

3° Concorso Letterario Bellavista Franciacorta

Comunicato

I componenti la Giuria del Premio Bellavista hanno letto con impegno pari allo zelo e alla competenza specifica ogni servizio concorrente e hanno stabilito di assegnare il primo premio di sei milioni al collega Andrea Biglia de «Il Corriere della Sera» per la completezza dei suoi servizi informativi e, in particolare, per l'ampio articolo del 29 giugno 1990 intitolato «Identikit delle bollicine di qualità».

Redatto in stile veloce e tuttavia chiaro e ben informato, l'articolo del Biglia esprime un ottimismo al quale siamo stati lieti di aderire con vivo entusiasmo.

Il secondo premio di due milioni a testa, per unanime decisione, viene assegnato ai colleghi Nicola Dante Basile («Il Sole 24 ore») e Francesco Arrigoni («Cavalli e Corse») per la puntuale analisi della situazione politico-economica e per le soluzioni tecniche prospettate sulla via di una auspicata affermazione nazionale.

Il premio di tre milioni riservato ai servizi radiotelevisivi viene assegnato a Giovanni Anversa («Rai Uno») per il documentario «Ci vediamo» riuscito particolarmente felice per quanto concerne la funzionalità e la bellezza delle immagini.

Siamo anche lieti di informare che il Premio si è arricchito di quattro nuovi protagonisti, Luciano Imbriani («Il Giornale Nuovo»), Danilo Tamagnini («Il Giornale di Brescia»), Franco Ziliani («La Gazzetta di Parma»), Paolo Beccarelli («Bar Giornale»). Ciò stabilito di comune accordo, non ci rimane che esprimere riconoscenza alla intraprendente generosità del Cavalier Vittorio Moretti e di augurarci che i risultati di questo concorso trovino giusta eco nella stampa e nella radiotelevisione.

Giuria:

Gianni Brera - Giuseppe Gallizzi - G. Battista Lanzani - Navarro Montanari - Sandro Malossini - Pilade Del Bruno - Renzo Ruf-

felli - Franco Abruzzo - Paola Mura - Miriam De Cesco - Jole Zangari.

Pubblichiamo di seguito l'articolo di Francesco Arrigoni.

La grande guerra è finita. I botti sono terminati. Si raccolgono da terra i tappi sparati dalle bottiglie di spumante. Si contano le vittime: gli accecati, i contusi, gli ammaccati, i fortunati; sembra che ricevere un tappo in testa porti fortuna. Si calcolano i danni: lampadari infranti, vetri polverizzati, soffitti intaccati, quadri sfregiati, giacche e abiti alluvionati inviati in tintoria. Come ogni anno in pochi giorni, a cavallo tra Natale e l'Epifania, si sono aperte milioni di bottiglie di spumante, il vino

della festa per definizione. Una marea di vino delle qualità più disparate. Dallo spumante da poche lire, quasi un vin de pomm, allo straordinario spumante metodo classico in limitata edizione. Tuttavia molta parte dello spumante che si acquista è un vino dalle modeste qualità il cui maggiore pregio è proprio quello di frizzare, di fare schiuma e di fare il botto. Frizzante e dolce, o semi-dolce sono queste le caratteristiche preferite dal consumatore medio.

È il trionfo dell'Asti Spumante dove si possono trovare prodotti eccelsi, prodotti industriali dignitosi e corretti, ma anche molta mediocrità. Passi per il fratello minore che è il Moscato d'Asti — che non è uno



spumante, ma tutt'al più un frizzante — ed è un vino prodotto generalmente da bravi viticoltori (le eccezioni ci sono anche qui), ma la situazione è abbastanza tragica per quanto riguarda il Moscato del Piemonte, parente imbastardito. Già è un vino minore poiché è prodotto con le eccedenze del moscato d'Asti, ma è ancor più grave se si pensa che la maggior parte di questo moscato di piemontese ha solo l'imbottigliamento. Quanto moscato di chissadove viene venduto a prezzi improbabili come Asti Spumante. O ancora è tutto Cartizze ciò che luce? Un vigneto di pochi ettari che produce centinaia di migliaia di bottiglie. Sul Prosecco ci sarebbero troppe cose da dire e forse è meglio glissare. E quanti sono quei vini fatti con le mele o con l'uva di tavola che teoricamente non dovrebbe essere vinificata? Come se non bastasse è anche una questione di metodo. Charmat o champenois con relativi derivati? Nel primo la seconda fermentazione (lo spumante, ricordiamolo, è un vino finito, generalmente bianco in cui viene provocata una seconda fermentazione mediante l'aggiunta di lieviti e zucchero che serve per alimentarli, con il risultato di produrre anidride carbonica) avviene in un grande contenitore della capacità di molti ettolitri, denominato autoclave. Il secondo metodo è cosiddetto perché è proprio della regione dello Champagne. L'invenzione è attribuibile all'abate Dom Perignon. La seconda fermentazione avviene direttamente nelle bottiglie in cui il vino verrà messo in commercio.

Nell'anno appena concluso nel nostro paese sono state vendute 18 milioni di bottiglie di spumante metodo champenois e 10 milioni di bottiglie di Champagne. Un risultato che conferma il buono stato di salute di questo vino che non rimane invischiato nei decrenienti di consumi che caratterizzano invece la globalità il settore vitivinicolo. Ma l'euforia per l'andamento delle vendite non ha sopito alcune polemiche che si sono scatenate prima delle feste di fine anno. Le camere di commercio e le amministrazioni provinciali di Pavia, Brescia, Trento e Bolzano hanno sottoscritto un patto di azione per quanto riguarda la produzione di spumante. Il patto prevede una serie di controlli sulle uve prodotte e sulla qualità del prodotto in modo da addivenire, in un futuro non troppo lontano, ad una definizione di una zona che dovrebbe essere l'equipollente della Champagne francese. A questo "pronunciamento" hanno fatto opposizione gli amministratori e i produttori di altre zone dotate comunque di una tradizione spumantistica come il Piemonte e il Vene-

to. La polemica si è sopita solo dopo una tempestosa riunione dell'Istituto per lo Spumante Classico, Ente che raggruppa alcuni dei maggiori produttori italiani. Ciò che è criticabile di tutta questa faccenda è una mancanza di criteri oggettivi o scientifici per la delimitazione delle cosiddette aree vocate. Quello che è stato fatto in pratica è una specie di autoconsacrazione: «Le nostre province hanno le zone migliori». Ma chi l'ha detto? E soprattutto chi ha detto che i confini provinciali coincidono perfettamente con quelli delle zone vocate? È risaputo che solo alcune zone ben delimitate hanno una vocazione vitivinicola. Fino ad adesso esistevano le zone del Trentino, la Franciacorta e l'Oltrepò Pavese tre zone con caratteristiche ben diversi e diversi livelli qualitativi. Il Trentino ha il Consorzio Trento Classico che ha affidato all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige l'incarico per la ricerca scientifica. Dopo attente ricerche sono state identificate le zone che meglio si prestano alla produzione delle uve per la spumantizzazione. Molte ricerche sono state compiute anche per quanto riguarda la metodologia. Il Consorzio è anche molto attivo per quanto riguarda la promozione dell'immagine.

La Franciacorta deve la sua fortuna sia alla zona (un terreno morenico di origine glaciale) ma soprattutto alla volontà di una triade di produttori (facciamo i nomi: Ca' del Bosco, Bellavista e Cavalleri) che con notevoli investimenti di propria tasca hanno saputo produrre spumanti in grado di competere a livello internazionale. Il Consorzio dei vini Bresciani che ha giurisdizione sulla Franciacorta sta cercando di attuare delle politiche promozionali, ma con qualche affanno.

Un discorso a sé merita l'Oltrepò dove opera il Consorzio del Classese. La zona ha sempre avuto una grande vocazione per la produzione di vini rossi, ma in tempi recenti, sull'onda della moda per i vini bianchi e leggeri si è inventata una vocazione alla spumantizzazione. Con il risultato che per avere un'uva con acidità adatta alla presa di spuma bisogna raccogliere a metà agosto quando è praticamente immatura. Si può immaginare quali sono i risultati: vini monocorde e troppo acidi. A parte naturalmente le debite e lodevoli eccezioni.

Perciò sembra abbastanza discutibile riunire sotto una sola egida zone che hanno caratteristiche molto differenti. Il consumatore non ritroverebbe né un'omogeneità di prodotto né di immagine e finirebbe per rimanere perplesso.

Invece è abbastanza preoccupante che i produttori si lancino in una polemica di



Vittorio Moretti.

paternità di zone vocate quando lo spumante di qualità non ha ancora risolto i pesanti problemi sul nome e sull'identità del prodotto. Come è noto alla fine del 1993 all'Italia sarà proibito l'utilizzo della parola «champenois». La Cee ha infatti dato ragione ai produttori francesi riconoscendo che questa parola identifica una metodologia e una ben determinata regione cioè la Champagne. L'Istituto dello Spumante Classico aveva indetto un concorso per la ricerca di una parola che si prestasse ad identificare lo spumante di qualità prodotto con metodo champenois altrimenti detto metodo classico. Tra le centinaia di nomi proposti nessuno è stato ritenuto idoneo a definire lo spumante italiano.

Io una mia proposta ce l'avrei. Perché non chiamarlo "schiumante" che è un participio presente che esprime meglio la natura del vino in questione, cioè quella di fare schiuma?

Ma intanto si brancola ancora nel buio. Probabilmente ci ritroveremo al 1993, quando all'ultimo momento si sceglierà il nome più ovvio, e bene o male già entrato nel linguaggio corrente: «metodo classico».

Ma al di là del nome che verrà scelto ci sono ancora molte questioni strategiche da definire. Oltre alle zone vocate, quali sono le uve che si possono utilizzare? Quanto tempo lo spumante deve stare a contatto con i lieviti prima del degorgement? Quando può essere messo in commercio? Quale la gradazione minima? Ai posteri l'ardua sentenza. ■

ZOOM

Bologna: per dormire cinque stelle tra gli affreschi



Via Indipendenza è all'inizio della zona pedonale, dove si improvvisano concerti e la gente va a passeggiare, l'Hotel Baglioni si affaccia proprio lì, ma ha stanze insonorizzate, molta privacy e uno stile adeguato alle cinque stelle. Si trova in un antico palazzo, appartenuto alla famiglia Fava, che nel Cinquecento ritenne sim-

patico farsi affrescare qualche sala dai fratelli Carracci, a cui giustamente è adesso intitolato l'attiguo ristorante dove si pranza con molta leggerezza, ammirando le opere. Portieri gallinati, stanze chiare e spaziose con vezzi neoclassici, è un po' il salotto e la guest house per gli ospiti più illustri che arrivano in città. È in via Indipen-

denza 8, telefono 225445. La doppia costa 280mila lire.

L'albergo Corona ha un accento vagamente liberty, almeno nel patio chiuso ricoperto di vetri colorati; le stanze sono personalizzate e conservano brani di affreschi, soffitti d'epoca, sculture appartenenti all'attiguo palazzo vescovile. Il servizio è molto cordiale e comprende, oltre agli accessori tecnologici del caso (Tv via satellite, frigo e cassaforte) anche una preziosa disponibilità dei portieri a rendere gradevole il soggiorno suggerendo una loro scelta tra le offerte della città per trascorrere la serata. Si trova in via Oberdan 12, telefono 261891; la doppia va dal-

le 180 alle 230mila lire. L'albergo Orologio, consigliabile per la sua ubicazione al pari del vicino delizioso Albergo Commercianti è a due passi da Piazza Grande, nel cuore del centro storico di Bologna, dove succede un po' tutto ed è gradevole anche solo camminare e prendere un'infila di portici. Freschissimo di riapertura, ha ambienti chiari arredati in modo moderno, moquettes ancora vergini e tutti i comfort delle tre stelle. Si trova in via IV Novembre al n. 10, tel. 231253. La doppia costa 137mila lire. Identici i prezzi del Commercianti, che si trova proprio nella via parallela alla basilica di S. Petronio sul lato destro, in via De' Pignatari 11, telefono 233052.

W

L'entrata dell'Hotel Baglioni è sotto i portici di via Indipendenza. In alto una sala interna.



La Cantina Bentivoglio è l'osteria preferita dagli studenti di Bologna

Castelpietro. Per il popolo notturno, c'è invece una ampia selezione di vini italiani, e ottime torte salate per assorbire. Mostre, musica, gente che si porta la chitarra e il mandolino, ognuno può fare quel che vuole. Ma nessuna intenzione di trasformare il locale in una trattoria, come sta succedendo un po' in tutti i locali di questo tipo, assicura Artemio Assiori, il socio più anziano. Osteria per lui è ancora e soprattutto un posto per incontrarsi, stare in allegria e socializzare se si vuole: non un pretesto di moda.

L'Osteria del Moretto, via S. Mamolo 5, ☎ 580284. Chiusa la domenica.

OSTERIA DEL MORETTO

Anche questa osteria deve la sua fama a Maurizio Rovinetti. Fu lui a rilanciare il locale standolo dai sonnacchiosi pomeriggi giocati a carte, dai lunghi silenzi annaffiati da quartini di rosso di Gandolfi, che un tempo il proprietario pigiava nella cantina sotto il locale. Il Moretto è in via S. Mamolo, appena fuori dall'omonima porta. È diventato subito famoso come posto per far festa di sera e di notte. L'ambiente è rimasto casual, intorno alle vecchie credenze sono arrivati sulle pareti, a ondate successive, quadri, specchi, oggetti e manifesti, depositandosi a strati, secondo una logica affettiva non sempre ben leggibile. Lo stesso vinello di sempre di Gandolfi al pomeriggio si serve agli anziani che non hanno lasciato il loro posto. Anche se il Gandolfi ora si pigia a

CIRCOLO PICKWICK

"Grande abbastanza per essere comodo, piccolo a sufficienza per essere accogliente". La citazione è presa direttamente da Charles Dickens e calza a pennello per descrivere questo locale nato sui resti di una vecchia drogheria. Daniele Lorenzini e lo zio Luciano Frignani sono i proprietari di questo locale nonché gli animatori delle serate. E l'arredamento caldo con decorazioni liberty e la simpatia dei due gestori contribuiscono a creare un ambiente ideale per assaggiare gli spuntini e i dolci preparati in casa. *Il Circolo Pickwick, via S. Felice 11/A, ☎ 555104.*

TRATTORIA DA VITO

Fuori da porta S. Donato, la Trattoria da Vito ha tutte le caratteristiche dell'osteria e di sicuro la più ruspante in città. Qui sono di casa i cantautori, da Carboni, a Dalla, a Gaber, forse perché Guccini abita nei pressi ed è amico da sempre di Paolo Pagnani, il figlio del gestore. Quattro donne sono in cucina a far le minestre classiche e a preparare la trippa tutti i giorni. I cantautori vengono qui per mangiare, non per fare spettacolo, anche se qualche volta capita l'imprevisto, qualcuno canta; Guccini, poi, arriva sempre tardi. In realtà quel che attira è la cucina casalinga, la cena a ventimila lire e la spontaneità del posto, con le sue colonnine di ferro marrone e la vetrata anodizzata.

La Trattoria da Vito, via Musolesi, 9, ☎ 349809.

LA LOCANDA DEL CRISTO

È fuori porta S. Isaia. L'atmosfera è stilée, con leggerissimi tocchi postmoderni; le abitudini conviviali delle vecchie osterie sono state tradotte in imperativi più alla page. Per esserne convinti basta leggere la tovaglia, pardon, il menu-manifesto firmato dalla Blue Corporation Limited, la società di begli spiriti che gestisce il locale.



La Cantina Bentivoglio

La Locanda del Cristo, via Guidotti, 2, ☎ 418810.

LA BUCA DELLE CAMPANE

Qui si rinnova la goiardiaca "Balla dell'Oca", che legava le matricole a una colonna durante le cerimonie di iniziazione. Non a caso i famosi "papi", stanno appesi a una parete, e costituiscono ormai una preziosa collezione d'epoca. Nella sala da musica è obbligatorio prenotare se si vuole ascoltare il pianobar rockeggiante. Il locale piace ai cantautori tiratarci, agli Skiantos demenziali e a Vasco Rossi soprattutto. Menu da osteria sfiziosa con vini d'etichetta e zuppe di ricerca. Prezzi dalle 8 alle 30 mila lire.

La Buca delle Campane, via Benedetto XIV 4, ☎ 220918, chiuso il lunedì.

☎ ZOOM

tando anche il soppalco con belle colonne neocorinzie, un tempo appartenenti al portico di Palazzo Bianconcini, poi tamponato. Su tavoli rotondi intarsiati e collettivi arrivano creme e zuppe, pasta e fagioli, prosciutto di Praga in salsa di mandorle, tacchino di mais, budino di cocco e un'eccezionale macedonia. Cucina Alfredo Morisi, che fa il modesto, ma tiene le orecchie ben aperte a captare i commenti sulle sue invenzioni; tiene banco invece il signor Acefali, un vero rubizzo oste alla bolognese, che gestisce e anima il locale. Questo è uno dei luoghi preferiti per le feste e le cene di laurea, di addio allo status goliardico. La scala soprattutto è una gran fonte di soddisfazione per l'oste, per lui è il massimo della passerella. Sospira per Wanda Osiris con il boa di struzzo, però anche una festa di tredici belle studentesse che andavano su e giù gli è rimasta impressa.

Ustari da Matusel, via Bertoloni 2, ☎ 231718.

OSTERIA

DEL SOLE

L'Osteria del Sole è uno degli ultimi posti dove andare col cartoccio. In vicolo Ranocchi, nel bel mezzo del mercato, a pochissima distanza da piazza Maggiore. La sua cantina è fornitissima e potrebbe reggere a un lungo assedio, anche se non c'è in giro un filo d'acqua. Ha cent'anni, quest'osteria; cent'anni di quelli veri, certificati. Tutte le altre, o moltissime altre, non sono altro che un revival della no-

stalgia. Autore del rilancio di questo genere tra il letterario e il godereccio è Maurizio Rovinetti un personaggio che ama i segni della vecchia Bologna e la sua antica tradizione di ospitalità, messa in forse dalla generale tendenza al servizio omogeneizzato, tende ad assomigliarsi un po' in tutte le parti del mondo. Ora Rovinetti si è innamorato delle drogherie, altro genere di modernariato da difendere dall'invasione dei supermercati "Per ripetere quello che stato fatto con le osterie" dice.

L'Osteria del Sole è in vicolo Ranocchi, dietro l'Archigimnasio. Apre verso sera' e non ha telefono.

OSTERIA

D'LA MARIEINA

Lui si chiama Mario Mengoli, la Marieina era sua madre, che ha rilevato il locale non si sa bene quando, ma dev'essere passato comunque molto tempo, perché la transazione è stata di sole settemila 500 lire. Naturalmente il locale si apre sotto i portici, vicino alla porta di S. Felice. Dentro conserva intatto un eterno crepuscolo complice, anche in pieno giorno. Alzando il calice, ecco davanti agli occhi inquadrato giusto un bel manifesto liberty della lega contro l'alcoolismo, tra mille altri oggetti che

pendono giù dal soffitto, come stalattiti in una grotta: lumi, salami e fiaschi. La tappezzeria è fatta di ex voto da osteria, con articoli e la dativi esclamativi, accuratamente ritagliati da giornali. Molti riguardano le gioie del locale e la sua microstoria, di quando era un posto popolare per chi lavorava al porto, (dove adesso c'è via Riva di Reno) e arrivava col cartoccio di affettato per berci sopra un bicchiere di rosso. "Ora i clienti arrivano per lo più di sera" dice il signor Mario, mentre affetta il prosciutto a fette larghe e spesse.

Osteria d'la Marieina, via S. Felice 169, ☎ 550547.



La buona cucina e il vino genuino sono gli ingredienti per una serata alla Cantina Bentivoglio, qui a fianco. In alto, i tavoli all'interno dell'Osteria dei Poeti.



Il bancone fine Ottocento domina l'entrata del Circolo Pickwick, uno dei locali più alla moda in città. Daniele Lorenzi e Luciano Frignani, nella foto, sono gli animatori delle

serate, oltre che buoni intenditori di vini. Nella cantina del Circolo Pickwick si contano 300 tra le migliori etichette di vino italiano. Nella pagina accanto, l'entrata dell'Osteria dei Poeti.



All'osteria si va anche per ascoltare della buona musica: jazz, pianobar e a volte Dalla e Guccini dal vivo

rie ci sono ancora, anzi, ci sono già. Alla Camera di Commercio di Bologna ne risultano 180, ma se ne aprono e ne vengono in auge sempre altre, con una patina vecchiotta, a metà tra citazione colta degli antichi mitici ambienti della vecchia Bologna e la voglia di rinnovare disinvoltamente i clichés. I frequentatori giudicano con un metro da intenditori severi: innanzitutto il vino dev'essere eccellente, senza mezze misure; il rapporto prezzo-qualità, favorevolissimo; la creatività dei piatti e degli stuzzichini riconoscibile, caratteristica e irresistibile. Detto questo non si è detto niente, se non si parla dell'atmosfera, fatta di tante piccole cose impercettibili. Innanzitutto la bella compagnia. Il solitario col naso nel bicchiere qui non usa molto, si arriva almeno a coppie, a gruppetti di amici, e sia chiaro che le ragazze frequentano questi ambienti senz'ombra di disagio. Chi entra ha diritto di tenersi il suo po-

sto anche fino alle due di notte, e di ascoltare musica: jazz, pianobar, fisarmonica o anche Guccini, Sarti, Dalla per caso dal vero.

OSTERIA

I POETI

Si trova sull'omonima via. I poeti però non ci vanno, è troppo cara, e si capisce subito dal chilometrico menu bilingue che prevede tutti i sapori di Bologna e altro. Insomma, i critici dicono che è soprattutto un posto dove si va a mangiare in modo tradizionale. Più che un'osteria infatti ne sembra la fedele rappresentazione, senza niente di stonato, ma troppo vera e troppo bella. Si trova dentro le sale scure del piano interrato di Palazzo Cospì-Ferretti, i muri sono decorati da brani e reperti di archeologia rurale, con selle, arcolai, perfino sci di vero legno. Per la mescolta si rivendica un'antichità di

tre secoli, anche se la licenza dell'esercizio è assai più recente. I camerieri riescono a essere stilée anche solo in camicia e bretelle. L'arredo di bellissime botti e tini non ha una ragnatela, uno spinotto che gocciola, un sentore che ristagni. Sono lì per bellezza e basta. D'altra parte il vino non è più semplicemente bianco o rosso, come ai bei tempi, ci sono almeno 150 tipi di etichette scelte, tra cui il miglior rosso delle colline bolognesi, il Cabernet Sauvignon Terre Rosse di Vallania, che si beve lentamente, a 24mila lire la bottiglia. Nella stagione fredda è ambizioso un posto nella sala del camino dove si sta raccolti intorno alla grigliata. Sotto le basse volte a vela l'atmosfera si crea presto, ma agli studenti non piace il prezzo, 50/60mila lire e si capisce, non può essere, per loro, una soluzione per tutte le sere.

Osteria I Poeti, via dei Poeti 1/B, ☎ 051/236166. Chiuso il lunedì.

CANTINA

BENTIVOGLIO

Nei pressi dell'Università, nel cinquecentesco Palazzo Bentivoglio, è l'osteria preferita dagli studenti. L'ambiente è ampio e simpatico mentre la cucina è molto curata. Basta uno sguardo al menu che recita: tagliolini al prosciutto e limone, prosciutto all'aceto balsamico, crostini di

formaggi fusi e lasagne vegetariane. È sottinteso che qui si viene per assaggiare solamente, non per una cena regolare; quasi la gastronomia non fosse lo scopo della serata, ma solo un modo per corroborarsi e tirare fino alle ore piccole, chiacchiando, inventando cose o aspettando qualcuno del clan dei comici bolognesi che vanno per la maggiore.

Il vino che scorre qui è il Pignoletto dei colli bolognesi, prodotto dall'azienda Vallona.

La Cantina Bentivoglio, enoteca con cucina, è in via Mascarella 4/B, ☎ 265416. Musicisti jazz sono ospiti nell'arco della settimana da martedì a sabato. Chiuso il lunedì.

USTARÌ

DA MATUSSEL

In bolognese Matusel vuol dire uccello matto ed è un modo per dire a uno ch'è strano. Era il soprannome di un Oste, ma il termine è passato col tempo a designare l'osteria di via Bertoloni, dietro l'Accademia di Belle Arti: due-tre stanze, con-

BOLOGNA
Sotto i portici
le osterie sono
tornate di moda.

Weekend ha
scelto le migliori

AI TAVOLI DELLA DOTTA



L'osteria è un genere letterario ancor prima di essere luogo di perdizione e gozzoviglie, dove "spugnosamente vivere in estasi", come cantava D'Annunzio, e dove cercare la veritas in fondo al bicchiere. Bisogna riscattare questi posti equivoci con la Cultura, deve aver

pensato qualcuno per darsi un contegno, o perché ci credeva davvero. Così andare all'osteria è sempre stato molto proletario e insieme

molto snob, un po' agreste e un po' goliardico. Molto di moda a Bologna oggi, dove questi luoghi di ritrovo hanno sempre fatto parte integrante della vita universitaria, non dell'istituzione accademica insapore inodore e diurna di oggi, ma dell'Alma Mater Studiorum dell'anno Mille, presa d'assalto da tutta la gioventù d'Europa che con la scusa di addottorarsi non si perdeva mai un'occasione di goduria, tra giochi, armi, donne e bettole. E le osterie

L'Osteria I Poeti è ricavata nelle cantine di Palazzo Cospì-Ferretti. Nella cartina sono evidenziate le dieci osterie da non perdere.

11413121PT T 6558F 17S 50L69
 IL SIMPATICO
 VIA FOSSANO 67/C
 22063 CANTU' CO
 N.18-19/1990

FRANCIACORTA



Cortefranca, 12 Luglio 1990

COMUNICATO

La produzione enologica della Franciacorta rappresenta oggi una realtà di grande prestigio.

I produttori di Franciacorta, che recentemente hanno dato vita al «Consorzio Tutela Vini di Franciacorta DOC», finalizzato ad una ulteriore valorizzazione e promozione della Franciacorta stessa,

constatato

— che è assolutamente indispensabile adottare un nome che suoni quale

sinonimo di «Spumante realizzato con il metodo tradizionale, classico, champenois, con uve DOC Pinot e Chardonnay provenienti dalla Franciacorta»;

— che l'attuale dizione «Metodo tradizionale - Classico o Metodo Champenois» ancorché pletorica, cacofonica e transitoria è, e rimarrà, insufficiente a qualificare un prodotto quale il Franciacorta V.S.Q.P.R.D., perché utilizzabile da chiunque in Italia adotti il metodo della fermentazione in bottiglia con un vino base qualsiasi;

— che la concisione e la chiarezza del nome hanno certamente agevolato se non addirittura determinato l'affermazione di produzioni straniere similari;

si sono riuniti in data 3 Luglio 1990 in Cortefranca ed all'unanimità hanno deciso di rompere gli indugi abbandonando sulle proprie bottiglie ogni riferimento al metodo di produzione ed alla parola «spumante» riportando così in etichetta solamente il nome:

FRANCIACORTA
Denominazione di
Origine Controllata
V.S.Q.P.R.D.

La storica decisione è stata sancita dalla firma di un protocollo salutato poi dal primo brindisi con Franciacorta! E basta. ■

Il Presidente del Consorzio
Dr. Paolo Rabotti

Da sinistra a destra (tra parentesi il nome della Casa).

Seduti: Deborah Cesari (Pizzini Piomarta); Paola Rovetta (Monte Rossa); Paola Maiolini (Maiolini); Emanuela Barboglio (Il Mosnel); Monique Gussalli Beretta (Lo Sparviere); Guidina Lazzaroni (Barboglio de' Gaioncelli).
 In piedi: Alessandro Bianchi (Villa); Enzo Balzarini (Gatti); Angelo Bettinzana (Bettinzana); Lorenzo Gatti (Gatti); Luigi Vezzoli (Masnot); Battista Cola (Cola); Mattia Vezzola (Bellavista); Vittorio Lancini (Cornaleto); Paolo Rabotti (Presidente del Consorzio Vini Franciacorta); Domenico De Filippo (Montorfano); Giovanni Fratus (Riccafana); Giovanni Cavalleri (Cavalleri); Marino Bonomi (Il Castellino); Thom veder; Andrea Bersi Serlini (Bersi Serlini); Piero Catturich Ducco (Catturich Ducco); Maurizio Zanella (Ca' del Bosco); Gualberto Ricci Curbastro (Ricci Curbastro); Guido Costa (Barboglio De' Gaioncelli); Roberto Principe (Principe Banti).