
dal 1901

N° 24

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

3

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

02184008PQ T 9F OS 79L69
IL GIORNALE DI BRESCIA
VIA SOLFERINO 22/24
25121 BRESCIA BS
Dir. Resp. G. BATTISTA LANZANI
Data: 2.2.1991

I TRANSALPINI INTERESSATI ALLE AZIENDE VINICOLE BRESCIANE

Dalla Francia 21 enotecnici a «spiare» la Franciacorta

FRANCIACORTA — Dalla Francia alla... Franciacorta, quasi un viaggio a ritroso, eppur ripieno di significato: ventuno enotecnici, proprietari d'aziende vinicole e *ré-gisseurs* francesi sono stati ospiti per una serata ed un giorno della Franciacorta. Sono venuti dalla Borgogna e da Bordolese — regioni rinomate per i vini — per visitare alcune aziende veronesi e della Franciacorta. Quasi una «spiata» sul grado di qualità raggiunto dai produttori vinicoli nostri, ma anche presa di contatto con una realtà che trova sempre più spazio sui mercati proprio per la sua specificità. Non per nulla oggi non si dice più spumante, per le «bolicine» della dolce terra bresciana, ma semplicemente «Franciacorta», un nome, in sostanza, un'idea che subito zampilla, facciamo tipo il Mulino bianco per l'alimentazione.

Gli esponenti francesi (molti si portano dietro nomi rinomatissimi di vini a base di... Châteaueau) sono stati invitati in Italia dall'importatore della famosa casa Seguin

Moreau, Paolo Aroldo. Per chi non lo sapesse, la Seguin Moreau produce le cosiddette *barriques*, ossia specialissime botticelle di rovere bianco, proveniente dal Massiccio Centrale francese, della capienza di 200 litri. Le *barriques* rappresentavano un'unità di misura nell'800, ora sono diventate strumento enotecnico indispensabile per il raggiungimento di certe qualità di vino. Ecco allora la larga importazione delle botticelle di rovere anche in Italia.

Il gruppo francese ha visitato, l'altro giorno, l'azienda Anselmi (Recioto dei Capitelmi) e la Bolla (Soave ecc.) di Verona. Ieri invece è stato ospite della Cà del Bosco e della Bellavista, in Franciacorta. In quest'ultima azienda è stato consumato anche il pranzo, nel ristorante «La mongolfiera», ricavato da un cottage tra il verde. L'altra sera gli ospiti francesi hanno avuto modo di accostare anche la cucina italiana, quella che, con intelligenza, fa tesoro della tradizione nostra e coglie le opportunità di quella transalpina. Così sono sta-

ti accompagnati al ristorante «Le Maschere» di Iseo da Roberto Anselmi, in rappresentanza dell'omonima azienda, da Mattia Vezzola, per l'azienda Bellavista e Dario Pogliani per la Ca' del Bosco.

Scontato l'accostamento alle varie portate dei vini delle due rinomate case bresciane. Lo chef de «Le Maschere» ha letteralmente preso per la gola i francesi con sfogliatine di patate in caviale, scaloppe di branzino al forno, salsa di crostacei e zucchini, zuppa di pesce ai crostacei, involtino al verde con ragout di maiale al curry, sella di capriolo con lenticchie e salsa di mirtilli. Al dessert, meringa ai frutti di bosco e salsa inglese coronata da un rosé della Ca' del Bosco.

Come si vede la Franciacorta non ha complessi verso la Francia grande. Lo stupore finale degli ospiti e la loro ammirazione le hanno messe alla pari, almeno dal punto di vista vinicolo e culinario.

Egidio Bonomi