

domenica 30 lunedì 31 dicembre

CONSIGLI
DA BERE

di PAOLA GIUS

Per una bottiglia si possono spendere centinaia di migliaia di lire, così come poche migliaia. Se vabene lo Spumante di grande marca, lo Champagne scorre a fiumi: questo il ritornello degli enotecari milanesi. Nell'ultima settimana dell'anno salta il 65 per cento dei tappi a fungo e l'opulenza lombarda va a nozze con le riserve speciali, le cubées prestigie, i millesimati. Ecco cosa si trova visitando alcuni dei punti vendita più noti (e ben forniti) della città.

Solci (via Morosini 19). Richiestissimo lo Spumante maison, anche in versione rosé (sulle 25mila). Come pure i grandi millesimati di Ca' del Bosco (sulle 75mila), di Bellavista (riserva '84 Vittorio Moretti, stessa cifra), di Ferrari (riserva del Fondatore '82, 55mila).

Etichette
e quotazioni

Per una bottiglia di Bollinger Vieilles Vignes '82, uno dei miti dello Champagne, si stanziano 270mila lire. «Oltre alle bollicine - precisa Felice Solci - molto richiesti anche i grandi rossi di casa nostra, specie di Piemonte e Toscana, assai richiesti in magnum (litri 1,5): 78mila lire per un Bracco dell'Uccellone '85, il leggendario Barbera di Giacomo Bologna, 44mila un Bracco Asij '85 di Cereetto, 57mila il Sodaccio di Monte Vertine '83, 55mila il Coltassala '83 di Castello di Volpaia. Quanto ai superalcolici, l'Ue di Picolit da collezione di Giannola Nonino esce a 980mila lire. Si ritaglia un loro spazio i Rhum agricole e i Calvados. Sulle 128mila sia il Demerara che il Trinidad della Moon Import. Dalla Martinica, il Le Mauny, cuvée del bicentenario, a 45mila. Per il Calvados Camut del 1918 si sfiora il milione.

Cotti (via Solferino 42). «Il cliente si fa consigliare da noi», dice Luigi Cotti - non si fa abbagliare dalle etichette». Gli spumanti, specie di Franciacorta, in leggero vantaggio sugli Champagnes. Il Dom Pérignon '83 a 102mila, il Grande Dame '79 a 105mila. I Krugisti, cioè quelli che bevono solo Krug, trovano qui diverse annate: '79, '81, '82 (da 105 a 265mila). Oltre a selezionare ed etichettare personalmente alcuni vini piemontesi, Cotti propone le sue grappe da collezione, etichetta diversa ogni anno, firmata da un artista. Sono 265 le grappe in catalogo. E il 70% dei distillati venduti è rappresentato da grappe.

N'Ombrade vin (via San Marco 2). Il bel refettorio quattrocentesco è stipato di bottiglie. Dice Arnaldo Marini: «Si nota una ripresa dei vini da dessert, italiani e no». Molto ricercati i Sauternes, ma anche il Verduzodi ramandolo (Dri, 15mila), il Moscato d'Asti (Saracco, 9.600), i Porto vintage. Da segnalare la voglia di Beaujolais nouveau (Drouhin e Patriarche, sotto le 9mila) che fa da traino ai Novelli italiani (da 5.500 a 12.900). Tra gli spumanti nostrani, Spagnolli brut '85, 29.500 lire).

Ronchi, (via S. Vincenzo 14). Maria Luisa Ronchi è l'antiquaria del vino. Ma non solo. È regina della personalizzazione del regalo. Tra gli Champagnes: Billecart-Salmon (rosé, 65mila), Gosset (Grand millésime '82, 90mila), Clos des Goisses '83, 120mila. Sauternes a

Gli enotecari milanesi non hanno dubbi: per il brindisi di rito sotto la Madonnina lo champagne scorre a fiumi. Ma c'è dell'altro...

Auguri nel bicchiere
di rigore le bollicine

Tutti pronti a brindare nella notte più lunga dell'anno. Nei bicchieri dei milanesi scorre champagne a fiumi, ma sono tante le proposte da versare nel bicchiere



go-go, dagli anni Settanta in qua (Yquem '76, 600mila lire); Château de Malle '86, 50mila. «Molto ambiti i Whisky rari, specie dell'isola di Islay e delle Highlands, di molti anni e in bottiglia speciale (dal cristallo lavorato all'antica allo stile Decò) (possono arrivare a un milione e mezzo). Enorme succes-

so delle Grappe, ne ho 120 tipi. Nomi notissimi e meno, come «Le Groppe» di Caterina Greggio (a 100mila). Idistillati di fiori della Bocchino (Orchidea, 1 milione, Violetta, 40mila). **Enoclub**, (piazza Trento 6). Dice Bianca Malfassi: «Per sé e per regalare, tanto Champagne, di grandi case e di piccoli

produttori. (Barancourt, 59mila lire). Di italiano, molto Franciacorta, da Ca' del Bosco a Uberti (22mila). Distillati si, purché speciali». Come il Single Malt Mosstouvie delle Highlands di 17 anni (250mila). O come i distillati d'uva (Tocai, Chardonnay, Fragola e Riesling) in cristallo soffiato: 4 am-

polline da 0,10 cl. a 130mila. Eccellente selezione di vini, con alcune rarità: il Moscato rosa di Kuenburg '88 (50 cl. '88, a 48mila), il Forteto della Luja a 38mila, lo Champenois da uve passite di Luca Marenzio, l'Yquem '83, in mezza bottiglia, a 160mila.

Bottiglie
"firmate"

VinoVino, (via Speronari 4). «Quest'anno la gente vuole il vino "da bere", non da collezionare o da tesaurizzare. Grande qualità, ma non necessariamente grande nome. Ad esempio, tra gli Champagnes vanno benissimo Bricout, Bonnaire, Bara (tra le 33 e le 55mila lire). Così per i vini, c'è una rimonta dei "piccoli" francesi su blasonati Chateaux. Per l'Italia, sempre gradito il Sassicaia (tutte le annate, dal '75, che costa 200mila in poi) al Tignanello (dal '71 in qua). Sempre in auge i vecchi Porto». Gigliola Gaviglio ha una ricchissima collezione di annate storiche: il Taylor '41 a 350mila, il Noval '63 a 150mila, il Delaforce '70 a 70mila.

E tra gli altri nomi classici, di serietà garantita e valido assortimento.

Gaboardi, in piazza Tricolore 2, Casati, via Carducci 9. Bottega dell'Arte del vino di Balzarotti, via F. Aporti 9. Enoteca André, viale Argonne 38, Jemmallo, via Card. Federico 7, Lunghi, via Fara 25, Ricerca Vini di Betti e Sabadin, via V. Monti 33.

Meritano un discorso a parte le bottiglie «firmate». **Gualtiero Marchesi**, in via S. Giovanni sul Muro 6, nella sua «dispensa» offre la sua selezione di vini italiani e francesi. Lo Spumante (trentino) è a 27mila lire; la scelta dei bianchi vede Müller-Thur, 5 vini tranquilli, tra bianchi e rossi (dalle 7.500 alle 14mila). Dalla Francia, il Pouilly Fumé (a 24mila), il Beaujolais nouveau (a 9mila) e Village (12mila); il Fleurie è a 20mila. Il nostro Chef tristellato propone anche i liquorini della nonna: Rosolio, Cordiale, China e Amaro di noci (da 25 a 32mila lire).

Anche **Peck** perfeziona i suoi domini gastronomici con la propria selezione di bottiglie. Moltissime le Doc italiane con il marchio del sole. Ma, attenzione, in totale le etichette sono più di 700, il meglio dell'enologia mondiale. Qualche esempio? Petrus '78 (1.400.000); Opus One '83 (125mila); Cham-bolle Musigny De Vogue '85 (175mila lire).

Ampia pure la gamma delle bottiglie del **Salumaio**. Tra l'altro propone il proprio Spumante (a 28mila) e il proprio Champagne (a 50mila).

Per quanto riguarda gli alcolici, il «pezzo» più ambito di questa fine d'anno è costituito da un Rhum della Martinica, si chiama St. James e ne esistono pochissime bottiglie da litro, old style: è stato distillato nel 1885 (avete letto bene) ed è rimasto in botte fino al 1952. La scoperta di questa archeologica rarità, è di due importatori genovesi, Luca Gargano e Giuseppe Mongiardino. Costa sui due milioni e non è ancora arrivato nelle enoteche milanesi, ma il tamtam dei fans segnala due indirizzi: **Pippinato**, via Gramsci 9, Ceriano Laghetto, e **Vivian Vini**, rotonda D'Azeglio 22, Novara.

UN POSTO
A TAVOLA

*Africani, brasiliani o italianissimi
i locali e i menù per salutare il 1991*

Gran cenone multirazziale

Chi non va via (per il ponte festivo) cerca il posto all'osteria (per il cenone). E fa bene a brigarci, perché il solito delirio di San Silvestro ha riempito per la sera del 31 non solo le osterie (una specie in estinzione, a Milano), ma anche i posti più lussuosi e costosi. Se proprio si vuole un Capodanno «alla grande», si può ancora prenotare al Sotti's (via Calvi 2, 796838): a 280mila lire sei portate (tra cui gamberi e scamponi al melograno, carré di agnello alle ciliegie glassate), più zampone e lenticchie e panettone dopo la mezzanotte. Sono compresi vini e il brindisi con champagne.

Molto più economica la cucina del Petit Paris (via Spaventa angolo Ascanio Sforza, 89500759): a 65mila lire escl-

si i vini, specialità pugliesi (orecchiette al cavolfiore, briciole di Trani, antipasti tipici) e molti altri piatti. A mezzanotte cotechino e lenticchie.

Salmon, caviale e aragosta nella lista del Grande Slam (via Maiocchi 29, 29516448): 90mila lire tutto compreso.

Sessantamila lire per un menu all'africana (aperitivo, antipasto, piatto unico, vini e dessert) al Djoliba (via Casale 7, 89402833): dopo cena si scende nella taverna, dove si

canta e si balla con musica afro «doc».

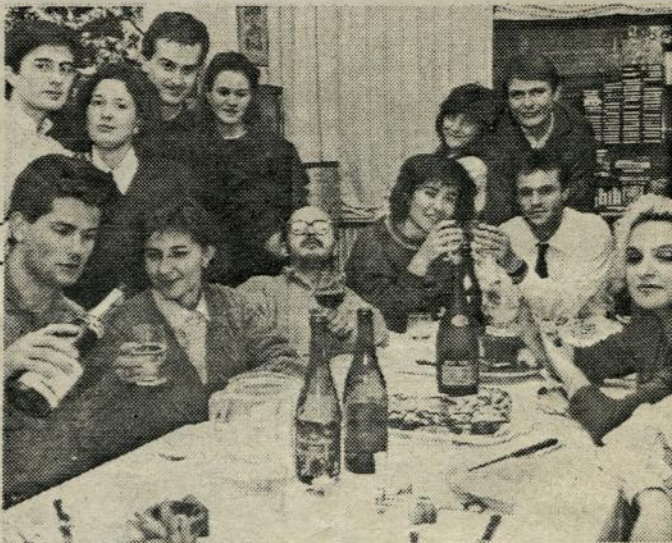
Cenone esotico anche al Giardino di Giada (via Palazzo Reale 5, 8053891): a 80mila lire, un ricco menu, che comprende «cigni ai frutti di mare» e ballo finale. E all'Hong Kong (via Schiaparelli 5, 6890645), 120mila.

Un Capodanno che scintilla nel Carnevale al Berimbau (via De Andreis angolo viale Corsica, 70102800), locale brasiliano, con cucina e musi-

ca «importate» direttamente da Rio: 100mila più i vini.

Si può decidere anche di cenare fuori senza legarsi a un menu «obbligato» (e a un prezzo esagerato). Tra i ristoranti aperti il 31 che permettono di scegliere a la carte La pobbia (via Gallarate 92, 305641), un po' fuori mano ma accogliente, con cucina internazionale emoliti piatti lombardi. Sempre tradizione meneghina al Matarè (via Solera Mantegazza angolo corso Garibaldi, 654204). Aperti anche quasi tutti i ristoranti dei grandi alberghi.

Per il primo dell'anno, se volete rinfrescarvi le idee dopo gli stravizi, un'idea insolita: pranzare «sul ghiaccio». Al Grand'Italia Palaghia, via Piranesi 14, 717864, aperto solo a mezzogiorno.



IL PIATTOFORTE

GIANNINO - (via Sciesa 8 - 5452948 - * domenica - * alle 23). Piatti della tradizione. Prezzo medio 90mila. AE, BA, DC, Carta Si. Chiuso il 30, aperto il 31 e l'1.

AL VOTTANTOTT - (corso Sempione 88 - 33603114 - * domenica - * alle 22.30). Cucina tradizionale, specialità funghi. Prezzo medio 40mila. Chiuso il 30, aperto il 31, chiuso l'1.

13 GIUGNO - (via Goldoni 44 - 719654/713875 - * domenica). Trattoria con giardino, cucina nazionale e

pesce. Prezzo medio 40mila. Chiuso il 30, aperto il 31 sera, chiuso l'1.

TAVERNA DELLA TRISA - (via Ferruccio 1, 341304 - * lunedì e a domeniche alterne, * alle 23). Cucina trentina, prezzo medio 40mila. Aperto il 30, chiuso il 31 e l'1.

Regionali

AL MATAREL - via Solera Mantegazza angolo corso Garibaldi - 654204, * mercoledì a mezzogiorno e martedì, * alle

23. Cucina milanese. Prezzo medio 40mila. Pranzo 18mila prezzo fisso. Aperto il 30-31 e l'1.

AURORA - (via Savona 23 - 89404978 - * lunedì - * alle 23.30, su prenotazione dopo-teatro). Cucina piemontese: su prenotazione il famoso fritto misto. Prezzo fisso 30mila a mezzogiorno, 46mila la sera. AE, DC, Carta Si. Aperto il 30-31 e l'1 a mezzogiorno.

Stranieri

YAR - (via Mercalli 22 - 5484953 - 58305234 - * domenica - * alle 22.30). Cucina Russa. Prezzo medio 65mila. Aperto il 31 sera, poi chiuso fino al 7.

BERIMBAU - (via De Andreis 13 angolo viale Corsica - 70102800 - * lunedì - * alle 23.30 - a mezzogiorno solo su prenotazione). Stile carioca dalla cucina alla musica dal vivo (solo la sera dopo le 22). Prezzo medio 40mila. AE, BA, DC. Aperto il 30, il 31 solo di sera, chiuso l'1.

Pesce

CONSOLARE - via Ciovasso 3 - 8053581 - * martedì a mezzogiorno e lunedì, * alle 23. Pesce. Prezzo medio 55mila. BA, CS. Aperto il 30, il 31, chiuso l'1.