

Primo piano

qualche altra etichetta di prestigio e buona manchi all'elenco che segue:

Spumanti millesimati prodotti in Italia: Equipe 5 Brut Riserva, Franciacorta Pinot Brut, Ferrari Brut de Brut, Bruno Negrone Brut,

Lo Spumante cambierà nome

Dopo decine e decine di riunioni, dopo aver passato al vaglio numerose proposte perché avesse un nome, il Comitato Vitivinicolo Italiano d'intesa con il Consorzio di Tutela degli Spumanti Italiani si è adeguato alla legge varata nel 1986 dalla Comunità Economica Europea che imponeva ai produttori di spumanti di togliere dall'etichetta la precisazione metodo classico champenois, e ciò a partire dal 1 gennaio 1992 al 31 dello stesso anno. Il nome che indicherà perciò a partire dal 1993 sarà: Clàssimo.

Leggendo Clàssimo l'acquirente italiano e di oltre frontiera intenderà che lo spumante in oggetto è ottenuto con il metodo champenois

Pas Dosé-Blanc de Blanc, Cornaleto Brut Blanc de Blanc, Frescobaldi Brut, Marone Conzano Pas Dosé, Cesarini Sforza; spumanti metodo champenois: Gran Cávít Brut Brut, Brut Martini Riserva Montelera, Cinzano brut, Berlucchi Cuvée Imperiale, Cà del Bosco Franciacorta Pinot, Firmato Cávít, Soldati La Scolca Pados', Asti F.lli Gancia, Asti Martini e Rossi, Gran Cávít Demi-Sec, Ocone Brut, Il Contarini Brut, Rosé Cà del Bosco, Kaliméra D'Ambrà, Simoncelli Brut, Asprinio I Borboni, Regaleali Conti d'Almerita, Don Pedro di Toledo, Krizia Brut e Asprinio di Torre



Gaia. Spumanti millesimati prodotti in Francia: Charles Heidsieck, Bollinger Brut, Gordon Rouge Mumm, Laurent Perrier, Moët & Chandon, Marie Stuart Brut, Taittinger Collection, Philipponnat Brut Royale, Lanson Brut, Veuve Clicquot Ponsardin Brut, Roeder Brut Blanc de Blanc, Prince de Bourbon Parme, Krug Collection Brut, Cuvée Luise Pommery, Cuvée Dom Perignon, Gran Crémant Mesnil, Jacqué Seloisse Crémant Brut Blanc de Blancs, Crémant des Moines Rosé. Champagnes metodo champenois: Jacquart Brut Selection, Taittinger, Troullard Diamant, Moët & Chandon, Pommery, Mercier Brut Réserve, Michel Gonet, Collery Brut Carte d'Or, Gordon Bleu Brut, Henry Goutorbe Blanc de Blancs. Ho pensato che più che soffer-

marmi su ognuno di essi fosse più giusto aiutare il Lettore ad orientarsi fra le tantissime denominazioni ed i termini che si leggono sulle etichette. Alcuni sono disciplinati dalla Cee e perciò sono validi in tutt'Europa, altri sono affidati alla fantasia dell'imbottigliatore.

Per concludere dirò che gli champenois consentono di accostare champagnes e spumanti a tutto pasto; che gli charmat vanno bene come aperitivo e sugli antipasti; che i demi-sec sono ottimi a fine pasto, soprattutto sui dolci secchi; che i crémant (se brut) sono da tutto pasto; che i blanc de blancs sono l'ideale sui pesci e sui crostacei.

Cin-Cin, Prosit, Augurissimi anche da tutta la Famiglia di **Mangiare & Bere** compreso l'Editore.



Occhio all'etichetta

Indicazioni in etichetta - Significato

<i>metodo Charmat</i>	<i>spumante che si forma completamente in grandi recipienti (autoclavi)</i>
<i>metodo Champenois o classico</i>	<i>dopo una breve fermentazione in autoclave, lo spumante si forma direttamente in bottiglia, con varie operazioni. È il metodo dello champagne.</i>
<i>a fermentazione naturale</i>	<i>significa che le bollicine derivano soltanto dall'anidride carbonica naturalmente formata dallo spumante</i>
<i>gassificato</i>	<i>è molto frizzante perché è stata aggiunta anidride carbonica</i>
<i>extra brut</i>	<i>estremamente secco</i>
<i>brut</i>	<i>molto secco</i>
<i>brut Champenois</i>	<i>molto secco con l'indicazione dell'annata</i>
<i>millesimato</i>	
<i>extra dry</i>	<i>abbastanza secco</i>
<i>dry, sec o secco</i>	<i>meno secco, leggermente abboccato</i>
<i>demi-sec o semi-secco</i>	<i>leggermente dolce</i>
<i>doux o dolce</i>	<i>dolce</i>
<i>rosé brut</i>	<i>spumante rosato molto secco</i>
<i>cuvée</i>	<i>spumante ricavato da una combinazione calibrata di diversi vini</i>
<i>pas dosé o nature</i>	<i>spumante secchissimo, al quale non è stata aggiunta la piccola quantità di sciroppo zuccherino o liquoroso che serve a dare il tocco finale</i>
<i>cremant</i>	<i>poco frizzante, per chi non ama molto le bollicine</i>
<i>blanc de blancs</i>	<i>ricavato soltanto da uve bianche (normalmente lo spumante è ricavato da uve bianche e nere mischiate)</i>
<i>sboccatura... (data)</i>	<i>informazione riportata dai produttori molto corretti. Indica la data in cui è stato eliminato il deposito formatosi nelle bottiglie degli Champenois. Se sono passati meno di due anni dalla sboccatura, l'informazione va premiata con l'acquisto della bottiglia</i>
<i>Aÿ</i>	<i>indicazione talvolta riportata sulle etichette degli champagne. Aÿ è la zona con i vigneti migliori</i>
<i>N.M.</i>	<i>Negociants Manipulants. È la sigla presente in quasi tutti gli champagne venduti in Italia, cioè le grandi marche che acquistano anche uve o vini da altri produttori. R.M. (Recoltants Manipulants) è invece la sigla dei produttori che usano soltanto uve proprie e C.M. (Coopérative Manipulants) quella delle cooperative di vignaioli</i>

dal 1901

N° 30

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

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

4

C/C postale 12600201
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

02335214PQMT 7719F 95 55L42

MANGIARE E BERE
RICEVUTA IL

VIA BISCONTI 28
80121 NAPOLI NA

Data: N. 17 14 MAR 1991

CA' DEL BOSCO

L'appetito vien mangiando ed il bere fa salute: è quel che abbiamo appreso Leyla Sorrentino, Bianca Maria Martinelli ed io, a La Sacrestia, ospiti di Marco Ponsiglione, il patron di questo splendido ristorante, ristrutturato e rinverdito, con gran gusto, dall'architetto Giuseppe Napolitano. L'occasione era nata perché nel locale di via Orazio si svolgeva il II Simposio della Eacts (la Enology Adepts' Claret Tasting Society), cui aderiscono cardiocirurghi di tutto il mondo. Sorpresa tra le sorprese: cardiocirurghi (alcuni di eccelsa fama come il monegasco Dor, lo statunitense Replogle, i tedeschi Sebening e Mandler, il francese Piwnica e gli italiani Cotrufo, Bonaduce e Zotti) riuniti intorno ad un tavolo conventuale, giù nella Cantina della Casa, ad assaggiare (conduttori i sommeliers Enzo Ricciardi, Antonio Fusco e Michele Rosato) quattro vini italiani (il Pinero, Pinot nero di Cà del Bosco, il Bruno di Rocca di Greve in Chianti, il Bigotta di Giacomo Bologna e il Muffato della Scala di Ficulles, Trento), dodici francesi e cinque americani, giunti tutti alla finale attraverso una serie di qualificazioni: dovevano, i giurati, decidere il Vino dell'Anno, che, dopo una sofferta votazione, risultò essere lo Chateau Cheval Blanc 1982, St. Emilion, Premier Grand Crus, prodotto da Jacques Hébrard.

Poteva Marco esimersi, ed esimerci, da un invito a cena? Ed ecco cosa ci ha ammannito quel grande chef che è Felice Ponari: moscardini lessi (limone, aglio e prezzemolo) con patate mignon; gamberetti

in pastetta preparata con la birra, dorati e fritti e poi deliziati da una salsa gialla, tipo tartara; ravioli di pasta fatta in casa, ripieni di sedano, zucchine e carote, saltati, in burro fuso, presentati a formare una corolla, nel cui centro sorrideva agli occhi ed al palato, una dadolata di melanzane, peperoni e pomodori; trancia di spigola con pomodorini del pendolo e prezzemolo trito, contornata da zucchine e carote tagliate a julienne. Il tutto, dall'antipasto al pesce, accompagnato dalla sannita Falanghina di Leonardo Mustilli. Per carne, una incredibilmente



L'appetito vien mangiando

squisita terrina di coniglio e peperoni, contornata da cipolle rosse cotte nel vino ed un Merlot Collio Doc di Marco Felluga, imbottigliato a Gradisca d'Isonzo. Il dolce: panna cotta alle mandorle.

Un menu presentato alla maniera dei pranzi settecenteschi (piatti di porcellana, posate d'argento e bicchieri di cristallo) ma con porzioni da Nouvelle Cuisine: d'altronde era o non era una degustazione quella che Ponsiglione aveva riservato a me ed alle due colleghe?

Ecco: La Sacrestia è un altro di quei ristoranti campani che meritatamente è entrato nel ristretto numero dei grandi locali d'Italia. Ma il lettore desideroso del Filetto alla Strogonoff con contorno di spinaci al forno con salsa Mornay non si preoccupi: il maître servì l'uno e l'altro ad una coppia di nordici, alla ricerca del ristorante in, dove trascorrere una serata a lume di candela.

Domenico Manzoni