

**L'ECO DELLA STAMPA**

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuole

Ecostampa  
Media Monitor s.r.l.  
Via G. Compagnoni 28  
20129 Milano  
Tel. (02) 76.110.307 (5 linee r.a.)

3

C/C postale 18150201  
Telefax 76110346 - 76110511  
Cas. post. 12094 - 20120 Milano  
C.C.I.A.A. 1351027  
Reg. Trib. Milano N. 310079

10 2598 11T 9F 0S 51FREG69

IL GIORNALE DI BRESCIA

VIA SOLFERINO 22/24

25121 BRESCIA BS

quotidiano

**RICEVUTA IL**

Dir. Resp. G. BATTISTA LANZANI

Data: 8.10.1991 26 OTT. 1991

CA' DEL BOSCO .....

**Cucina, cantina e dintorni** a cura di Aldo Corte**Ispirandosi ai «cheese and wine»**

Giancarlo Tassi, il «motore propulsore» de «Il Capriccio»

All'estero e soprattutto negli Stati Uniti sono consuete, in Italia assai rare, inedite in provincia di Brescia, almeno secondo questa formula: sono le serate monografiche dedicate alla presentazione dei vini di un produttore in abbinamento coi piatti studiati e realizzati da un ristorante appunto in funzione dei vini. È una forma intelligente di promozione della cultura enogastronomica sul territorio che il ristorante «Il Capriccio» di Manerba sta realizzando da qualche mese.

La prima delle «serate coi vini d'autore» è stata dedicata, con successo, all'inizio dell'estate, a Ca' del Bosco, presente Maurizio Zanella a illustrare ai commensali la sua «filosofia», le tecniche di vinificazione, le caratteristiche dei vini, ecc. La seconda serata, la settimana scorsa, ha visto protagonista Giovanni Puiatti, giovane e prestigioso interprete della moderna vitivinicoltura friulana; ancora un successo, così, e altre ne seguiranno, con nomi altrettanto prestigiosi (per la fine dell'inverno è preannunciato Angelo Gaja).

La formula funziona. Innanzitutto, grazie all'indiscutibile appeal esercitato dall'eccellente cucina che assicurano Mary Veggio e il suo giovanissimo aiuto Massimo Bergognini (ha solo vent'anni ed è probabilmente il più promettente fra i cuochi di questa fascia d'età che operano dalle nostre parti). Sotto l'attenta regia di Giancarlo Tassi, che del Capriccio si sta rivelando motore

preziosissimo, ai vini di Puiatti sono stati accompagnati l'altra sera una serie di piatti che davvero realizzavano esemplari matrimoni d'amore: ostriche fines de claires, belon e tartuffi di mare con il finissimo Pinot nero Extra Brut '87, i filetti di nasello agli aromi mediterranei (delicati, molto delicati, quasi evanescenti...) e il capriccio di noci di capesante e gamberi (buono, ma quel filo di panna è proprio indispensabile?) abbinati al profumatissimo Sauvignon '90, gli originalissimi tagliolini alle vongole veraci e porcini e la rotonda zuppetta di crostacei con il maestoso Puiatti Bianco, la magistrale Chateaubriand di manzo con l'enigmatico Pinot nero '89 e con il grande Merlot '89, il savarin al rhum con mascarpone e frutti di bosco con lo «spurio» Moscato d'Asti '90 Saracco (Puiatti non fa vini da dessert).

Piatti emblematici, come si dice, di una cucina, quella del Capriccio, che giorno dopo giorno matura e acquista personalità, e non solo sul pesce. Piatti che hanno valorizzato i vini, di per sé ottimi, e ne sono stati a loro volta esaltati.

Risultato scontato? Non del tutto, perché i vini di Puiatti hanno spiccata personalità e possono in più d'un caso sovrastare i sapori dei cibi cui si accompagnano. Sono vini che tendono a differenziarsi da tutti gli altri della zona e riflettono le convinzioni di quell'autentico caposcuola del vino friulano che è Vittorio Puiatti. Il quale da oltre ven-

t'anni, sia sotto l'etichetta Enofriulia (vini più commerciali ma ineccepibili per qualità e prezzo) sia col marchio Puiatti, rappresenta un preciso quadro di vigna: i Puiatti compiono uve da vignaioli coi quali hanno stretto da tempo rapporti esclusivi, una sorta di patto per la qualità. La produzione si suddivide fra i vari vitigni Doc friulani e qualche uvaggio (Puiatti bianco, Nuviuzial) più eccellenti rossi: Cabernet sauvignon, Pinot nero e, ultimo nato, un Merlot in purezza che promette grandi cose.

L'azienda è oggi una realtà d'avanguardia e produce circa 250mila bottiglie l'anno, pur senza possedere un solo metro quadro di vigna: i Puiatti comprano uve da vignaioli coi quali hanno stretto da tempo rapporti esclusivi, una sorta di patto per la qualità. La produzione si suddivide fra i vari vitigni Doc friulani e qualche uvaggio (Puiatti bianco, Nuviuzial) più eccellenti rossi: Cabernet sauvignon, Pinot nero e, ultimo nato, un Merlot in purezza che promette grandi cose.

Accanto alla produzione normale, dall'anno scorso i Puiatti immettono sul mercato, sotto l'etichetta *Gli Archetipi*, un numero limitato di bottiglie di vendemmie precedenti, lasciate maturare in cantina in condizioni ottimali, a dimostrazione di quanto siano peregrine la convinzione e la pretesa, peraltro molto diffuse, che dei bianchi si debba sempre bere l'ultima annata. In realtà i grandi bianchi dopo almeno due o tre anni di bottiglia non possono che migliorare...