CIBI & VINI D'AUTORE

Gli accostamenti enogastronomici proposti da Gianfranco Bolognesi

1 Vini Aperitivi

2 Antipasti Freddi

A Frutti di mare: ostriche - vongole - cozze - tartufi - datteri - insalate di pesce - ecc.
B Crostacei: aragoste - astici - gamberi - scampi - mazzancolle - ecc.
C Carpacci di pesce: storione - salmone - pesce spada - merluzzo - ecc.
D Pesci in carpione o marinati in aceto e/o limone
E Verdure ripiene - insalate capricciose di riso, di pollo - verdure crude - asparagi all'olio d'oliva
F Prosciutti - coppe - culatelli - bresaola - speck - salumi crudi - ecc.
G Bottarga di muggine
H Fegato d'oca fresco - terrine e patè di pesce o di verdure
I Salmone affumicato
L Caviale

3 Antipasti Caldi

A Crostatine - soufflès - tartellette - crocchette - spiedini di pesce o di verdure - insalate di mare

4 Minestre

A In brodo di carne o di pesce - creme e vellutate
B Minestroni all'italiana con verdure - minestre con paste ripiene (tortellini, cappelletti, ecc.)
C Zuppe di legumi - paste e fagioli - ecc.

5 Paste Asciutte e Risotti

A Con salse di pomodoro e/o erbe aromatiche
B Con salse a base di pesce
C Con salse a base di verdure o formaggi
D Con salse a base di carni o di funghi
E Con salse a base di tartufi e/o cacciagione

6 Piatti a base di Uova - Omelettes

7 Rane e Lumache

8 Pesci

A Fritti
B Cotti a vapore e conditi con olio d'oliva e erbe aromatiche
C Bolliti con salse delicate
D Arrostiti: alla griglia - allo spiedo - al forno
E In umido e salsati - pesce azzurro - anguilla
F D'acqua dolce
G Zuppe di pesce - brodetti

9 Funghi

A Alla griglia - fritti
B In umido con salse

10 Carni

A Cervella - animelle - fricassee - carni bianche fredde
B Arrosti di carni bianche e bolliti
C Pollame e pollame nobile lessato o in umido
D Arrosti di carni rosse e pollame nobile
E Bolliti e umidi di carni rosse
F Stracotti e brasati di carni rosse
G Grigliati misti - fegatelli - rognoni - agnelli - capretti - castrato

11 Cacciagione a Piuma

A Quaglie - beccacce - fagiani - tordi - pernici - colombacci - beccaccini - ecc.

12 Selvaggina a Pelo

A Lepre - capriolo - cinghiale - cervo - camoscio - ecc.

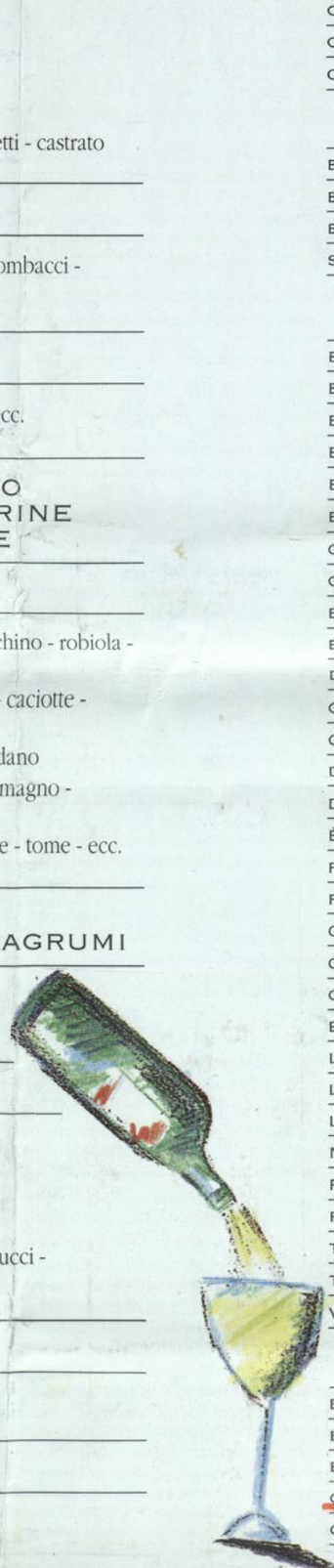
13 Fegato d'Oca e Fegato d'Anitra Caldi - Terrine di Cacciagione Calde

14 Formaggi

A Freschi, leggermente salati o a pasta dolce: stracchino - robiola - mascarpone - ecc.
B *Fermentati: taleggio - gorgonzola dolce - asiago - caciotte* - fontine - pecorini e caprini freschi - ecc.
C Pasta dura: parmigiano reggiano - lodigiano - padano
D Piccanti o a pasta fermentata: gorgonzola - castelmagno - formaggio di fossa - canestrato vecchio - ecc.
E Pasta dura e stagionati: pecorini - caprini - robiole - tome - ecc.

15 Frutta Fresca escluso fichi, uva e agrumi

A Insalate di frutta esotica
B Frutta fresca all'italiana - macedonie di frutta



16 Dolci

A Al cucchiaio: bavaresi - soufflè - crèpes - torte di frutta - meringhe
B Panettoni - colombe - torte di ricotta, di riso, di mandorle, ecc.
C Pasticceria secca (biscotti - lingue di gatto - cantucci - brutti ma buoni - ecc.) - crostate con confetture

17 Vini da Pomeriggio

Con tartine - snack - pizzette - tramezzini - ecc.

18 Vini da Meditazione

Solo se invecchiati e di grandi annate

Spumanti

Giulio Ferrari del Fondatore	8c - 8d - 10a - 18
Marone Cinzano Pas Dosé	1 - 2a - 8a
Martini Ris. Montelera	2a - 8a - 10a
Vintage dei Gancia	2a - 8a - 8c
Contessa Rosa Brut	1 - 2a - 8a
Villa Sparina Brut	1 - 2a - 8a
Firmato Brut	1 - 2a - 8a
Cesarini Sforza Ris. dei Conti	2a - 8a - 8c
Colonnara Brut	1 - 2a - 8a
Opere Trevigiane Brut	1 - 2a - 8a

Vini Bianchi Frizzanti

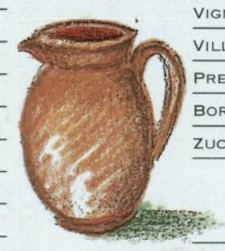
Barbona di Fortana Bianco	1 - 5b - 2d - 14a
Biancospino Bianco	1 - 5b - 2d
Briosello di Leverano	1 - 2d - 5b
Sparvo di Montesanpietro	1 - 5b - 8a - 14a

Vini Bianchi

Blangè Arneis	1 - 5b - 8a
Banino Bianco di S. Colombano	5c - 7 - 8f - 10a
Bianca di Valguarnera	2b - 5c - 8c
Bianco del Camerone	4a - 6 - 8d
Biancolella d'Ischia	2a - 2g - 5b
Blanc de Cossan	3 - 8c - 14b
Capitel San Rocco Bianco	2d - 4c - 7 - 8a
Capsula Viola Galestro	1 - 4a - 8e
Bianco Imperiale	2b - 8d - 10a
Bolina del Salento	2a - 2g - 5b
De Vite di Termeno	2c - 4 - 6 - 8b
Corvo Colomba Platino	2a - 5b - 8d
Comma 22 Chardonnay	2c - 8d - 10a
Donnafugata Bianco	1 - 5b - 8c - 14a
Donna Marzia Bianco	2e - 5c - 8d
Èlimo di S. Cipirello	1 - 2a - 2e
Falanghina di S. Agata dei Goti	1 - 2b - 3 - 8c
Feudo dei Fiori Bianco	2a - 2b - 8c
Grattamacco Bianco	2b - 2c - 8e
Greco del Sannio	5d - 8g - 10b
Ghiaie Bianche	2e - 5c - 6 - 8c
Episcopo Ravello Bianco	2e - 6 - 8b
Le Moie	2b - 5b - 8c
Le Sincette Bianco	2d - 4a - 8f
Logorio Bianco di Sciacca	1 - 5a - 8c - 14a
Nozze d'Oro Regaleali Bianco	2b - 5c - 8c
Pratto di Sirmione Bianco	2d - 5b - 8a
Preludio n. 1 di Torrebianco	2a - 2b - 2e
Terre Bianche di Alghero	2a - 5b - 8c
Terre di Ginestra	2c - 5b - 8d
Vicchio di Marzeno	2b - 5b - 8d

Vini Bianchi Super

Bianco di Montevertine	2f - 8d - 9b
Blanc de Rosis	3 - 5c - 8d
Borro della Sala	8d - 10a - 14b
Cà del Bosco Chardonnay	2c - 8d - 14b - 18
Campo del Sasso	2c - 8c - 9a
Cervaro della Sala	2h - 10a - 14b
Colline di Ama Chardonnay	8a - 8d - 14b
Favonio Chardonnay di Capitanata	2b - 8d - 10a
Ferrata Chardonnay	8d - 9a - 10a
Fiorano Semillon	8d - 10d - 13
Fontanelle Chardonnay	2b - 2c - 8d
Gli Archetipi Sauvignon	2b - 8d - 10d
Gaja-Rey Chardonnay	8a - 8d - 14b - 18
Il Benefizio del Pomino	2h - 8d - 13
Il Marzocco Chardonnay	8d - 8a - 14b
Le Grance di Caparzo	2a - 5b - 8b
Libaio Sauvignon	2a - 5b - 8b
Malvasia di Montú Beccaria	1 - 2c - 5c
Marco Felluga Chardonnay	8c - 10a - 13
Poggio alle Gazze	2a - 5b - 8b
Prato di Canzio	2b - 5b - 8d
Predicato del Muschio Chardonnay	2c - 8d - 14b
Predicato del Selvante Sauvignon	2a - 5b - 8b
Ronco delle Magnolie	2a - 4a - 5b - 8b
Ronco del Re Sauvignon	2c - 8d - 10a - 18
Ronco delle Acacie	2c - 8d - 14b
Ronco di Corte	2a - 5b - 8c
Roncuz di Capriva	2f - 4c - 10a
Soreli di Capriva	2a - 5b - 8c
Terre Alte	2c - 8b - 10a
Torniello Sauvignon	2a - 5b - 8b
Uccellanda Chardonnay	8c - 10a - 14b
Vecchio Samperi	14d - 18
Vigna della Letizia	2b - 2e - 5c - 8c
Villa Margon Chardonnay	8d - 8a - 10a
Vintage Tunina	2b - 2h - 8d - 10a



Vini Rosati

Canaiolo di Montenidoli Rosato	2f - 4c - 9b
Five Roses del Salento	4c - 5d - 8g
Ibisco Rosa	4c - 5d - 8g
Rosa del Golfo Scaliere	2f - 4c - 10a
Rosa dell'Erta	2f - 4c - 10a

Vini Rossi

Alzero di Monte Cà Paletta	10g - 11 - 14e
Barbarossa di Bertinoro	10g - 11 12
Barbacarlo	5d - 10e - 10f - 18
Balifico della Volpaia	10c - 10d - 10g
Arte di Monforte d'Alba	10c - 5e - 11
Barco Reale di Capezzana	10b - 10c - 10d
Braida Nuova	10d - 11 -12
Bricco del Drago	10b - 10d - 10g
Bricco Manzoni	10d - 11 - 12
Bricco Viole	10d -11 14c
Brusco dei Barbi	10g - 11 - 14e
Cà del Pazzo	10d - 11 - 12
Camartina di Greve	10b - 10d - 11
Calbanesco delle Calbane	5e - 10b - 11
Camerlengo di San Gusmé	10b - 10d - 11
Campo Fiorin	10b - 10e - 11
Casotte di Erbusco	9b - 10d - 14b
Castello Banfi	10c - 10d - 10g
La Corte di Querceto	10c - 10d - 10e
Castel San Michele Rosso	10d - 11 - 12
Ciliegiolo di Campiglia	4c - 5d - 10b
Colle Picchioni Rosso	10d - 11 - 14e
Codirosso di Gaiole	10d -11 - 14c
Convivio di Gaiole	10d - 11 - 14e
Corbulino Rosso	10d - 11 - 14b
Crichèt Pajè	10d - 10g - 14e
Fiorano Rosso	10a - 10b - 10d
Foianeghe Rosso	10g - 11 - 12 - 14e
Ghiaie della Furba	10g - 11 - 14e
Il Sodaccio di Montevertine	10d - 11 - 13
Intistieti di Montalcino	10d - 11 - 13
I Sodi di San Niccolò	10d - 10g - 13
La Monella Barbera	5e - 10b - 10e
Le Sassine di Negrar	10b - 11 - 14b
Martinenga di Barbaresco	10d -11 - 14e
Marzeno di Marzeno	10c - 10g - 11
Maso Lodron Rosso	10g - 11 - 12
Meriggio di Fontodi	10d - 11 - 14e
Mondaccione di Valdivilla	5e - 10b - 14e
Monprà di Monforte d'Alba	10d - 11 - 14e
Mot Ziflon di Suno	10e - 10f - 14b
Montruc di Milla Monferrato	10c - 10e - 14e
Nero del Tondo	9b - 10d - 11 - 13
Noir di Corvino S. Quirico	9b - 10d - 11
Opera Prima di Barbaresco	10g - 11 - 12
Ornellaia	10g - 11 - 12
Palazzo Altesi	10g - 11 - 13
Per'e Palummo d'Ischia	10b - 10d - 11
Pietramora di Marzeno	10d - 11 - 13
Policalpo di Costigliole	5e - 10d - 11
Portulano del Salento	10d - 11 - 10e
Pragiara	10d - 11 - 12
Predicato di Biturica Cabernet	10b - 10d - 11
Predicato di Cardisco Sangiovese	10b - 5e - 10d
Querciagrande di Radda	10b - 10d - 11
Rivarossa	5d - 9b - 10b
Ronco dei Ciliegi	10b - 11 - 5e
Ronco delle Ginestre	10d - 11 - 13
Ronco dei Roseti	10d - 11 - 12
Ronco di Mompiano	10b - 10d - 14b
Regaleali Rosso del Conte	10d - 11 - 12
Rosso del Rocolo	9b - 10b - 10d
Rosso di Cercatoia	10b - 10f - 14e
Il Pareto di Nozzole	10b - 10d - 11
San Giorgio di Torgiano	10c - 10d - 11
Solesine di Erbusco	10d - 11 - 13
Tanca Farrà	10d - 11 - 12
Enrico Vallania	10b - 10d - 5e
Torre Ercolana	10d - 11 - 12
Vallocaia di Montepulciano	10d - 11 -12
Venegazzù Ris. della Casa	10d - 11 -12
Vigna Larigi Barbera	10d - 11 - 12 - 18
Villa Barthenau	5e - 10b - 10d
Predappio di Predappio	5e - 10b - 10d
Borgo dei Guidi	5e - 10b - 10d
Zuc di Volpe	5d - 10b - 14b

Vini Rossi Super

Bricco della Bigotta	10d -11 - 12 - 14c - 14e
Bricco dell'Uccellone	10d -11 - 12 - 14c - 18
Bruno di Rocca	11 - 12 - 13 - 18
Capannelle di Gaiole	10d - 10g - 11 - 18
Cepparello di Isole	10d - 10g - 11 - 13
Cetinaia	10d - 11 - 13
Concerto di Fonterutoli	10d - 11 - 13
Coltassala	10d -11 - 12
Darmagi	10d - 11 - 12 - 13 - 18
Duca Enrico	10d - 10g - 14e - 12
Flaccianello della Pieve	10d - 11 - 13
Fontalloro	10b - 10d - 11
Grattamacco Rosso	10b - 10d - 11
Le Pergole Torte di Montevertine	10d - 11 - 12 - 13
Maurizio Zanella	10d - 11 - 13 - 18
Pinero	9b - 10d - 13 - 18
Sammarco	10d - 11 - 12 - 13 - 18
San Leonardo	10d - 10g - 11
Secentenario	10d - 11 - 13 - 18
Solaia	10d - 11 - 12 - 13 - 18
Sassicaia	10d - 12 - 13 - 18
Tignanello	10d - 11 - 13 - 18
Vigna L'Apparita di Ama	10b - 10e - 11 - 18

Vini da Dessert

Acininobili	2h - 10a - 14d - 18
Amabile del Cerè	14d - 18
Anghelu Ruju Vintage	14d - 16c - 18
Apicio	2b - 15a - 16a - 17
Braquette di Ovada	15b - 16b - 17
Galaverna Passito	16c - 17
Ronco dell'Abbazia	2b - 15a - 16a
Sassolato	2h - 14d - 16c
Bianco Campociesa	15a - 16b - 17
Malolatta	15a - 16a - 17
Muffato della Sala	2h - 14d - 16a
Forteto Pian dei Sogni	2h - 16c - 18
Torcolato	2h - 10a - 14d - 18
Le Muraglie Passito	14d - 18
Verdea della Tonsa	15b - 16b - 17

SUPPLEMENTO AL N° 83 de "LA MADIA" MENSILE SPED. IN ABB. POST. - GRUPPO III° - 70% - REG. TRIB. DI FORLÌ N. 653 - DEL 14/6/84 DIR. RESP. ELSA MAZZOLINI - CONVIVIUM SRL - VIA DISMANO, 2830 - CESENA - L. 3800

MILANO DESIGN GRAPHICAMENTE - GM FOTOCOMPOSIZIONE

INSERTO EFFETTUATO IN COLLABORAZIONE CON EXPO-VIP

Servirli a 10° in bicchieri a calice, corpo a tulipano, vetro incolore.

Per altre preparazioni di pesce e crostacei:

– Gaja & Rey, Chardonnay: A. Gaja (Piemonte);
– Terre Alte: L. Felluga (Friuli Venezia Giulia);
– Cervaro della Sala: Antinori (Umbria);
– Libaio Sauvignon: Ruffino (Toscana);
– Pomino: Frescobaldi (Toscana);
– Fiano di Avellino: Mastroberardino (Campania);
– Bianca di Valguarnera: Duca di Salparuta (Sicilia);
– Terre di Ginestra: Micicché (Sicilia);
– Torbato «Terre Bianche»: Sella & Mosca (Sardegna);
– Sauvignon «Terre Rosse»: Vallania (Emilia).

Servirli a 12 gradi in bicchieri a calice, gambo lungo, corpo ovoidale, incolori.

Per antipasti a base di salumi crudi e cotti e alcuni piatti di mezzo:

– Rosa del golfo «Cru Mazzi»: Calò, Alezio (Puglia);
– Five Roses: Barone De Castris (Puglia);
– Oleandro: Sella & Mosca (Sardegna);
– Lagrein Kretzer: Kupelwieser (Alto Adige);
– Schiava Gentile: Concilio (Trentino);
– Freisa secca: Conterno (Piemonte);
– Lambrusco dell'Emilia: secco.

Devono essere serviti a 14 gradi, in bicchieri a calice, svasati, incolori.

Per secondi piatti di carni bianche, di cui vitello, maiale, pollame, tacchino, coniglio:

– tutti i vini «novelli» che dalla prima decade di novembre sono apparsi sul mercato;
– dal Piemonte: Grignolino del Monferrato: Scarpa, Rabezzana, Pavese;
– dal Veneto: Bardolino: Guerrieri, Rizzardi, G.I.V. Lazise, Merlot di Pramaggiore, Pinot nero Colli Euganei, Valpolicella Valpantena: Bertani;
– dal Piemonte: Dolcetto d'Alba: Casetta, Cappellano, Ascheri; Dolcetto di Diano d'Alba: Fontanafredda, Gigi Rosso; Dolcetto di Dogliani: Chionetti, Einaudi; Barbera frizzante: Pavese, Bava, Pinbologna; Barbera d'Asti: Bersano, Gran Duca Valle di Sole; Barbera d'Alba: Fontanafredda, Prunotto, Torre di Barolo; Nebbiolo d'Alba: Renato Ratti, Prunotto, Pio Cesare, Roccardo, Roche di Costamagna, La Morra;
– dalla Lombardia: Valtellina Inferno, Sassella, Negri, Pelizzatti, Franciacorta rosso, Bellavista; Pinoro Cà del Bosco, Val Calepio,

Le Corne; Bonarda Oltrepò «La Versa»; Croatina Oltrepò Pavese «La Versa»;
– dal Trentino: Marzemino di Isera, Bossi Fedrigotti, Gaierhof;
– dall'Emilia/Romagna: Lambrusco reggiano e di Sorbara, Riunite Chiarli; Gutturnio dei Colli Piacentini, Ronco dei ciliegi: Baldi; Sangiovese di Romagna: Nicolucci;
– dal Friuli: Refosco dal Peduncolo Rosso, La Delizia; Merlot delle Grave del Friuli;
– dalla Toscana: Chianti dei Colli Senesi: Cecchi, Rocca delle Macie, Consorzio del Putto.

Tutti questi vini vanno consumati entro i due anni dalla vendemmia per apprezzare la loro freschezza e fragranza, serviti a 14/16° in bicchiere a calice, gambo medio, corpo cilindrico, vetro incolore.

Per secondi piatti di carni rosse e selvaggina da pelo o di penna:

– Barbaresco: tutti i «crus» dell'Albese;
– Barolo: tutti i «crus» dell'Albese;
– Bricco dell'Uccellone: G. Bologna, Rocchetta Tanaro;
– Barilot: Michele Ghiarlo;
– Darmagi: A. Gaja, Barbaresco;
– Gattinara: Le Colline, Antoniolo (Gattinara);
– Teroldego Rotaliano: Maso Scari (Trentino);
– Recioto Amarone della Valpolicella: Le Ragose, Bolla (Veneto);
– Cabernet: Consorzio Tutela Vini del Piave (Veneto);
– Sangiovese di Romagna superiore "Le Calbane";
– Chianti Classico «Gallo Nero»: Castello di Volpaia, Badia a Coltibuono, Le Pergole Torte di Monte Vertine, Vino Nobile di Montepulciano; Brunello di Montalcino: Barbi Colombini «Vigna Fiore»;
– Biondi Santi: La Chiesa di S.ta Restituta;
– Castello Banfi;
– Nero del Tondo: Chianti Ris. Ducale, Tenim. Ruffino;
– Sassicaia: Tignanello e Solaia Fattorie Antinori;
– dall'Umbria: Rubesco Ris. Lungarotti;
– dalla Campania: Taurasi, Mastroberardino;
– dalla Calabria: Cirò, Caparra & Siciliani;
– dalla Sicilia: Duca Enrico, Duca di Salaparuta;
– Regaleali: Riserva del Conte MID;
– dalla Sardegna: Tanca Farrà, Sella & Mosca.

Per questi vini la temperatura ottimale si aggira sui 20 gradi.

Il bicchiere ideale è a calice, gambo lungo, corpo panciuto, incolore. Per un ottima degustazione, prima di servire, è conveniente effettuare la decantazione del vino in caraffa.

Siamo arrivati alla fine della nostra incompleta, ma riteniamo esauriente carrellata di vini per questi pranzi un po' diversi da quelli di tutti i giorni. Non abbiamo messi tutti i vini che meriterebbero citazione (motivi di spazio non ce lo permettono e per questo nessuno ce ne voglia) ma indicazioni di tipo orientativo.

Per i dessert, che mai come in questi giorni festosi assumono un importanza e una varietà fuori dal comune, indichiamo:
– Asti spumante e Moscato naturale d'Asti, Brachetto d'Acqui (Piemonte);
– Moscato Oltrepo Pavese «Vigneti di Volpara» La Versa;
– Verduzzo amabile di Ramandolo (il Picolit è cosa a sé ed è meglio goderlo da solo);
– Torcolato di Breganze (Veneto);
– Albana di Romagna passito;
– Moscato passito liquoroso di Pantelleria, Malvasia delle Lipari della Sicilia, anche un buon Marsala dolce;
– Angelu Ruju e Malvasia dolce di Bosa (Sardegna).

Temperatura ottimale: 8/10 (qualcuno anche 12) gradi. Bicchieri ideali: tradizionale coppa per gli spumanti dolci a calice piccolo, tipo «sherry» per gli altri. Auguri... auguri...!

I VINI DELLE FESTE

di Franco Tommaso Marchi

Profumo di festa, di tradizioni che si rinnovano, di occasioni conviviali vissute in una dimensione più rilassata e serena. I momenti sono tutti speciali: la Vigilia, il Natale, il Capodanno, sono dedicati al rito dell'incontro, della condivisione di un cibo squisito e di una bottiglia di vino speciale.

E proprio perché le vivande esprimano armoniosamente le sensazioni migliori, il giusto abbinamento si rende assolutamente necessario. La composizione del menu in genere, che prevede di solito preparazioni di carattere regionale e tipicamente tradizionali, è orientata preferibilmente verso vini di particolare pregio e di qualità superiore. Fra questi i preferiti sono i vini DOCG e DOC e alcuni tipi da tavola ormai presenti in tutte le carte. La dimessa e generica denominazione «vini da tavola» non inganna i consumatori più esperti, ormai consci del fatto che da noi (diversamente dalla Francia dove i vini a grandi livelli sono tutelati da "appellation controlée") esistono vini di grande pregio che, per necessità o libera scelta del produttore, non fruiscono di alcuna denominazione specifica ma sono ugualmente ottimi. I nostri D.O.C.G. (denominazione d'origine controllata e garantita» sono 9 in tutto, e cioè:

– Barolo, Barbaresco, Gattinara del Piemonte;

– Brunello di Montalcino, Chianti, Vino nobile di Montepulciano e Carmignano della Toscana;

– Torgiano dell'Umbria;

– Albana di Romagna (bianco).

Sono vini già DOC, la cui qualità è «garantita» da un sigillo di Stato, apposto in se-

guito a un esame effettuato da una commissione di degustatori qualificati. Questi vini rappresentano l'elite dell'enologia italiana e per questi motivi sono sottoposti a severi controlli. I vini a DOC sono oltre 700.

Una bottiglia di vino è paragonabile a un brano di musica: una fusione di arte e tecnica, un accordo di sensazioni armoniche e piacevoli, alcune allegre e facili, altre classiche, da intenditori.

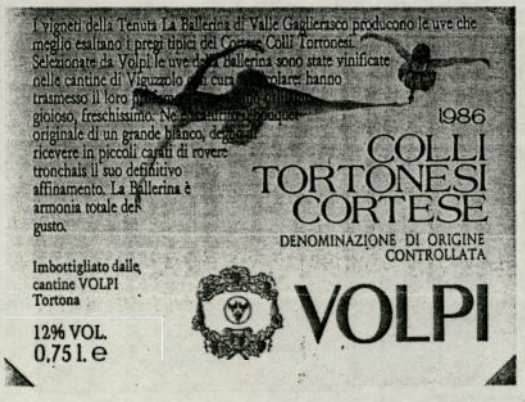
Il vino si può dividere in due categorie: quello cosiddetto di «pronta beva» cioè quelli già maturi a pochi mesi dalla vendemmia, perciò pronti per il consumo in breve tempo, hanno una vita limitata a un paio d'anni o poco più, se conservati in luoghi idonei freschi e bui. Fra questi gli spumanti, i vini bianchi e rosati, alcuni rossi di limitata alcolicità, leggeri e tranquilli, oppure un po' briosetti e leggermente frizzanti, messi in commercio già nei primi mesi dell'anno successivo a quello della vendemmia o, nel caso dei vini cosiddetti «novelli», a una quarantina di giorni della vendemmia.

Nella seconda categoria sono invece compresi tutti i rossi da invecchiamento caratterizzati da una robusta struttura alcolica, acida ed estrattiva, ruvidi e acerbi, spigolosi in gioventù armonici e vellutati nel tempo, capaci di mantenersi dai dieci ai quindici anni e anche più se ben conservati in cantine idonee. Questi vini vanno presi, nella scala dei valori, per quello che le loro caratteristiche organolettiche esprimono, senza incorrere nell'errore di mettere sullo stesso piano, per esempio, un Lambrusco e un nobile Barolo o un Brunello di Montalcino.

Infine vi è una nutrita categoria di vini rossi che viene trattata in «barriques» (piccole botti di legno Limousin del Massiccio centrale della Francia, della capacità di litri 225, e... confidenzialmente, del costo di oltre 600.000 lire cadauna) utilizzate poco più di una volta.

È utile, per chi non conosce questo argomento, dare una sintetica informazione atta a giustificare l'elevato prezzo dei vini ottenuti con questo sistema.

La maturazione in questi recipienti dura all'incirca cinque mesi, poi si procede a un travaso in altre «barriques» nuove dove il vino, mediamente, rimane ancora per altri 6/7 mesi; a questo punto viene «chiarificato» con albume di uovo fresco e nuovamente tra-



vasato in barriques vecchie di un paio d'anni. Qui resterà ancora per un breve periodo di tempo e infine imbottigliato. Prima di essere immesso al consumo dovranno trascorrere da uno a due anni per l'affinamento in bottiglia. Questa pratica è tradizionalmente usata per i «crus» del Bordolese ma, da qualche tempo, è in uso anche in Italia con risultati soddisfacenti.

I vini che ho scelto per queste eccezionali occasioni festive sono, indipendentemente dal tipo di invecchiamento e dalla loro struttura, di grande pregio, e sono stati selezionati con un certo criterio tra i migliori del nostro «grande Vigneto Italia»; potranno quindi valorizzare al meglio la «tavola delle feste» se scelti con un giusto criterio in funzione del menu. In un pranzo di festa se ne possono presentare quattro tipi (o più): bianco spumante secco per l'aperitivo e per accompagnare antipasti magri, primi piatti e preparazioni di pesce non salsate; bianchi maturi o rosati, oppure rossi leggeri e giovani per antipasti di salumi, primi piatti e piatti di mezzo; rosso maturo per secondi piatti a base di carni, pollame nobile e selvaggina che caratterizzano le festività; Moscato spumante, Malvasie o Vin Santo per l'immancabile dolce. Eccovi quindi una panoramica dei tradizionali piatti natalizi regionali accanto ai vini della stessa terra più adatti ad esaltarli.

Regione	Piatto	Vino	denominazione
Puglie	Frutti di mare	○	Sansevero, Castel del Monte
Lazio	Capitone marinato	○	Marino superiore, Frascati
Toscana	Crostini di fegatini	○	Vernaccia di S. Gimignano, Pomino
Umbria	Gnocchi dolci di Natale	○	Orvieto classico abboccato
Calabria	Bucatini con la mollica	○	Cirò bianco, Melissa
Piemonte	Agliata	●	Grignolino, Vini novelli
Liguria	Maccheroni con le trippe	○	Pigato di Albenga
Lucania	Ravioli con la ricotta	○	Rosato di Acerenza
Marche	Stoccafisso in umido	●	Sangiovese dei Colli pesaresi, Rosso Conero
Abruzzo	Tacchino alla canzanese	●	Montepulciano d'Abruzzo
Lombardia	Cappone bollito	●	Bonarda Oltrepò pavese, Sassella superiore
Emilia	Zampone con lenticchie	●	Lambrusco secco reggiano, Gutturnio
Romagna	Anatra di Sant'Arcangelo	●	Sangiovese dei colli
Sardegna	Capretto allo spiedo	●	Cannonau di Jerzu, Oliena
Valle d'Aosta	Carbonade con polenta	●	Donnaz, Chambave
Campania	Struffoli	○	Lacryma Christi amabile
Veneto	Pandoro	○	Recioto Soave, Gambellara
Sicilia	Pignolata	○	Malvasia delle Lipari, Moscato passito
Friuli	Putizza	○	Verduzzo di Ramandolo
Trentino Alto Adige	Zelten	○	Gold Muscateller, Vin Santo, Trentino
Molise	Torrone con i fichi secchi	○	Moscato

Ed ora vi proponiamo un utile guida per la scelta dei vini «festosi» per brindare e scambiare gli auguri:

– spumanti classici metodo champenois e Charmat di qualsiasi provenienza del tipo «brut» o comunque secchi: servirli a 7 gradi in «flute»; abbinati ad antipasti magri e preparazioni a base di pesce, primi piatti non salsati intensamente.

Con questi piatti servire

– Arneis: Cornarea, Casetta (Piemonte);

– Cortese dei colli Tortonesi frizzante e tranquillo: Volpi (Piemonte);

– Gavi: La Battistina, Tenuta S. Pietro, Fontana fredda (Piemonte);

– Gavi di Gavi: La Meirana, Soldati (Piemonte);

– Fior di Rovere: Michele Chiarlo (Piemonte);

– Gewurztraminer: Hofstatter, Lageder, Kettmeir (Alto Adige);

– Pinot bianco dei Colli Orientali del Friuli: L. Valle, M. Danieli (Friuli Venezia Giulia);

– Riesling italico Oltrepo Pavese: «La Versa», Verdi (Lombardia);

– Tocai Collio: L. Felluga, Enofriulia, Formentini (Friuli Venezia Giulia);

– Collio Pinot Grigio: Angoris, Attems, Borgo Conventi (Friuli Venezia Giulia);

– Sauvignon del Colli Orientali del Friuli: L. Felluga Podere Oleis, Abbazia di Rosazzo, Collavini (Grave) (Friuli Venezia Giulia);

Chardonnay: di qualsiasi provenienza, anche «barricato»;

– Pigato della Riviera Ligure di Ponente: Lupi, Massaretti (Albenga);

– Orvieto classico: Castello della Sala, Barberani (Umbria);

– Torgiano Torre di Giano: Lungarotti (Umbria);

– Vernaccia di San Gimignano: La Cusona, Ponte a Rondolino (Toscana);

– Albana di Romagna: Fattoria Paradiso;

– Poggio Garbato: Villa Cilnia (Toscana);

– Verdicchio dei castelli di Jesi: Fazi Battaglia (Marche);

– Frascati superiore: Villa Simone, Colle Picchioni (Lazio);

– Corvo di Salaparuta: «Colomba Platino», Duca di Salaparuta (Sicilia);

– Regaleali: Conte Tasca d'Almerita, Mid (Palermo);

– Alcamo: Settesoli (Sicilia);

– Libecchio: Barone Turofili (Sicilia);

– Vermentino di Alghero: Sella & Mosca (Sardegna).

LO SPUMANTE DI NATALE

di Paolo Morelli

Anche se negli ultimi anni il consumo dello spumante si è dilatato in tutte le stagioni, è nel periodo delle feste di Natale che viene consumata la maggior parte di questo vino. Negli ultimi tempi ne abbiamo sentito parlare più del solito per le polemiche che hanno seguito la scelta del neologismo "classimo" per caratterizzare in modo non equivocabile, come vuole la normativa della Comunità europea, lo spumante prodotto col sistema classico (o champenoise), polemiche che hanno portato all'uscita di alcuni importanti produttori dall'Istituto Nazionale Spumante Classico.

La sezione Romagna dell'Associazione Italiana Sommelier dedica un'attenzione particolare allo spumante; per questo nei mesi scorsi è iniziato un viaggio alla scoperta dello spumante che ha già segnato diverse tappe: la visita alle cantine della Martini e Rossi di Pessione (Torino) e alla Cà del Bosco di Erbusco in Franciacorta, oltre ad alcuni incontri e degustazioni, l'ultima delle quali con lo spumante Club Decò della Concilio.

Abbiamo chiesto a Terenzio Medri, fiduciario dell'Ais Romagna, di spiegarci il motivo di questa attenzione particolare.

Il fiduciario AIS Terenzio Medri.

«In Italia abbiamo alcune delle migliori zone di tutto il mondo per la produzione dello spumante, eppure non riusciamo a sfruttare tutte le potenzialità di questo prodotto. Ciò accade anche perché non c'è una conoscenza sufficiente dello spumante italiano e sul suo impiego corretto ci sono dei pregiudizi che è difficile scardinare».

Quali sono?

«Basti pensare al vezzo di servire lo spumante secco col dessert: un abbinamento che fa a cazzotti, ma che molti ristoratori continuano a proporre nonostante in Italia abbiamo la più completa gamma di spumanti da dessert. E poi la stappatura: il botto va evitato assolutamente a meno che non sia Capodanno, la bottiglia deve essere aperta con dolcezza e il tappo deve restare nelle mani del sommelier, in modo che al momento dell'apertura si senta solo un sospiro. Non è il rumore che dà piacere, ma la degustazione del prodotto. Per il servizio bisogna aver cura di versare lo spumante con cautela per evitare che la spuma esca dal bicchiere.

Infine la temperatura: deve essere di 6-8 gradi centigradi, solo a questa temperatura vengono valorizzati al meglio perlage, acidità e produmi; solo con champagne millesimati possiamo salire di uno o due gradi per dare più risalto ai profumi».

Quindi la bottiglia di spumante va servita nel secchiello col ghiaccio.

«Certo – risponde Medri – perché questo è ancora il sistema che dà maggiori garanzie di raggiungimento e mantenimento della temperatura ideale. A questo proposito bisogna sempre ricordare che lo spumante non va raffreddato troppo rapidamente: meglio attendere qualche decina di minuti che mettere la bottiglia nel freezer».

E i bicchieri? C'è un'alternativa alle flute?

«No, perché solo la particolare forma affusolata della flute dà un adeguato risalto al perlage (le bollicine di gas devono essere fini e persistenti) e al profumo dello spumante. Solo per i prodotti dolci si deve usare la coppa che dà risalto alla fragranza. Un altro errore che purtroppo è abbastanza comune è la conservazione di flute e coppe a bassa temperatura: in tal modo si ostacola la formazione del perlage e lo sviluppo dei profumi». M

QUASI UNA MONOGRAFIA

di Claudia Mazzesi

È stata presentata all'Hotel Mediterraneo di Riccione, nell'ambito di un incontro didattico fra i sommelier dell'Ais Romagna organizzato dalla delegazione del Riminese guidata da Fausto Massari, la nuova linea «Le Monografie» della Concilio Vini.

Sotto questo marchio la Concilio Vini ha voluto racchiudere il top della sua produzione, quei vini cioè che, nelle varie annate, risultano essere per caratteristiche organolettiche di qualità particolarmente pregievole. Si tratta insomma di una ulteriore "scrematura" che la ditta di Volano, presente sul 70% dei vigneti del trentino, opera sulle partite che ogni anno possono fregiarsi del più noto marchio «Vini del Concilio».

«Le Monografie» comprende attualmente Nosiola Trentino 1990, Gewurztraminer 1990, Amsela d'Oro 1988, Cabernet Sauvignon 1986, Sauvignon Blanc 1990, Pinot Nero 1989, Mori Vecio 1986 e Club Decò, uno spumante prodotto con metodo tradizionale Champenoise.

Particolarmente interessata è stata la degustazione didattica di Nosiola, Gewurztraminer, Amsela d'Oro e Cabernet Sauvignon, guidata dal sommelier Bruno Piccioni, per gli interventi attenti e scrupolosi dell'enotecnico della Concilio Vini Giorgio Flessati e per i commenti di chiusura del direttore commerciale Arrigo Finadri.

Giorgio Flessati, enotecnico per la Concilio Vini, Fausto Massari, delegato AIS e Arrigo Finadri, direttore commerciale della Concilio.

Dopo la degustazione guidata e l'aperitivo con Club Decò, l'incontro si è concluso a cena dove «Le Monografie» si sono presentate con Sauvignon Blanc 1990 e Pinot Nero 1989.

Non è mancata qualche espressione di disappunto per il menu non abbastanza curato e attento ai vini serviti. In chiusura di serata la Concilio Vini ha fatto uno strappo alle Monografie portando in tavola, assieme al dessert, il suo Moscato delle Grazie Liquoroso del 1990.

Piccole polemiche a parte, è stato indubbiamente positivo il bilancio, dal punto di vista didattico, dell'incontro con un produttore di notevole spessore e di esperienza ultracentenaria come la Concilio Vini.

L'azienda infatti trova le sue origini nel 1860 quando nascono le Cantine Grigolli che nel 1932 danno vita alla Lagaria Vini. Del 1972 è la nascita del marchio Vini del Concilio come linea della Lagaria e dello stesso anno la fusione con la Boschi e Gamberoni; nel 1983 la Lagaria Vini accorpa anche le cantine Todesca. La società per azioni Concilio Vini nasce nel 1987. Oggi comprende anche la Cooperazione Trentina che raccoglie 14 cantine sociali entrate nella Spa nel 1990 con l'acquisto del 60 per cento della Lagaria Vini.

Questa lunga storia permette di capire come la Concilio Vini sia arrivata a controllare oggi il 70 per cento dei vigneti del Trentino. Ciò permette di fare delle scelte scrupolose sulla materia prima per diversificare la produzione e perseguire quelle caratteristiche di qualità che consentono di collocare il proprio prodotto ai livelli alti del mercato. In questo sta la strategia dell'azienda per il prossimo futuro: maggiore qualità per combattere il trend negativo che sta vivendo il consumo del vino.

Peraltro, quantitativamente, la Concilio Vini si definisce un'azienda di medie proporzioni: un fatturato per il 1991 di 18 miliardi con il 92 per cento delle vendite sul mercato italiano e in particolare il 75 per cento rivolto alla ristorazione; sei milioni di bottiglie per le due linee più prestigiose, la Vini del Concilio e Le Monografie. M