
dal 1901

N°

ff

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 Milano

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

12463821PQ T 60F 16S 140L24
LA REPUBBLICA
P.ZZA INDIPENDENZA 11/B
00185 ROMA RM
Dir. Resp. EUGENIO SCALFARI
Data: 21 DICEMBRE 1990

Torino

In tavola ovunque gran vini di casa

Due vini, uno per il pranzo di Natale, l'altro per il «botto» nell'ultima notte dell'anno. Magari tre o quattro, per chi preferisce e fa cambiare di gusto nel corso del pasto. I suggerimenti arrivano dal gotha dell'enologia. Cominciamo dal principe» Luigi Veronelli, che dal suo studio di Bergamo mette in tavola, da buon lombardo, accompagna alla tacchina con le castagne «una grandissima Barbera, il Bricco dell'Uccellone 1985 di Giacomo Bologna». Per Capodanno, il fegato d'oca grasso, da mangiare, «per stare in Piemonte, la regione del mio privilegio vinicolo, con un Moscato d'Asti di vendemmia tardiva, il Forteto della Luja 1988 di Cascina Rosso, a Loazzolo, nella Langa d'Asti». Per il veglione, «spumante di Ca' del Bosco di Maurizio Zanella, annata 1982».

Da Bergamo a Roma, per ascoltare un esperto come Daniele Cernilli, curatore con Carlo Petrini della Guida del Gambero Rosso dei vini d'Italia: «Un bianco e un rosso, per un Natale tradizionalissimo. Mi piacerebbe, per cominciare, un Sauvignon del Collio 1988 come quello di Villa Russiz, profumato e non troppo impegnativo. Poi, con il piatto centrale, il Chianti classico della fattoria Isole e Olena di Paolo De Marchi».

Antonio Piccinardi, collaboratore di Panorama, sta tra il Piemonte e la Toscana, il Friuli Venezia Giulia e il Trentino: per il pranzo di Natale il Silterra 1989 di Torre Rosazza, a Manzano, in provincia di Udine; il Chianti classico riserva 1985 dei marchesi Antinori; il Barbaresco 1985 di Angelo Gaja. Tra le bollicine, l'Asti Spumante della Cirzano.

Nel quartier generale di Arcigola a Bra, c'è Silvio Barbero, «numero due» dell'associazione dei golosi, a suggerire le sue preferenze. «Con i bolliti, una classica Barbera di un anno due». Infine un paio di vini scelti a caso, tra i migliori: il nuovissimo Neirole 1989 di Gianni Gagliardo, un bianco importante ottenuto da un vitigno antico come il Favorita che cresce a Monticello d'Alba. E un grande classico tra i Baroli, quello di Bartolo Mascarello, annata 1985. (l.b.)