

(mensile) 01 5299 27T 7283F OS 98FREG69 RISTORAZIONE PIU' C/O ARTI POLIGRAFICHE EUROPEE VIA CASELLA 16 20156 MILANO MI GEN.-FEB.1992



RISTORAZIONE

MOMENTO D'ORO IN GIAPPONE PER LA CUCINA ITALIANA

L'ETERNO GIOCO DEI CONTRASTI

Per la cucina italiana, è il momento d'oro in Giappone. L'Italia piace. Gli italiani sono simpatici. La cucina riflette, in un certo senso, le caratteristiche nazionali. Se la cucina giapponese è all'insegna di un accostamento sapiente tra cibi freddi e zuppe calde, la nostra corrisponde a una colorata tavolozza di pittore. A Tokyo, Kyoto od Osaka, i clienti intravedono tra le pietanze i sapori di una civiltà contrassegnata dalla varietà di gusti. La nostra anarchica individualità colpisce ed entusiasma, in quanto si pone esattamente sulla sponda contraria alla loro pur efficiente rigidità. La netta diversità delle offerte regionali entusiasma il nipponico, soprattutto per ragioni psicologiche e sociali. Disposto a farsi irregimentare in patria, in quanto cosciente di sacrificarsi per il bene della nazione, in cuor suo è naturalmente portato a simpatizzare con le filosofie aperte a una variegata indisciplinazione. Insomma, l'eterno gioco dei contrasti. A Tokyo sono circa 800 i ristoranti con menu italiano. Salgono ad almeno duemila, se si comprendono spaghetterie e pizzerie. Le inaugurazioni di locali risultano in costante aumento. Lo stesso accade in altre città. Molti giovani cuochi si trasferiscono in Italia, per periodi più o meno lunghi, per imparare dal vivo la nostra cucina e almeno un pizzico della lingua. Utile motivo di riflessione, tra gli altri: da uno stretto punto di vista culturale, attraverso la cucina, l'idioma italiano sta, sia pure lentamente, penetrando nella cultura nipponica. Con un'efficacia e un interesse, mai suscitati a questo livello dagli istituti di cultura all'estero o dalle nostre ambasciate. Occorre tuttavia rilevare che non sempre questi ristoranti rispettano con rigore le nostre caratteristiche. Molti locali risultano un imbarazzante compromesso tra cucina italiana e giapponese. In altri si inseriscono indirizzi francesi o cinesi, secondo la cultura o gli insegnamenti ricevuti dai capo-cuochi. E' questo il maggiore motivo di preoccupazione. Sull'onda della moda e del successo, troppi direttori di locali accettano o favoriscono ibridi assurdi.

Le Arche in Giappone

I clienti giapponesi accettano quasi tutto dalla nostra cucina. Occorre tuttavia fare attenzione a due aspetti: evitare di abbondare con le pietanze (i giapponesi sono parchi e quando si alzano da tavola, desiderano sentirsi leggeri); tralasciare i gusti troppo violenti e non eccedere con i condimenti (mai dimenticare che la cucina nipponica non adopera mai olio d'oliva e pochissimo sale e zucchero). Si potrebbe aggiungere una terza considerazione: non preoccuparsi di conquistare i giapponesi con i dolci. Impresa quasi disperata. Il loro palato non è preparato, tanto meno allenato. L'amo loro teso con bocconcini di strudel, paste frolle e bignolate, non è andato, se non parzialmente, a segno. I piatti delle "Arche" che hanno incontrato grande successo, nell'ordine: ravioli di branzino alle vongole veraci, capesante e pinoli; saor di sardelle preparato all'antica; zuppa di capelunghe alla dogaressa; scampi giganti alla lusinese; linguine all'astice. Un'entusiasmante sorpresa è stata rap-

L'Italia piace, gli italiani sono simpatici, la cucina riflette le nostre caratteristiche nazionali che entusiasmano il nipponico proprio per la natura dei contrasti con l'ordine quasi religioso della loro gastronomia.



Sopra: i cuochi del "Bunryu" di Tokyo con Giancarlo Gioco.

A destra: Bianco di rombo con dadolata di pomodoro e basilico.

presentata dalle cotture in cartoccio; spaghetti alle vongole veraci e pomodorini, crostacei o branzino con frutti di mare. La tecnica era praticamente sconosciuta ed è stata immediatamente adottata in parecchi ristoranti. Ha avuto successo pure il brodetto d'astice con le verdure e le penne alle Arche con telline.

Vini italiani

I vini presentati erano tra i più rappresentativi. Soave "Masi" 89; Recioto dei "Capitelli" di Anselmi 89; "Borro della Sala" 89 Marchesi Antinori; Lugana di Venturelli 90; "Ornellaia" 86 Marchesi Antinori; Bianco di Custoza "Vigna Frari" 90 Santi; Soave "Vigna Frosca" 89; Riesling Italicco 89 Pieropan;



Valpolicella "Serego Alighieri" 88 Masi; Bardolino 89 Montresor; "Pinero" Ca' del Bosco 87; Brunello di Montalcino 77 Biondi Santi; Verdicchio "Fiorese" Garo-



foli 88; Vin Santo "Santuccio da San Felice" 80 Agricola San Felice di Castelnuovo Berardenga; Cabernet Sauvignon 84 Villa Banfi; Duca Enrico 85 Duca di Salaparuta; Barbera d'Alba 86 Fontanafredda. Un autentico trionfo. Le nostre bottiglie stanno piano piano impadronendosi del mercato nipponico, anche se per ora resta saldamente in mano alle etichette francesi, meglio pubblicizzate e diffuse. L'ascesa dei vini sulle tavole di Tokyo, Kyoto e Osaka, è comunque resa difficile da un evidente mancanza di gusto e tradizione, oltre che da una netta preferenza dei giapponesi per la birra. Quella di produzione locale, oltretutto, risulta ottima. A nostro giudizio superiore, in parecchi casi, a quella tedesca o austriaca. In compenso, i pochi vini di produzione "made in Japan" sono pessimi, inavvicinabili, anche con le migliori intenzioni. I piatti delle "Arche" sono stati presentati, nel corso di un festival della cucina veronese, in tre locali all'italiana, fra i più rappresentativi del Giappone.

A Tokyo e a Kyoto

Il ristorante "Bunryu" presenta una cucina di quasi perfetto indirizzo

italiano, rivolta a una clientela di varia caratteristica sociale, con predominanza dei giovani. Molti cuochi e parte del personale parlano un italiano piuttosto sciolto. Lo chef, fresco di alcune permanenze in locali di Siena e a Verona, alle Arche, si chiama Yoshio Kondo. Il ristorante è situato in una zona a forte densità commerciale e bancaria. "Il Nido", pure a Tokyo, sorge invece in uno dei maggiori centri residenziali, la Beverly Hills nipponica. Ambiente raffinato, è frequentato in genere da persone dell'alta società, industriali, intellettuali. Preparatissimo lo chef, Mikio Imai; ottimo esperto in vini, sovrintende in sala l'inappuntabile e sorprendente Hiroyuki Iida che ha estratto dalla cantina vini veronesi d'eccezione, di annate difficili da reperire persino a Verona. Nella tappa di Kyoto, straordinaria sosta al ristorante "Divo-Diva", diretto dallo chef Akinobu Nishizawa, furbo ed efficiente, frequenti puntate in Italia, una originale via di mezzo tra un samurai alla Kurosawa e un bonzo shintoista. Nel locale, non grande ma ordinato, approda una clientela di rango, giovani ma pure anziani, di varia estrazione sociale, non esclusi parecchi stranieri di passaggio. Cucina molto funzionale, con personale qualificato. Rispetto e dosaggio delle caratteristiche italiane di cucina risultano attentamente valutati. Al pari del "Bunryu" ha di sicuro il vento in poppa e successi futuri assicurati. L'atmosfera è contrassegnata, non a caso, da una vivacità e un calore, di tipico stampo italiano. Interessante la zona in cui il "Divo-Diva" è situato: in prevalenza commerciale, ma a due passi dal centro della city di Kyoto, imbottita di banche, grandi magazzini e con una sequenza infinita di negozi artigianali.

ESIGENTE, PRETENZIOSO

SETTE COME DOLCETTO

Dolcetto d'Alba doc

Vino doc con DPR: 6 luglio 1974
Zona d'origine: 35 comuni di collina, nelle Langhe, alla destra del fiume Tanaro, nella provincia di Cuneo, e il comune di Coazzolo, nella provincia di Asti
Vitigno: Dolcetto
Gradazione alcolica minima: 11,5% Vol
Acidità totale minima: 5 per mille
Superficie coltivata iscritta all'albo dei vigneti nel 1990: 1.984,66,82 ettari
Produzione massima per ettaro: 90 quintali di uva, 63 ettolitri di vino
Produzione qualificata doc nel 1990: 95.205,58 q.li di uva, 66.643,91 hl di vino

C'è una varietà di vite, in Piemonte, che ha fatto breccia nel cuore dell'uomo che coltiva la vigna e di quello che dedica il suo tempo alla cantina. E' il Dolcetto che, nel tempo, ha concentrato la sua presenza nei vigneti collinari delle province di Cuneo, Asti e Alessandria, disposti alla destra del fiume Tanaro.



Dolcetto di Diano d'Alba o Diano d'Alba doc

Vino doc con DPR: 3 maggio 1974
Zona d'origine: l'intero territorio del comune di Diano d'Alba, nella provincia di Cuneo
Vitigno: Dolcetto
Gradazione alcolica minima: 11,5% Vol
Acidità totale minima: 5 per mille
Superficie coltivata iscritta all'albo dei vigneti nel 1990: 295,83,64 ettari
Produzione massima per ettaro: 80 quintali di uva, 56 ettolitri di vino
Produzione qualificata doc nel 1990: 10.028,70 q.li di uva; 7.020,10 hl di vino

Giancarlo Montaldo
Teresa Enrica Baccini

In questa lunga fascia di colline, che ha inizio a Mondovì e si sviluppa in direzione nord-est fino a raggiungere l'Ovadese, primeggia un terreno sostanzialmente compatto, calcareo-argilloso, dove la marna prevale in maniera predominante su tutte le altre conformazioni pedologiche.

Al di là del Tanaro, dove il terreno si fa più soffice e meno compatto, il vitigno Dolcetto è emigrato nei secoli passati, ma poi ha capito che non era spazio adatto alle sue caratteristiche e così vi è rimasto soltanto in qualche sporadico caso, nemmeno del tutto probante.

Insieme alla marna calcareo-argillosa dell'area collinare alla destra del Tanaro, il vitigno Dolcetto predilige anche l'andamento climatico freddo-temperato, dotato di sbalzi termici consistenti tra il giorno e la notte e tra l'estate e l'inverno, al punto che il quoziente non è mai troppo elevato.

Utile all'uomo

Sulla collina, il Dolcetto si manifesta esigente, pretenzioso: ha bisogno di ambienti non troppo umidi e nemmeno eccessivamente ventosi; in caso contrario evidenti sono le sue manifestazioni di rigetto, a cominciare dalla colatura degli acini, un'anomalia che crea molti grattacapi ai produttori.

Fra tutti i vitigni a frutto nero coltivati in Piemonte il Dolcetto risulta essere la varietà più precoce e matura i suoi grappoli nella seconda metà di settembre. Possiede una vigoria vegetativa un po' inferiore alla media e anche per

Dolcetto di Dogliani doc

Vino doc con DPR: 3 maggio 1974
Zona d'origine: 9 comuni, nelle Langhe, attorno a Dogliani, nella provincia di Cuneo
Vitigno: Dolcetto
Gradazione alcolica minima: 11,5% Vol
Acidità totale minima: 5 per mille
Superficie coltivata iscritta all'albo dei vigneti nel 1990: 709,24,61 ettari
Produzione massima per ettaro: 80 quintali di uva, 56 ettolitri di vino
Produzione qualificata doc nel 1990: 23.868,72 q.li di uva; 16.708,10 hl di vino

questo è adatto a una potatura più corta. Di grandezza media è la sua foglia di forma pentagonale, addirittura tendente alla colorazione rosso vivace con il sopravvenire dell'autunno. Il grappolo è di forma piramidale, dotato di un acino rotondo, blu-nero, con un raspo che, a maturazione, volge volentieri verso una colorazione rossiccia.

Nonostante il suo insediamento non sempre agevole e le sue pretese in fatto di ambiente e di clima, il Dolcetto ha sempre realizzato con l'uomo di Langa e di Alto Monferrato un rapporto intenso, gratificante, appassionato.

Gran parte del merito va alla sua disponibilità, alla sua duttilità, alla capacità spiccata di risultare utile all'uomo di queste colline in tanti momenti, per diverse circostanze e lavorazioni.

Dall'uva Dolcetto ricavare vino appare una possibilità lapalissiana, fin troppo scontata: la grande tradizione viticola ed enologica sviluppata sul vitigno Dolcetto ha portato le colline di questa lunga fascia di territorio a produrre ben sette vini a denominazione di origine: Dolcetto d'Acqui, Dolcetto d'Alba, Dolcetto d'Asti, Dolcetto di Diano d'Alba, Dolcetto di Dogliani, Dolcetto delle Langhe monregalesi e Dolcetto d'Ovada.

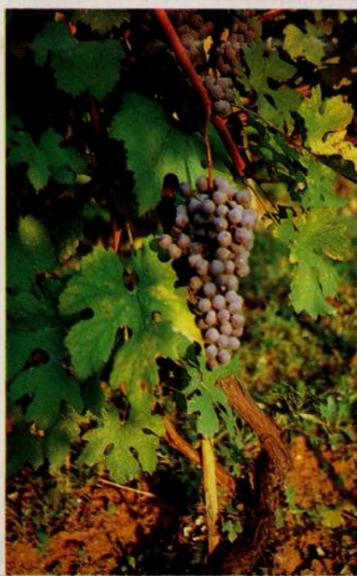
Ma l'uva di Dolcetto, così ricca di zuccheri, proprio come dice il suo nome, si presta da sempre a un piacevole consumo a tavola, quasi come adattamento forzato, dovuto alla cronica carenza di uve da tavola coltivate in Piemonte.

Dolcetto delle Langhe monregalesi doc

Vino doc con DPR: 6 luglio 1974
Zona d'origine: 11 comuni di collina, nelle Langhe Monregalesi, attorno a Mondovì, nella provincia di Cuneo
Vitigno: Dolcetto
Gradazione alcolica minima: 11% Vol
Acidità totale minima: 5,5 per mille
Superficie coltivata iscritta all'albo dei vigneti nel 1990: 22,85,99 ettari
Produzione massima per ettaro: 70 quintali di uva, 49 ettolitri di vino
Produzione qualificata doc nel 1990: 678,25 q.li di uva; 474,77 hl di vino

Sorprendenti qualità

E' questa sua spiccata dotazione zuccherina, unitamente a un contenuto acido limitato e ad altre componenti meno appariscenti, che ha attribuito all'uva Dolcetto anche un'insospettabile proprietà medicamentosa. Addirittura, fino a una ventina di anni fa, gli ante signani del turismo enologico venivano dai paesi e dalle città di Piemonte e Liguria sulle colline del Dolcetto a fare la cosiddetta cura dell'uva. E che dire delle sue sorprendenti qualità alimentari quando, anche nei tempi più diffi-



cili, si presentava in tavola sotto forma di trionfante companatico alla più povera fetta di polenta? nata dalla laboriosa fantasia della massaia, la *cognà* infatti non è altro che una ingegnosa mostarda di uva che trova nel Dolcetto il suo ingrediente principale. I vini che nascono da questo vitigno manifestano, in genere, caratteri organolettici giovanili: la veste color rubino dai riflessi violetti, il profumo fragrante di fiori e di frutti rossi, il sapore deciso, talora nervoso, che svela poco alla volta tutta la sua complessità, man mano che acquisisce confidenza

Dolcetto d'Asti doc

Vino doc con DPR: 10 giugno 1974
Zona d'origine: 24 comuni della provincia di Asti, nel cosiddetto Monferrato
Vitigno: Dolcetto
Gradazione alcolica minima: 11,5% Vol
Acidità totale minima: 5 per mille
Superficie coltivata iscritta all'albo dei vigneti nel 1990: 178,63,71 ettari
Produzione massima per ettaro: 80 quintali di uva, 56 ettolitri di vino
Produzione qualificata doc nel 1990: 10.334,20 q.li di uva, 7.233,94 hl di vino

Dolcetto d'Acqui doc

Vino doc con DPR: 1° dicembre 1972
Zona d'origine: 23 comuni della provincia di Alessandria attorno ad Acqui Terme
Vitigno: Dolcetto
Gradazione alcolica minima: 11,5% Vol
Acidità totale minima: 5 per mille
Superficie coltivata iscritta all'albo dei vigneti nel 1990: 445,85,04 ettari
Produzione massima per ettaro: 80 quintali di uva, 56 ettolitri di vino
Produzione qualificata doc nel 1990: 17.789,53 q.li di uva, 12.452,67 hl di vino

Dolcetto di Ovada doc

Vino doc con DPR: 1° settembre 1972
Zona d'origine: 22 comuni, della provincia di Alessandria, attorno a Ovada, a ridosso dell'Appennino ligure.
Vitigno: Dolcetto
Gradazione alcolica minima: 11,5% Vol
Acidità totale minima: 5 per mille
Superficie coltivata iscritta all'albo dei vigneti nel 1990: 1.201,08,62 ettari
Produzione massima per ettaro: 80 quintali di uva, 56 ettolitri di vino
Produzione qualificata doc nel 1990: 35.655,20 q.li di uva; 24.958,64 hl di vino

con il cibo. Sono queste le caratteristiche che permettono al Dolcetto di proporsi come vino pronto, esuberante, capace di accompagnare una grande varietà di piatti e che gli guadagnano i favori di un consumatore giovane e preparato. In realtà non è un vino facile. I suoi caratteri strutturali, il suo equilibrio acido-alcolico delicato e la ricchezza ereditata dai terreni d'origine ne fanno un vino completo, ricco di personalità e di sostanza, capace di una resistenza al tempo molto maggiore delle abituali condizioni di consumo. Laddove si è fatto conoscere e ha rivelato che il suo nome nasconde una dolcezza solo apparente, ha guadagnato l'apprezzamento di molti consumatori e ha manifestato in ogni epoca una modernità dai toni elevati.

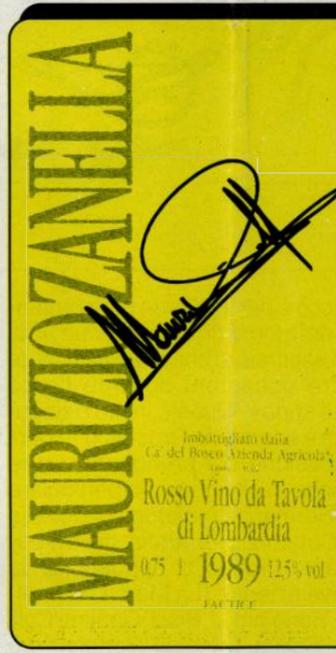
Ha colore rosso rubino brillante, con riflessi porpora che in gioventù risultano particolarmente intensi.

Profumo ricco, maestoso, di ampio spettro e notevole intensità. Nei primi anni di vita si avvertono sentori prorompenti di frutta matura e altre sensazioni varietali che con il tempo si fondono in un bouquet di frutta, di fiori rossi, di grafite e, più sottile, di vaniglia.

Sapore asciutto, dotato di un buon corpo, colpisce soprattutto per la finezza, l'eleganza, la morbidezza e la concentrazione. Tuttavia la perfetta impostazione delle componenti e dell'acidità sono garanzia per un'evoluzione molto prolungata nel tempo. Probabilmente siamo in presenza di una delle migliori annate di questo vino, che avrà possibilità di conservarsi molto a lungo. E' consigliabile berlo alla temperatura di 18°.

E' un vino da accostare ai grandi piatti di carne della cucina classica e di territorio, sia arrosto che salsati. Eccellente anche con formaggi stagionati, purchè non piccanti.

Così si presenta il *Rosso vino da tavola di Lombardia*, imbottigliato dalla Ca' del Bosco Azienda agricola di Erbusco, in Franciacorta.



TRADIZIONE NELLA MODERNA TECNOLOGIA

Franco Dattilo

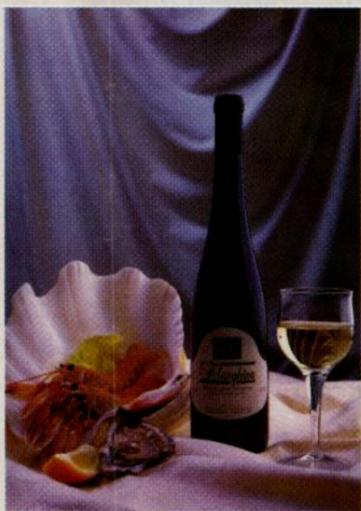
Ha un significato tra i più esaltanti, anche in campo enologico, la nota espressione "Campania felix". Regione italiana tra le più fertili, essa vanta una produzione vinicola di pregio, le cui origini risalgono a tempi remoti. Già duemila anni or sono i vini del napoletano o delle zone di Pompei e del Sannio erano richiesti ed esportati ovunque; non mancarono lodi ed entusiasmi per le qualità di un *Falernum*, di un *Ellenicum*, di un *Cecubum* negli scritti di Plinio, di Ovidio, di Orazio.

Sono glorie soltanto ancorate al passato? Certamente no. Per rendersene conto, basta compiere un giro nella provincia di Benevento e posare lo sguardo, in particolare, sulle pendici del monte Taburno: un'ampia fascia collinare coperta di verdi vigneti. Appezamenti a volte di vasta superficie, a volte di piccola estensione ma coltivati con la sapienza di chi, alla sua terra, intende dedicare ogni cura e sentimento. E' naturale che da questo amore, da questo attaccamento a una tradizione mai venuta meno, scaturisca un prodotto superbo, degno della fama guadagnata nei secoli.

Attraversando la fertile zona, dopo avere ammirato da vicino le fitte coltivazioni dei vigneti, si giunge alla Cantina del Taburno, ubicata in posizione panoramica nel Comune di Foglianise, a circa 350 metri sul livello del mare. Recentemente ampliata e ristrutturata, la cantina - struttura produttiva del Consorzio agrario provinciale di Benevento - è punto di riferimento per i viticoltori dell'area sannita,

VINI DEL TABURNO

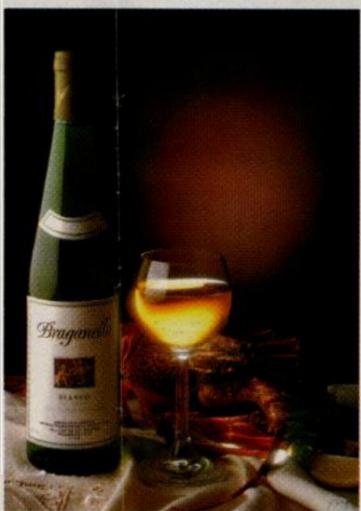
Coltivate con amore sapiente, le pendici del monte Taburno, in provincia di Benevento, offrono una produzione enologica di alta qualità, degna di ben figurare accanto ai più qualificati e noti vini di altre regioni italiane.



sia per quel che riguarda la produzione dei vini, sia per la loro promozione e valorizzazione. Obiettivo precipuo è la *qualità*, elemento essenziale e non trascurabile ai fini d'una sicura affermazione del prodotto vinicolo.

Ottime uve, grandi vini

La qualità, per la Cantina del Taburno, è il risultato di un lungo procedimento che inizia con il mettere a disposizione dei soci il frutto delle ricerche dei propri laboratori. Si selezionano pertanto i vitigni migliori, quelli che più si adattano al tipo di terreno, al clima, alle esigenze e richieste del



mercato. Vitigni che sono ancora quelli di una volta: Greco, Coda di Volpe, Falanghina e l'antico Ellenico, oggi più noto come Aglianico.

Vitigni coltivati su terreni in prevalenza vulcanici e calcarei, che danno ottime uve. Ma poiché un'uva, anche se ottima, non è di per sé sufficiente a garantire un vino di qualità, saranno i successivi processi di vinificazione, l'efficienza della struttura operativa, le moderne tecnologie impiegate, a comporre il brillante esito finale. Al quale avranno contribuito, in pari misura, la selezione delle uve, la pigiatura e pressatura soffici, la

fermentazione in vinificatori di acciaio inox, gli accurati controlli durante i cicli di lavorazione. Poi la fase determinante: il riposo in preziose botti di rovere di Slavonia, nella bottaia ricavata sotto una collina, dove la temperatura rimane costante, per tutto il periodo d'invecchiamento.

Il successivo imbottigliamento a freddo precede e consente l'ultima operazione: l'arrivo, dopo il necessario assaggio da parte di esperti, al punto vendita e, da questo, alla tavola.

Una visita alla Cantina del Taburno costituisce una stimolante esperienza conoscitiva. Al gradito ospite sono proposti, nell'accogliente sala per degustazioni, i prestigiosi vini: dal bianco Braganello al rosato doc (di aroma delicato, fresco, fruttato e sapore morbido); dal rosso doc Aglianico (di leggero profumo di lampone e sapore asciutto ma tendente al vellutato) al rosso doc riserva (con invecchiamento minimo di tre anni); dal novello Primofiore (di colore rosso rubino e sapore armonico) alla mitica Falanghina (di colore paglierino, profumo sottile e sapore speciale), uno dei vigneti più antichi della Campania, che si è acclimatato felicemente nel Sannio, proprio alle pendici del Taburno.

Per chiudere in bellezza, l'ottima Grappa di Aglianico, ricavata dalle vinacce dell'omonimo vitigno e doverosamente invecchiata in botti di rovere.

Una gamma di prodotti enologici che s'impongono oltre i confini della terra d'origine, pronti a sostenere un confronto con i più qualificati *fratelli* di altre regioni italiane.

SPUMANTE A TUTTO PASTO?

Prodotto straordinario da apprezzare in modo semplice, senza grandi cerimoniali, allegramente secondo lo stile italiano, a ogni ora del giorno, in ogni occasione, in tutto l'arco dell'anno.

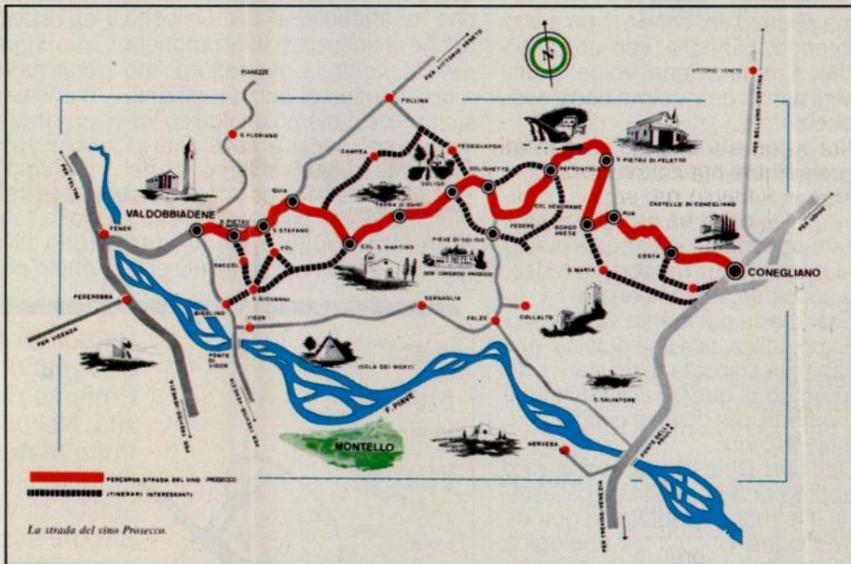
Ruggero Cattuzzo

Lo Spumante in Italia non ha raggiunto ancora un consumo che la sua dimensione meriterebbe: in media ogni italiano ne degusta due bottiglie all'anno. Troppo poco rispetto a una produzione sempre più significativa e di pregio che coinvolge principalmente le regioni del Nord Italia e alcune aree vocate come il Piemonte con l'Asti Spumante, il Veneto con il Prosecco, la Franciacorta, l'Oltrepo Pavese, il Trentino Alto Adige, e, in parte, il Friuli Venezia Giulia, con lo spumante realizzato con la presa di spuma in bottiglia. Oltre 220 milioni di bottiglie di cui oltre la metà trovano degustazione all'estero. L'italiano principalmente brinda con lo spumante durante le feste di fine anno o in occasioni particolari. La parte del leone, in tal senso, spetta all'Asti Spumante. In questo ultimo decennio è iniziata una inversione di tendenza: i buongustai stanno apren-

do la strada alla degustazione dello spumante a tutto pasto e per ravvivare incontri tra amici e in moltissime altre occasioni. Uno spumante per le sue caratteristiche organolettiche, si è prestato in questi anni ad assecondare questa nuova tendenza: il Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene. Pur essendo un vino ricco di una venatura di amabilità, da sempre, nella Marca Trevigiana e in tutto il Veneto, la sua degustazione non si ferma al solo dessert, ma ravviva tutto il pasto. Non solo, ormai si beve come aperitivo. Dal Veneto questa moda si è estesa alla Lombardia, al Friuli Venezia Giulia e in buona parte d'Italia. Il Prosecco, si potrebbe dire, si presta per ogni evenienza.

«Da un sondaggio effettuato in Italia - suggerisce l'enotecnico Luciano Ciprian, direttore del Consorzio di tutela - è emerso che il consumatore di spumante Pro-

PROSECCO CONTROCORRENTE



secco è per il 65% un consumatore del giorno di festa e per un 35% un estimatore che lo beve in tante altre occasioni durante l'arco dell'anno». Questo invito a degustare spumante Prosecco in ogni occasione sta prendendo piede anche in altri paesi, in particolare in Germania. All'Anuga di Colonia il Consorzio di tutela dello spumante Prosecco, appoggiato da nove aziende (La Marca, Mionetto, Bortolomiol, Bisol, Cantina Colli del Soligo, Canevel, Bortolotti, La

Masottina, Ruggeri), in un incontro con operatori, ristoratori e giornalisti ha fatto il punto di un triennio di valorizzazione di questo prodotto di pregio, promosso in collaborazione con la Camera di commercio di Treviso. Dalle vigne a Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene nascono ogni anno circa 20 milioni di bottiglie di spumante e un milione di Prosecco superiore di Cartizze. Il 92% di questa produzione trova collocazione in Italia, il resto al-

l'estero, dove ci si è mossi solo in questi ultimi tre anni.

«Lo scorso anno - ha affermato Luciano Ciprian in occasione della conferenza stampa all'Anuga - sono stati esportati quasi tre milioni di bottiglie di Spumante Prosecco doc, il doppio rispetto all'anno precedente. Il maggior acquirente rimane la Germania con una quota del 90% (2.560.000 bottiglie).

Il 1991 sta confermando la crescita di interesse; mantenere un'esportazione di 3 milioni di bottiglie è ormai un dato certo; alcuni spumantisti, tuttavia, assicurano che si arriverà ai 3 milioni e 500 mila bottiglie, senza tener conto del Prosecco, nella versione frizzante, che queste cifre le ha già superate».

Qual è il segreto di questo successo?

«Lo Spumante Prosecco doc - conclude - è un prodotto straordinario che viene apprezzato in modo semplice, senza grandi cerimoniali, allegramente, secondo lo stile italiano a ogni ora del giorno, in ogni occasione, su tutto l'arco dell'anno.

Il suo costo, inoltre, rispetto agli spumanti realizzati con la fermentazione in bottiglia, è più contenuto e quindi può essere degustato da una fascia più ampia di amanti del buon bere».