

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuale

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 - 76111051
76110346
Reg. Trib. Milano
N. 6660 del 30/9/1964

04374117PM 1 142 45 68L69
VINI E LIQUORI
C/O E.S.
VIA SOLARI 19
20144 MILANO MI
APRILE 1991

RICEVUTA IL
24 MAG. 1991
CA' DEL BOSCO

L'enoteca del mese



San Nicola da Bobbio

di Emiliana Lucchesi

**In una chiesetta sconsacrata del '600 per degustazioni
da farsi con la dovuta... religiosità.**

Bobbio è un piccolo centro che conta circa 7.000 "anime" in inverno e che in estate, fra turisti e villeggianti, raggiunge le ventimila presenze. E' in provincia di Piacenza, e si raggiunge percorrendo una strada che attraversa fitti boschi lungo il fiume Trebbia.

Incuneato fra Lombardia, Emilia e Liguria, il paese sembra un'isola remota, quasi avulso da queste realtà regionali. Di fatto, è stato sede di provincia nell'ambito della divisione di Genova (1815-1859); quindi, è diventato circondario ed è stato legato a Pavia fino al 1923, anno in cui è passato alla regione Emilia.

Qui, gli amanti del buon bere si danno appuntamento all'enoteca San Nicola, che ha sede in una chiesetta sconsacrata del '600, divenuta in seguito dimora delle suore Giannelline. La facciata è stata restaurata rispettando l'architettura e i colori originari, e varcando la soglia si ha proprio la sensazione di entrare in un santuario. Lungo la

navata, ampi scaffali accolgono le bottiglie, e un lungo tavolo in pietra grigia arriva in prossimità del banco di mescolata: quasi un altare maggiore sistemato contro uno sfondo affrescato.

Piero Bonacina si è innamorato di questo posto negli anni '70, trasferendosi perciò con la famiglia e con una ricca collezione di "pezzi" di pregio.

In principio c'erano solo vini e liquori. Da un paio d'anni però, per l'insistenza dei clienti-amici, il "patron" si è deciso ad offrire anche qualcosa da mangiare. Così ha sistemato l'entusiasta moglie Miriam e la mamma ai fornelli, per preparare poche cose ma ben scelte: mousse di tonno, melanzane marinate, paté di fegato o di selvaggina, salumi e formaggi locali, un paio di primi piatti caldi (secondo stagione e mercato), carni alla brace o allo spiedo.

Nel Sancta Sanctorum, vale a dire in cantina, c'è (ovviamente) ogni ben di Dio. I primi due locali accolgono i liquori e le acqueviti: Cognac, whisky

e grappa, anche di vecchissime annate; il Macallan, per esempio, parte dal 1938, e il Bas-Armagnac Laberdolive dal 1923. Poi ci sono i vini, principalmente italiani, con un'ampia selezione di etichette illustri: Gaja, Schiopetto, Jermann, Monsanto, Biondi-Santi, Ca' del Bosco, Mastroberardino e via elencando. Sul fronte francese, il Bordeaux è degnamente rappresentato da Haut Brion, Château Margaux ('64), Château Petrus, Mouton Rothschild ('67), Château Ausone ('62), Château Lafite Rothschild sempre del '62, fino a un Sauternes Crème de tête del '59. Per la Borgogna, Musigny Prieur, Chambolle Amoureuses, più alcune serie complete della Romanée-Conti. Il silenzio è assoluto e la temperatura costante: proprio come in un tempio...

Enoteca S. Nicola
Contrada dell'Ospedale
Bobbio (Piacenza)
Tel. (0523) 93.23.55

Bianco e Rosato), alcuni spumanti di buon livello, e una serie davvero pregevole di bianchi e rossi del Collio (podere Antico Ducato di Carniola, a Brazzano di Cormons).

Il nuovissimo bianco si ispira allo stile dei grandi vini lievemente amabili del Rheingau, e presenta dei dati analitici interessanti: alcol 12,14%; zuccheri residui 0,64%; estratto 16,70 g/l; anidride solforosa 92 mg/l; acidità totale 6,90 g/l; acidità volatile 0,15‰; pH 3,09. Ed eccone le caratteristiche organolettiche.

Chardonnay Musqué Vigneti Faé

- Vendemmia 1990

Ha colore giallo lunare, con pallidi riflessi dorati; profumo intenso e suadente, molto elegante e complesso, con pronunciata fragranza di muschio aromatico, e con sentori di rosa tea, glicine,



ne, pesca e albicocca matura; sapore morbido e garbato - si avverte una ben dosata sfumatura di dolce - ma fresco e vivo, pulito, piacevolmente fruttato, con aristocratico fondo di

ma razza. Va bevuto giovane, mentre mantiene intatta la sua freschezza. Si serve ben fresco, sui 10°C, con preparazioni calde e fredde a base di fegato d'oca, pâtés, terrine e galatine, grandi crostacei, di preferenza salsati. Si tratta di una produzione minima - 6.280 bottiglie - reperibile in enoteca a circa 14.000 lire.

★ ★ ★

Villa Frattina S.p.A. via Leonardo da Vinci
49 - 33080 Ghirano di Prata (Pordenone)
- Tel. 0434/626105 - 626015 - Telefax
0434/626741.

La Favorita delle Langhe

Non sono in molti a conoscere la favorita, malgrado sia il vitigno a frutto bianco più diffuso della "Provincia Granda" (quella di Cuneo) dopo il moscato. Il motivo è presto detto: i vignaioli albesi ne piantavano sempre qualche ceppo, negli ultimi filari delle vigne a ridosso delle case, e utilizzavano l'uva per la tavola; solo di rado la vinificavano, perché i bianchi secchi una volta non erano "di moda". Adesso, mutati i tempi, c'è un recupero sia della favorita che dell'arneis (altra varietà autoctona) per produrre dei vini freschi e fragranti da bere giovani.

Oggi la favorita è coltivata in particolare sulle colline dei Roero e su tutta la fascia a sinistra del Tanaro. Sulla destra del fiume, la si trova nei comuni di Rocchetta e di Cossano, sui contraforti che dalla sponda sinistra del torrente Belbo salgono verso Mango, e nel circondario di La Morra.

Il vitigno - detto localmente "fermentino" - ha buona vigoria e preferisce i terreni sciolti (in quelli compatti e freddi è soggetto ad attacchi di muffa grigia). Germoglia nella seconda decade di aprile, e matura ai primi di ottobre. Ha foglie grandi, pentalobate, e grappolo piramidale piuttosto grosso, con acini tondeggianti dalla buccia di medio spessore e di colore giallo ambrato.



La favorita è una delle varietà scelte da un'azienda vitivinicola di Cossano Belbo, la S. Orsola, per realizzare una "collezione" di prodotti di pregio, in occasione del cinquantesimo anniversario della fondazione.

L'uva, raccolta in vigneti di proprietà nella tenuta Villa Lanata, allevati col sistema Guyot, ha subito una parziale macerazione a 20°C, ed è stata poi vinificata secondo le norme classiche. Il mosto ha fermentato un paio di settimane a 18°C. Il vino nuovo, fresco

di imbottigliamento (sterile a freddo) ha un tenore alcolico di 11,5% in volume; un residuo zuccherino di 8 g/l; un'acidità totale del 6‰; pH 2,95; estratto secco netto 17,43 g/l

Favorita delle Langhe Vino da tavola - Vendemmia 1990 - "Cantine S. Orsola"

Ha colore paglierino chiaro, con leggere sfumature verdoline; profumo delicato, con fresca fragranza di mela selvatica, e con ricordi di fiori di sambuco e di biancospino; sapore morbido, con sottile punta di dolce equilibrata da una vivace vena citrina, e con gradevole fondo di frutta matura che si sofferma simpaticamente in bocca. Ha nerbo sostenuto in stoffa leggera, e buona razza. Va bevuto quanto più possibile giovane, a 10-12°C, con antipasti magri, pesci e carni bianche fredde. Prodotto in quantità limitata, è riservato alla ristorazione.

★ ★

S. Orsola. Fratelli Martini Secondo Luigi s.n.c., via Statale 6 - 12054 Cossano Belbo (Cuneo). Tel. 0141/88128 - 88242-3-4. Telefax 88443 - Telex 210676 FMORSO.