



Nel palazzo del Doge

Nelle pagine precedenti, una camera-tipo e l'esterno dell'hotel affacciato direttamente sulla laguna. Qui a sinistra, la terrazza dove è possibile fruire del servizio ristorante che si avvale di una linea cucinaria regionale e stagionale.

scampi con funghi porcini; piatto di verdure alla "torcellana" (verdure di stagione alla griglia e brasate); carpaccio ducale (con rucola e parmigiano); quindi, risotto al radicchio di Treviso oppure ai frutti di mare (i risotti hanno giustamente un posto d'onore); tagliolini freschi con filetti di sogliola e gamberetti; spaghetti "Danieli" (alla lampada). Tra i secondi, branzino al forno con patate; filetto di San Pietro ai carciofi; frittura mista di pesce con verdure; fegato alla veneta con polenta. Il carrello dei dessert, ricco e variato, cambia quotidianamente e prevede una serie di specialità alla lampada (la più richiesta è la "crêpe del Doge Dandolo").

La carta dei vini offre, in giusta evidenza, i migliori prodotti della regione (da Pieropan a Maculan), più una selezione nazionale discretamente ampia: da Pio Cesare a **Ca'** del Bosco, da Angelo Gaja a Ceretto, da Biondi-Santi a Lungarotti, da Antinori a Incisa della Rocchetta.

Hotel Danieli

Riva degli Schiavoni, 4196 Venezia
- Tel. 041/522.64.80 - Fax 041/520.02.08.

Direttore: Ugo Balaudo.

Food & Beverage Manager: Franco Ottaviani.

Chef di cucina: Augusto Borghese.

Camere: 230 (177 doppie, 44 singole, 9 suites).

Prezzi (compresa la prima colazione):
singola da 339.000 a 374.000 lire;
doppia da 516 a 568.000 lire; junior suite 998.000; suite 1.448.000 lire.

di tutto punto e di ambienti per banchetti di varia capacità ricettiva.

Il ristorante è ubicato sulla terrazza (si chiama proprio "Terrazza") di uno degli edifici e regala una vista mozzafiato: l'occhio spazia infatti

sulla laguna dal Canal Grande fino alle isole di San Giorgio e della Giudecca.

La linea cucinaria è prettamente regionale e stagionale. Tra gli antipasti del ricco menu, insalatina di



tra l'altro, fra famiglie diverse, che fortunatamente, però, fecero il possibile per mantenere inalterato lo splendore originario.

Finalmente, nel 1822, entrò in scena Giuseppe Dal Niel, un personaggio da sempre innamorato dell'antica residenza patrizia, che la trasformò in albergo. Ma solo nel 1840 poté dargli il suo nome. Anzi, il suo soprannome, "Danieli", come Dal Niel per semplificare veniva chiamato dai veneziani. E per sottolinearne degnamente la grandiosità e i fasti aggiunse l'aggettivo "Royal".

Il "Royal Danieli" fu per tutto il secolo scorso un autentico polo d'attrazione, il punto d'incontro imprescindibile per monarchi, uomini politici e del mondo della finanza, nonché intellettuali e musicisti che amavano l'incanto della laguna e l'atmosfera unica del Danieli. In particolare, George Sand e Alfred de Musset, tra il 1833 e il 1834, vissero qui alcune delle pagine più belle della loro intensa storia d'amore: occupavano la camera numero 10, in angolo verso il ponte, oggi contesa dalla clientela d'élite come ambito "souvenir". In seguito, le "suites" conobbero la passione e la gelosia di Gabriele d'Annunzio e della Duse; i tormenti di Wagner e di Thomas Mann; le meditazioni di Proust e Faulkner. E gli amori, i misteri e le vicissitudini di questo storico e suggestivo edificio sembrano aleggiare ancora nelle stanze nei corridoi e nei saloni.

Camere e servizi

Acquisito all'inizio del Novecento dalla CIGA (Compagnia Italiana Grandi Alberghi) il "Danieli" dispone oggi di 230 camere (177 doppie, 44 singole, più 9 suites) distribuite in 3 complessi. Oltre al corpo centrale (l'ex reggia Dandolo nell'inconfondibile stile gotico veneziano) c'è il "Danielino", che costituisce l'ala più moderna, oltre al grande palazzo ottocentesco chiamato "Casa Nuova", completamente restaurati negli ultimi anni con una serie di interventi mirati soprattutto alla ottimizzazione del comfort. Tutto questo, s'intende, nel rispetto della tradizionale eleganza e signorilità.

Il Danieli dispone altresì di sale per convegni e congressi attrezzate ►

Alberghi top

Nel palazzo del Doge

di Lucia Emiliani

**“Uno sguardo dal ponte” sul Danielli di Venezia:
sei secoli di ospitalità all’insegna
della tradizione, eleganza e signorilità.**

Anche se non li dimostra, l’hotel Danielli sta per compiere 600 anni. Edificato per volere del Doge Enrico Dandolo verso la fine del 1300, è situato in Calle delle Rasse e si affaccia sulla Riva degli Schiavoni. Nato, come altri palazzi dell’epoca, a concreta testimonianza del potere della Repubblica Veneziana, ha ospitato principi, re, cardinali e ambasciatori. Alla gran-



diosità della facciata, immutata nel corso dei secoli, corrispondono interni altrettanto sfarzosi e solenni come la “scala d’oro” del cortile interno e la sontuosa hall.

Il prestigioso albergo di Venezia, attraverso i secoli, ha cambiato numerosi proprietari: dai Dandolo passò dapprima ai Gritti, poi ai Mocenigo, infine ai Bernardo e, con la caduta della Repubblica, conobbe anche periodi poco felici, frazionato,



fermentazione alcolica; conferisce un carattere di vinosità, e una notevole "sapidità" per il suo sapore acido-amaro-salato); l'*acetico* (0,3-1 g/l: deriva dalle fermentazioni alcolica e malolattica; può aumentare fortemente nelle alterazioni batteriche), e il *citrico* (0,1-0,5 g/l).

Dell'*astringenza* infine sono responsabili i *tannini* (1-3 g/l nei rossi; 20-50 mg/l nei *bianchi*), soprattutto quelli *condensati* che si trovano nel raspo, nelle bucce e nei vinaccioli (ci sono però anche i *tannini catechinici* provenienti dal legno delle botti).

Questa particolare sensazione è dovuta alla sottrazione dell'acqua dalle mucose orali, e alla precipitazione della mucina, una proteina della saliva che ha una funzione lubrificante: l'*astringenza* è direttamente proporzionale al grado di polimerizzazione dei tannini (aumenta in progressione dai dimeri ai decameri), e inversamente proporzionale alla temperatura (è il motivo per cui i vini rossi vanno bevuti più "caldi" dei bianchi, che contengono pochissimi tannini).

Il *salato* è dovuto ai sali degli acidi organici e ai sali minerali (complessivamente 2-3 g/l).

L'*amaro* è legato ai prodotti di ossidazione dei polifenoli e ai solfuri; nel corso della "malattia dell'amaro" invece, ai composti di condensazione dell'acroleina coi tannini.

L'*anidride carbonica*, per concludere, influisce su tutte le caratteristiche organolettiche: rende vivace il colore; fa da veicolo al profumo; migliora il gusto. La sua quantità varia a seconda del tipo di vino. Nel dosaggio della CO₂ occorre attenzione, perché il gas acido carbonico accentua la sensazione di freschezza degli acidi, ma anche l'*astringenza* dei tannini.

Infine, soprattutto negli spumanti e nei frizzanti, diversi componenti del bouquet si concentrano per assorbimento sulla superficie di ogni bollicina di gas del "perlage", e vengono portati più strettamente a contatto delle papille gustative.

Nei vini "tranquilli", a fine fermentazione, la dose normale di CO₂ è di 2000 mg/litro; nei bianchi giovani, 1000-1500 mg/l; nei rossi giovani 600-800 mg/l; nei vini maturi (bianchi e rossi) 200-500 mg/l.



in **videotel** a pagina *730#

IL PRIMO NOTIZIARIO TELEMATICO DEL VINO E DELLA GASTRONOMIA

- ☞ Le schede di tutti i vini DOC Italiani e degli Champagne
- ☞ Gli abbinamenti
- ☞ La guida ai produttori e la visita alle cantine
- ☞ Le schede di tutti i liquori e i distillati
- ☞ I cocktails
- ☞ Le schede dei formaggi, dei pesci, dei salumi, ecc.
- ☞ Migliaia di ricette
- ☞ Il calendario on-line di tutte le manifestazioni, feste e sagre enogastronomiche in Italia
- ☞ Il sommario di tutte le riviste enogastronomiche in edicola

La consultazione de'
"i Piaceri della Vita" è
completamente gratuita
basta essere utenti Videotel
e collegarsi alla pagina *730#

Per informazioni (06) 3215434