agosto  
Prezzo medio di un pasto: 50.000 lire vini esclusi  
Carte di credito: American Express, Visa.



Si parla molto bene in giro (e a ragione) di questo piacevole ristorante-«bottega gastronomica» (così riporta la ricevuta fiscale) situato in zona Campo di Marte a Firenze. Te ne tessono le lodi, da frequentatori abituali, il celebre norcino grevigiano re della finocchiona, il rappresentante vinicolo, l'entusiasta deus ex-machina e animatore di una prestigiosissima cantina in Chianti. Un posto gradevole, accogliente, non artificioso, elegante quanto basta con la tappezzeria floreale, mentre un clima di «glasnost» gastronomica pare proclamare la cucina a vista dove abilissimo, tra gli altri, si muove un cuoco giapponese. Due soci in sala a servire cose gustose, mai banali: sulla quarantina entrambi; uno serio, misurato, di poche parole, l'altro, esuberante, simpaticone, giovanile. È lui il *genius loci*, a lui l'evidente piacere di illustra-

re, puntualizzare, «propagandare» quasi le proposte del giorno, muovendo il cliente a provare questo o quel piatto di una cucina curiosa e in mutamento.

Si può partire con insalata di baccelli e pecorino, crocchette di gamberi, sformati di pomodoro in salsa di crescione, affettati sceltissimi, e poi sbizzarrirsi, tra i primi, con fusilli alle cime di cavolo croccante e pecorino, tagliatelle di ceci, farfalle con zucchine, tortelli con tonno, cipollotti e gamberi, gnocchi di patate con ricotta affumicata carnica, cappelletti d'anatra, tagliatelle con piselli novelli, risotto con gli strigoli, tutte soluzioni equilibrate, personali, divertenti.

I secondi vedono prevalere le carni, preparate con fantasia, e possono essere composta di farraona con porcini, rotolo di coniglio, caprino, fiori di zuccina, maggiorana, lonza di maiale affumicata, controfiletto di manzo al mosto, ma per chi ama il pesce sono interessanti, ad esempio, l'insalata di ali di razza e asparagi, il baccalà grigliato con ceci, mentre vegetariane o semplicemente alternative sono le gustose palline di melanzane con dadolata di pomodori, i fiori di zuccina gratinati con acciughe e mozzarella. Si arriva bene, in un'atmosfera distesa, ai dolci e si possono gustare, come conviene, pinolata alla crema, zuccotto, sfogliatina di fragole, budino di zabaione al Moscato, bavarese, abbinare ad un goccio di vino da dessert.

Un posticino da tenere d'occhio passando da Firenze, testimonianza viva di una cucina toscana e italiana che sa trovare

e percorrere una propria via, senza facilonerie, improvvisazioni, trovate cervelotiche.

### LA CARTA DEI VINI

Centocinquanta etichette selezionate, un occhio di riguardo alla viticoltura toscana soprattutto nei rossi (con Ama, Felsina, Antinori, Di Napoli, Avignonesi, Ruffino in evidenza), e un'apertura a 360 gradi a tutto quanto di meglio venga espresso altrove, si tratti del Piemonte (Gaja), della Lombardia (Cà del Bosco e Cavalleri), Friuli (Gianni Vesco), Liguria (Riccardo Bruna), Trentino (Maso Cantanghel), Sardegna (Cherchi), ecc. **40** Nove prodotti validi tra Champagne e spumanti, una quindicina di vini da dessert, 25 distillati italiani e 40 esteri, una cura da appassionati, prima che ristoratori, nell'individuare cose diverse, nel farle conoscere e apprezzare alla clientela. Il giusto corollario, questa bella carta, ad una cucina che sperimenta e ricerca mantenendo i piedi ben piazzati per terra.

20 Scrigno

14,5/20

Via Moschini 26/28  
Verona

Tel. 045/8300915

Giorno di chiusura:  
domenica e lunedì a  
pranzo

Ferie: agosto

Prezzo medio di un pa-  
sto: 60.000 lire vini  
esclusi

Carte di credito: Ameri-  
can Express.



Curiosa città Verona per  
la ristorazione: tanti loca-  
li citati sulle varie guide,  
il pregio di una collabo-

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

N°

# L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

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

/C postale 12600201  
Telefax 7383882 - 76111051  
76110346  
C.C.I.A.A. 967272  
Reg. Trib. Mezz' N. 14767

RICEVUTA IL  
6 FEB. 1991  
CA' DEL BOSCO

01287215PBMT 8388F OS 91L69  
PANE & VINO  
VIA G. GUINICELLI 4  
50133 FIRENZE FI  
DIC/90 - GEN/91

razione cruciale nel flusso di traffico turistico da Nord a Sud, una città di grande attrazione artistico-musicale, grande ricchezza, oppure nessun esercizio, al di là del Desco e pochi altri nomi, che riesca ad imporsi.

A fare qualcosa di diverso, e di buono, anche in questo caso nel ramo pesce (ma in stagione di caccia, su prenotazione, il repertorio si amplia a selvaggina e cacciagione) ci prova da qualche tempo con interessanti risultati un piccolo (una trentina di coperti), curato ristorante posto in un vicolo acciottolato nella zona del Teatro Romano, lo Scignano.

Ambientino piacevole, due salette con pareti e pavimenti color panna, pannelli floreali, bei quadri, poltroncine nere, servizio premuroso e cordiale svolto da giovani camerieri e un menu, di bella presentazione, piuttosto stringato, così da costringere quasi il cliente ad orientarsi sulla proposta degustazione.

Buon pesce, di mare e non, a caratterizzare l'«offerta», cotture ben sorvegliate, grande delicatezza (in alcuni piatti persino troppa, a tutto scapito del gusto), ed equilibrio, con preparazioni che amano giocare su una quindicina di oli pregiati, elencati in carta, che la cucina impiega. Stuzzicante può essere l'avvio, dopo una flute di Champagne, con insalata d'astice o insalata di capesante su letto di zucchine, oppure con uno straordinario pesce di lago come il salmerino, affumicato e abbinato a graniglia di nocciole, erba cipollina e pan tostato.

Tra i primi, variabili secondo il mercato, spicca-

no risotti alle seppioline nere, un buon brodetto del pescatore con medaglioni di aragosta, code di gamberi, vongole veraci, i gustosi chitarrini (ovvero spaghetti piatti) all'aragosta. Tra i secondi emergono invece i filetti di sogliola dell'Adriatico, con salsa di pomodoro e verdure al vapore.

I dolci, vista l'abbondanza e la qualità della selezione dei vini da dessert italiani e francesi (una quarantina in totale), meriterebbero una cura maggiore di quella profusa in casalinghe torte di carote o yogurt, ma l'impostazione di base è buona, la voglia di correggere, limare, rivedere non manca, il posto è simpatico, elegante ma non opprimente, manca un po' di esperienza e poi questo Scignano potrà diventare un posto davvero interessante.

10

## LA CARTA DEI VINI

Valida, con un centinaio di prodotti e una trentina di distillati italiani, la cantina dello Scignano, comprendente il meglio della spumantistica italiana (Cà del Bosco), ottimi Champagne (Philipponnat, Gosset, Laurent Perrier, la cuvée Dom Pérignon), una gamma di vini, soprattutto bianchi, che ad un venti per cento di produzione locale (Anselmi, Cavalchina, Masi, Bertani, Piccoli, Poggi), affianca nomi sicuri quali Gaja, Gresy, Fattoria di Ama, Maculan, Bucci, De Tarczal. Ricarichi robusti, servizio corretto, buona veste della carta, (dove dopo una momentanea dimenticanza compaiono le annate dei vini) e nota positiva per l'abbondanza delle pratiche mezze bottiglie di vini da dessert.

## Kamptal-Donauland

Ci è stata data, diverse volte, la possibilità di degustare l'ormai leggendario Chardonnay 85 che batte, in una degustazione «cieca» a Cà del Bosco il fior di fiore dei Chardonnay francesi, italiani e californiani: veramente un vino d'eccezione che si presenta di colore oro-verde molto denso, con sentori di cannella, di pasticceria, una leggera nota da invecchiamento, detto «minerale» o di «petrolio», e in bocca pieno, «charnu», come dicono i francesi, con la bellissima morbidezza e dolcezza di vini invecchiati e una lunghezza al retrogusto straordinaria. Ma questo Chardonnay di cui le annate 88 e 89 promettono già un grandissimo futuro, non è l'unico vino di grandissimo livello di casa Bründlmayer: il Riesling Zöbinger Heiligenstein non ha niente da invidiare ai grandissimi Riesling della Wachau e il «Dechant», primo Pinot nero della zona, si presenta molto favorevole nelle annate calde. Per quanto riguarda l'unico assaggio del Ruländer Trockenbeerenauslese del 69 che abbiamo potuto goderci, era veramente emozionante.

19,0 - Ruländer (Pin. gr.), Spiegel 69, Trockenbeerenauslese

18,5 - Chardonnay 85

17,0 - Riesling 85, Zöbinger Heiligenstein, Kabinett

16,0 - Chardonnay 88

16,0 - Blauburgunder Langenloiser Dechant 79

16,0 - Riesling 69, Zöbinger Heiligenstein, Kabinett

15,5 - Vincenz (rosso) 88

15,5 - Chardonnay 89

15,5 - Blauburgunder Langenloiser Dechant 86

15,5 - Riesling 89, Zöbinger Heiligenstein, Kabinett

15,0 - Riesling 83, Zöbinger Heiligenstein, Kabinett

15,5 - Riesling 86, Zöbinger Heiligenstein, Kabinett

14,5 - Chardonnay 86

14,5 - Riesling 88, Zöbinger Heiligenstein, Kabinett

14,5 - Grüner Veltliner 89, Langenloiser Steinhaus, Qualit. Wein

14,0 - Chardonnay 87

14,0 - Grüner Veltliner 89, Langenloiser Berg Vogel-sang, Q.W.

*Weingut Wilhelm Bründlmayer*

*Zwettlerstrasse 23, A-3550 Langenlois, tel. 02734/82172.*

La famosa casa Lenz Moser, in parte di proprietà dei francesi della Remy Martin, possiede dei vigneti d'eccellenza a Mailberg, vicino al confine cecoslovacco, e nel Burgenland. Nella zona del Kamptal vinifica le uve di numerosi viticoltori dei paesini intorno a Krems. La qualità dei vini di Mailberg non era, da tempo, un segreto per nessuno, ma la vera sorpresa delle nostre degustazioni furono quei vini della serie «Selection», quei Riesling e Grüner Veltliner che non avevano niente da invidiare ai vini delle più famose case vinicole delle due zone. Per quanto riguarda l'assaggio del Merlot 83 non eravamo neanche sicuri che non si trattasse di un grande vino del Bordeaux.

19,5 - Weissburgunder 79, Trockenbeerenauslese

16,5 - Merlot 83

16,0 - Cabernet Sauvignon/Merlot, Kommende, Mailberg 88

15,5 - Grüner Veltliner 89, Mailberg Blickenberg, Kabinett

15,0 - Grüner Veltliner 89, Selection

15,0 - Grüner Veltliner 89, Mailberg Hundschupfen

14,5 - Chardonnay 88, Selection

14,0 - Riesling 88, Selection

11,5 - Cabernet Sauvignon/Merlot, Kommende Mailberg 87

*Weinkellerei Lenz Moser A-3495 Robrendorf bei Krems, tel. 02732/5541, fax 02732/554160.*

Quella dei tre fratelli Edwin, Paul e Karl Jurtschitsch è una famiglia assai fortunata: possiede 22 ettari di vigneti eccellenti di cui delle parcel-

le di «crus» famosi come il Langenloiser Dechant, lo Heiligenstein, Spiegel e Loiserberg, e i tre si dividono a meraviglia i compiti nel vigneto, in cantina e nel marketing. Del Seeberg-Heiligenstein abbiamo assaggiato le annate fino al 85 soltanto ma i vini di quel «cru» potrebbero dimostrare delle qualità ancora superiori a quelle del Loiserberg tra un paio d'anni. L'unica annotazione critica da fare riguarda i Grüner Veltliner della casa che non hanno molto convinto le commissioni d'assaggio.

17,5 - Riesling 81, Loiserberg, Kabinett



16,5 - Riesling 79, Loiserberg, Spätlese

16,0 - Riesling 85, Seeberg-Heiligenstein, Kabinett

15,0 - Riesling 89, Seeberg-Heiligenstein, Kabinett

14,5 - Riesling 85, Loiserberg, Kabinett

14,5 - Riesling 88, Seeberg-Heiligenstein, Kabinett

14,5 - Rotspon barrique (rosso) 87.

*Weingut Sonnhof Familie Jurtschitsch, Rudolfstrasse 37-39, A-3550 Langenlois, tel. 02734/2116.*

15,0 - Malvasier 83, Spätlese

15,0 - Grüner Veltliner 86, Ried Bergfried, Spätlese

14,5 - Ried Richtern (rosso) 88

14,0 - Grüner Veltliner 89, Hoher Rain, Kabinett

14,0 - Neuburger 89, Kabinett

13,5 - Grüner Veltliner 88, Hoher Rain, Kabinett

Nella foto in alto una panoramica di Mautern. La terra del vitigno Riesling subisce l'influenza climatica dell'area panoramica, che si estende fino ai primi contrafforti del Waldviertel e si fa sentire con i suoi venti caldi

## GOLOSITÀ DIRETTAMENTE DALL'AUSTRIA

Nella foto  
piccola distesa  
di vigneti  
costituiscono il  
dolce paesaggio  
di questa  
regione



13,5 - Grüner Veltliner 89,  
Kabinett

13,0 - Ried Richtern (rosso)  
89

12,5 - Rosensteig (Cuvée)  
89.

*Geyerhof*

*Familie Mayer, A-3511*

*Oberfucha/Krems  
tel. 02739/2259.*

16,5 - Grüner Veltliner 86,  
Ried Spiegel, Auslese

16,5 - Riesling 88, Ried Rei-  
senthal, Q.W.

16,0 - Grüner Veltliner 85,  
Ried Spiegel, Spätlese

16,0 - Riesling 86, Ried Wie-  
land, Auslese

15,5 - Riesling 88, Ried Wie-  
land, Kabinett

15,0 - Grüner Veltliner 89,  
Loess-Terrassen, Kabinett

14,5 - Riesling 89, Ried Wie-  
land, Kabinett

13,5 - Riesling 89, Tiefen-  
thal.

*Weingut Mantlerhof*

*Hauptstrasse 50, Brunn im  
Felde, A-3494 Gedersdorf  
tel. 02735/8248.*

17,0 - Riesling 81, Kremser  
Kögl, Spätlese

15,0 - Weisser Burgunder  
83, Auslese

14,0 - Riesling 88, Kremser  
Kögl, Kabinett

13,5 - Grüner Veltliner 88,  
Wieden.

*Undhof Fritz Salomon*

*Undstrasse 10, A-3504  
Krems-Stein,  
tel. 02732/3226*

15,0 - Grüner Veltliner 89,  
Höhlgraben, Kabinett

13,5 - Blauer Burgunder (Pi-  
not nero) 88

*Weingut Malat-Bründlma-  
yer*



### «Marillenknoedel» e altri sfizi culinari

L'Austria è il paese dei dolci, ma chi conosce la cucina della Wachau sa che tutto il pasto può essere delizioso se preparato seguendo le ricette tradizionali. I piatti tipici che si mangiano nelle case dei vignaioli, così come nei buoni ristoranti della zona sono, oltre agli indispensabili «Marillenknoedel» (gnocchetti di albicocche), preparazioni spesso a base di carne di maiale, di caccagione, pesce d'acqua dolce e funghi dei boschi.

Il pasto che proponiamo qui è stato composto da Lisl Wagner Bacher del famoso Landhaus Bacher di Mautern.

### Fettine marinate con insalata calda

Gli ingredienti:

1 testa di vitella  
1 carota  
1 radice di prezzemolo  
1/2 sedano (bulbo)  
2 insalate verdi  
4 fette di speck  
1 cucchiaio di burro  
brodo di manzo  
aceto, sale e pepe.

Si pulisce la testa e si cuoce in acqua salata insieme a carota, prezzemolo e sedano. Si tolgono le foglie esterne dell'insalata e il «cuore» va leggermente fritto nel burro insieme ai

pezzettini di speck. Poi cuocere insalata e speck brevemente nel brodo e condire con aceto, sale e pepe. Con olio di oliva, aceto, un po' di brodo e mostarda di Dijon va preparata una vinagretta che si dà calda al di sopra del tutto.

### Lucioperca con rape rosse e crema di barabaforte

Gli ingredienti:

8 filetti di pesce  
pangrattato  
2-3 etti di rape rosse  
brodo  
cumino  
aceto di sherry  
sale, pepe  
burro  
1/4 lit di panna  
brodo di pesce  
2 tuorli d'uovo  
barabaforte.

Si preparano le rape rosse in fettine molto fini e si cuociono in acqua salata con poco cumino. Poi