

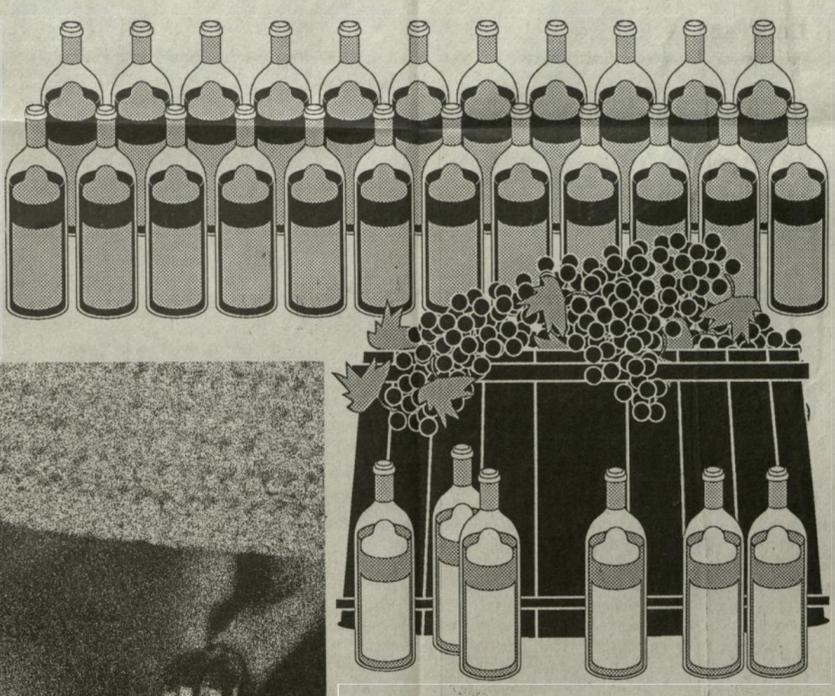
08 3125 20T 3F 8S 83CHER12
 LA STAMPA
 VIA MARENCO 32
 10126 TORINO TO
 quotidiano
 Dir. Resp. PAOLO MIELI
 Telefono 011/65681
 Data: 20.8.1991

LA STAMPA

Numero 325. Martedì 20 Agosto 1991 22

tutto come

SETTIMANALE DELLA CASA E DEL TEMPO LIBERO



IN TAVOLA

PER bere fresco, ancora mezzo secolo fa c'erano soltanto le ghiacciaie che dovevano essere alimentate ogni giorno con gocciolanti mezza barre di ghiaccio portate di strada in strada da un carro trainato dai cavalli, vendute da un ome che aveva il guardaspalla di cuoio e un terribile uncino.

Prima ancora si poteva ricorrere ai pozzi o ai mucchi di neve accumulati in inverno sottoterra. In certe città - si legge in racconti di inizio secolo - nelle giornate più calde facevano apparizione carretti scesi dalla montagna, carichi di neve compressa che si scioglieva rapidamente: una neve «neve fresca» - che si poteva avere a qualche soldo al litro. Agli assetati, si offriva tutt'al più l'opportunità di un pugno di ghiaccio tritato e aromatizzato con sciroppo colorato, la «grattachecca», oppure una bottiglietta di chinotto, aranciata o gazzosa, tenuta in fresco sotto lo zampillo della fontanella pubblica. Il «pinguino» - «gelato da passeggio» - è stato inventato a Torino prima dell'ultima guerra.

Forse ieri avevamo meno sete; certo ci dovevamo accontentare di bevande meno fresche. Oggi ci sono frigoriferi in ogni dove, anche portatili, alimentati a pile o con la batteria dell'auto; macchine che spuntano cubetti di ghiaccio o bevande sottozero; chiunque può avere in casa, a portata di mano, bottiglie fresche, gelati di ogni tipo; persino certe palline refrigeranti che in pochi minuti possono far scendere un brodo, anche bollente, a temperatura da mal di denti.

Un bicchiere di bianco ghiacciato: che c'è di meglio contro il caldo?

Ma non sbaglia chi beve freddi anche rossi classici come il dolcetto



SETE d'estate

Cambiano anche le regole del buon bere. (Fotografia da «La donna e l'arte del vino» di Anna Bartolini, ed. Rizzoli)

Il calore del vino

Bere fresco, oggi, è moda, dunque necessità: non soltanto per una pausa rinfrescante, spesso anche durante i pasti. Coca-cola e birra, aranciate e acqua minerale sono serviti direttamente dal frigorifero, ma anche il vino ha subito - sta subendo - una evoluzione nella temperatura di servizio. E il bere - ci sembra - ne guadagna.

Freddi, freddissimi beviamo gli aperitivi, sia quelli tradizionali a base di vermouth (spesso con cubetto di ghiaccio), sia il bicchiere di bianco (o di spumante o Champagne) che sempre più di frequente precede o accompagna l'inizio di un pasto.

Lasciando da parte i francesi (che restano maestri in questo campo), i bianchi migliori forse vengono dal Collio, ci sono ottimi bottiglie - vini con profumi aromatici o secchi, con bollicine o «tranquilli» - dal Veneto, dal Trentino (cantine Santa Margherita) e, sorprendenti, dal profondo Sud (gli eccezionali Greco, Fiano o Lacrima Christi di Mastrobardino di Atripalda oppure gli ottimi pugliesi oggi vinificati da Gancia). La Liguria dà piacevoli bianchi da pesce o da tutto pasto (il Vermentino oppure i Pigati di Lupi, di Pippo Parodi o dei Viticoltori Ingauni). In Toscana hanno «inventato» con successo il Galestro, fatto con le uve bianche che una volta entravano nella composizione del Chianti. Dall'Oltrepò Pavese vengono eccezionali Riesling (Martini) o basi per straordinari spumanti (Bruno Giacosa). In Lombardia, terra vocata è anche quella di Franciacorta (Bellavista, Cà del Bosco).

ai rossi. E non soltanto in estate. Freschi, quasi freddi, si bevono i rossi da dessert, come la Bonarda, il Brachetto o la Malvasia. Ma fresca si può - si dovrebbe - per esempio bere anche la bottiglia di Grignolino (Sperino, Amilcare Gaudio, Carnevale, Chiaro, Isabella, Nuova Cappelletta), che già i Savoia facevano tenere nell'acqua diaccia del pozzo, per servire con gli antipasti, i risotti e il pesce. Fresco suggeriamo di bere per tutto-pasto anche il Dolcetto (Aldo Conterno, Giacomo Conterno, Giovanni

Velegio, Fontanafredda, Prunotto, Bruno Giacosa, Bartolo Mascarello, Viarengo, Brovia... tutti i Dolcetti piemontesi sono grandi quest'anno): intelligentemente, sull'etichetta dei loro eccezionali Dolcetti d'Alba i produttori di Fontanafredda consigliano di berli a 15-16 gradi.

La classica regola francese - stabilita però nel Sette-Ottocento - mentre suggeriva di servire «fresco di cantina» il bianco, imponeva di bere i grandi rossi *chambré*, cioè alla temperatura dell'ambiente in cui ci si trova-

va. C'è ancora chi segue questa norma, dimenticando spesso però che era riferita ad ambienti senza riscaldamento, d'inverno tutt'al più appena vagamente intiepiditi da un camino. Che temperatura c'era in quelle stanze? Dodici, quattordici, sedici gradi a essere generosi. Ben diversa in ogni caso dai 20-24 addirittura che abbiamo oggi nei nostri appartamenti. Versare vino a 20 gradi e lasciarlo qualche minuto in un bicchiere che magari teniamo anche chiuso fra le mani, significa far aumentare rapidamente il liquido di parecchi gradi, con il rischio di metterlo finalmente in bocca un beverone quasi caldo.

Certo: il tepore sviluppa alcol e profumi; dà più soddisfazione annusare un vino tiepido che un vino freddo. Ma il vino deve soprattutto essere bevuto; metterlo in bocca fresco è decisamente più piacevole: ci penserà poi il passaggio nella cavità orale a scaldarlo, a scatenarne con il rapido aumento della temperatura aromi e gusti, che si avvertiranno con maggiore intensità e miglior profitto.

Anche il vino rosso, insomma, d'estate - ma non soltanto in estate - si può bere più fresco. Anche i grandissimi vini: il nostro maggior esperto, Luigi Veronelli, che consiglia di servire i bianchi a 8-10 gradi, l'Arneis a 10 e il Moscato d'Asti a 12, per Brunello di Montalcino, Barolo, Chianti e Barbaresco suggerisce di non superare i 18-20 gradi.

Sta tornando di moda la menta, assicurano alla Martini che ha fatto proprio il marchio antico della Sacco: due cucchiaini di sciroppo profumatissimo in un bel bicchierone. O si può scegliere fra le specialità straniere: in Spagna si beve la Sangria, in Grecia e un po' in tutto il Medio Oriente si ricorre all'Uzo. Gli accaldati di quella mezza Europa più a Nord (dove l'afa si fa sentire per pochi giorni, ma non per questo è più sopportabile, anzi) si radunano nei pomeriggi d'estate attorno a un gran recipiente in cui ci sono, con montagne di cubetti di ghiaccio, fette di frutta: pesche, susine, albicocche, e poi fragole, lamponi, mirtilli, e chi più ne ha più ne metta. Sul tutto, qualche litro di vino bianco molto profumato (se non si dispone di Champagne). Si pesca con il mestolo, si beve e si mangia: toglie la sete, dà allegria e talvolta ubriaca.

Il più antico dissetante nostrano, comunque, resta l'aceto. Vero aceto di vino mescolato con tre volte tanto di acqua fredda: per i nostri nonni era il vero toccasana contro la sete.

L'alternativa in frigorifero

Bibite: tradizionali ed esotiche

N commercio sono offerte dozzine, forse centinaia di bevande dissetanti alternative al vino: dalla birra alle acque amare o dolci, ai succhi; dagli aperitivi tradizionali a quelli analcolici; dalle pozioni di fantasia o di tradizione più o meno gasate, colorate e aromatizzate, ai composti alcolici e no da allungare con acqua o ghiaccio. C'è chi si disseta con la vodka, chi con long drink, alcuni già preparati in bottiglia.

Nella dispensa domestica - scomparso ormai chissà perché il tamarindo e confinata a certe regioni l'orzata - c'è ancora chi ricorre in estate al gustoso latte di mandorle, spesso ricavato, come si faceva una volta, dal bianco blocco solido che si raschiava e si diluiva in acqua ghiacciata.

Sta tornando di moda la menta, assicurano alla Martini che ha fatto proprio il marchio antico della Sacco: due cucchiaini di sciroppo profumatissimo

in un bel bicchierone. O si può scegliere fra le specialità straniere: in Spagna si beve la Sangria, in Grecia e un po' in tutto il Medio Oriente si ricorre all'Uzo. Gli accaldati di quella mezza Europa più a Nord (dove l'afa si fa sentire per pochi giorni, ma non per questo è più sopportabile, anzi) si radunano nei pomeriggi d'estate attorno a un gran recipiente in cui ci sono, con montagne di cubetti di ghiaccio, fette di frutta: pesche, susine, albicocche, e poi fragole, lamponi, mirtilli, e chi più ne ha più ne metta. Sul tutto, qualche litro di vino bianco molto profumato (se non si dispone di Champagne). Si pesca con il mestolo, si beve e si mangia: toglie la sete, dà allegria e talvolta ubriaca.

Il più antico dissetante nostrano, comunque, resta l'aceto. Vero aceto di vino mescolato con tre volte tanto di acqua fredda: per i nostri nonni era il vero toccasana contro la sete.

Per chi ama il vino e per chi passa le vacanze in barca, ecco un test «enoportuale». Si tratta di scegliere l'approdo desiderato riferendosi al vino che in quel porto ci attende per dissetarci, se bianco e leggero, o per inebriarci, se rosso e corposo. Il test va fatto tenendo conto anche del porto: si può scegliere uno tra quelli proposti, altrimenti, facendo capo al gruppo, si sceglie la coppia porto-vino che attira di più.

TEST PSICOLOGICO

Navigatori e sommelier tra approdi e bottiglie

Per chi ama il vino e per chi passa le vacanze in barca, ecco un test «enoportuale». Si tratta di scegliere l'approdo desiderato riferendosi al vino che in quel porto ci attende per dissetarci, se bianco e leggero, o per inebriarci, se rosso e corposo. Il test va fatto tenendo conto anche del porto: si può scegliere uno tra quelli proposti, altrimenti, facendo capo al gruppo, si sceglie la coppia porto-vino che attira di più.

SCEGLI QUI IL PORTO PER IL VINO

GRUPPO 1		
OTRANTO (Puglia) Se soffia forte il Grecale l'entrata è quasi impossibile	CASTEL DEL MONTE ROSATO Fresco dal nerbo leggero	=1A
SIBARI (Calabria) Riparatissimo	CIRO' Rosso classico maestoso e di gran corpo	=1B
GRUPPO 2		
CIVITANOVA MARCHE Venti leggeri che non ostacolano mai l'attracco	VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI Gradevolmente amarognolo	=2C
RIMINI Abbastanza comodo un po' per vanità	SANGIOVESE Vinoso ed etero	=2D
CHIOGGIA Attenzione alle correnti e alle maree	PROSECCO Asciutto, leggero e brillante	=2E
GRUPPO 3		
PANTELLERIA (Sicilia) Non ci sono problemi di posto	PASSITO DI PANTELLERIA Dolce ed elegante dal bouquet ampio	=3F
ALGHERO Qualche noia per i venti	VERNACCIA DI ORISTANO Liquorosa e profumata, asciutta e saporita	=3G
ANZIO Affollato e confuso	EST EST EST Asciutto	=3H
GRUPPO 4		
CAPRI o AMALFI Molto esposti ai venti e al sovralfollamento	GRECO DI TUFO Nervoso ed elegante	=4I
PORTOFINO o SANREMO Visibilità ottima irrilevante la marea	ROSSESE DI DOLCEACQUA Elegante e morbido	=4L

SCOPRI IL CARATTERE IN CAMBUSA

- 1A**
Sei in continuo stato di rivolta, in preda ad un ribollimento segreto che spiega l'aggressività dei rari momenti di esplosione. Circostanze e obblighi ti costringono a un autocontrollo che effettui consciamente. Ma vorresti che il tuo temperamento ardente potesse esprimersi completamente.
- 1B**
Il tuo bisogno di sicurezza e di calma riflessione, il senso di franchezza e di onestà, ti inducono a reprimere alcune tentazioni confuse che si insinuano dentro di te tu malgrado. Ti domandi se in alcuni casi giocare lealmente sia ancora redditizio, e se non varrebbe la pena di serbare per te alcuni progetti di grosso calibro.
- 2C**
Ami ciò che è chiaro, semplice e lineare. Paventi ogni accenno di simulazione, disegni i giochi della retorica. Non hai grande fiducia negli altri a meno che non facciano esattamente ciò che ti attendi da loro.
- 2D**
Vuoi apparire sempre gaio, disteso e sereno. tendi a nascondere agli altri i tuoi problemi. Ti piace mettere in mostra le tue capacità, far constatare i tuoi meriti e ammirare le qualità che ti sono proprie. Fai di tutto per sottolinarli in ogni occasione.
- 2E**
Ti mostri dinamico. La tua allegria piace, come la comprensione attiva che hai per gli altri. Sei ritenuto dotatissimo di qualità fisiche e morali. In effetti, ti si attribuisce più fiducia in te stesso di quanta realmente tu ne abbia.
- 3F**
Ti trovi a tuo agio nella vita, nella realtà, hai fiducia nell'avvenire. Hai fiducia anche in te e negli altri, nel loro potere di realizzazione. Ti piacciono le azioni positive e le relazioni utili, non sopporti il sentimentalismo e i lamenti.
- 3G**
Tendi ad esagerare la gravità dei tuoi impegni e la serietà di ciò che stai per fare. Ti ancori a valori e doveri che ti sembrano mirabili e necessari. Manifesti inoltre una piccola tendenza segreta a respingere tutto per vivere secondo i tuoi parametri del desiderio.
- 3H**
L'opinione degli altri e le convenzioni ti spingono a sacrificar loro gusti e tendenze personali. Hai rinunciato a tormentarti per il tuo anticorformismo accordando la tua esistenza ai principi ordinari della routine e delle costrizioni. Sai essere amabile.
- 4I**
Ti piacerebbe prendere la vita in modo diverso. La tua esistenza attuale, ricca di inferiorità e di sacrifici, richiede forse troppa abnegazione. Vorresti essere più estroverso e gustare le gioie del momento, senza preoccuparti tanto dei doveri che ti assillano.
- 4L**
Vorresti cambiare. La tua esistenza attuale è monotona, un po' triste, improntata troppo ai doveri sociali consuetudinari. Desidereresti raggiungere o ritrovare la gioia e la spensieratezza pur restando in un'area di fiducia e di tranquillità.

Sandro Doglio

Vuesse Gaudio