

L'ECO DELLA STAMPA
 AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
 DA GIORNALI E RIVISTE
 Direttore Ignazio Fruguele

ECOSTAMPA
 MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
 TEL. (02) 76.110.307 r.a.
 FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
 Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
 C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
 Reg. Stampa Trib. Milano n. 6663 del 30.9.1964

dal 1901

RICEVUTA
 27 APR. 1992

(mensile)
 04 2657 13T 1120F 17S 70VITE 7
VINI E LIQUORI
 C/O E.S.
 VIA SOLARI 19
 20144 MILANO MI
 MARZO 1992



L'enoteca

• Uno sguardo sul Pont de ferr

di Emiliana Lucchesi

Etichette rare e golosità tirate fuori dalla Maida, sul Naviglio.

"Al Pont de ferr" si trova al "Ticinese", una delle zone più caratteristiche e suggestive di Milano. In questo rione, nei vecchi cortili delle case di ringhiera, trovano ancora spazio rari esemplari di una razza in via di estinzione: gli ultimi artigiani che lavorano nelle loro piccole e misteriose botteghe. I Navigli sono forse più affascinanti nella luce opalescente dell'inverno quando la nebbia rende incerti i contorni del paesaggio, ma hanno sempre, comunque, una poesia particolare. Vi si respira, infatti, l'atmosfera umana, l'aria viva e vivace del quartiere.

Il locale è una gradevolissima via di mezzo tra l'enoteca classica e l'osteria. Lo gestisce Maida Mercuri, una giovane donna solare e vitalissima che ama il vino visceralmente; sentirla parlare del suo "amore" è emozionante e coinvolgente. I prodotti che ha sugli immensi scaffali, per esempio, la Maida va a cercarli personalmente. Sacrificando il suo tempo libero, va a visitare cantine e aziende agricole in giro per mezza Italia e, spesso, anche in Francia.

La titolare è una persona che lavora con entusiasmo e riesce a tra-

smetterlo anche ai suoi aiutanti, ma soprattutto ai clienti-amici che di lei si fidano ciecamente al punto che normalmente chiedono il suo parere sugli abbinamenti persino quando mangiano a casa loro. «Mi piace l'idea di poter dare un attimo di felicità attraverso il vino», ama ripetere Maida, che evidentemente interpreta il suo ruolo come fosse una missione. E si muove da autentica sacerdotessa di Bacco. Parlando del suo fido collaboratore Licio Mannucci, toscano, dice: «È l'unica persona alla quale permetto di mettermi alle mie bottiglie».

Si va al Pont de Ferr, dunque, per assaggiare vini qualche volta ancora sconosciuti, oppure per degustarne altri già celebri e celebrati: come il Pergole Torte, il Bricco dell'Uccellone, il Darmagi, il Maurizio Zanello, o il Ronco Casone. Che tengono buona compagnia al Santa Rita (cabernet sauvignon che viene dal Cile), allo Stag's Leap (sempre cabernet sauvignon, californiano), al Sauvignon blanc Silverado, al Sauternes Chateau Climens. E accanto a questi la novità enologica dell'anno, "Ai suma", l'ultimo grande barbera di Giacomo Bologna, il raro Cabernet

Sauvignon di Vallania, e il Tocai friulano di Mario Schiopetto.

Anche gli affettati e i formaggi che fanno "il letto al vino" sono il risultato di ricerche attente e minuziose della Mercuri. Come il pecorino dolce dell'Alberese e il taleggio di Balabbio, il musetto affumicato della Valsugana o la pancetta della Val di Nure o, ancora, il salame di Pianello. Dalla piccola ma attrezzata cucina escono pochi ma collaudati piatti dai sapori antichi: pasta e fagioli con cotenne e salsicce, pappardelle alla maremmana, trippa alla toscana, stufatino d'asinella con polenta, verdure brasate in tegame.

Si mangia e si beve su tavoli rustici apparecchiati simpaticamente con fogli di carta gialla, di quella che un tempo usavano i macellai; a chi invece il vino se lo porta a casa, Maida glielo sistema in aggraziate confezioni floreali.

Enoteca Al pont de ferr
 Ripa di Porta Ticinese, 55 - Milano.
 Tel. 02/89406277.
 Aperto dalle 20,00 alle 02,00
 Chiusura: domenica; per ferie 2 settimane in agosto.

In vetrina

Ricominciamo da tre

di Alberto Zaccone

Da Sella & Mosca, Villa Frattina e Cà del Bosco:
un rarissimo Nasco e due grandi rossi,
trattico enoico fra le novità di questo fine inverno.



In vetrina

Ricominciamo da tre

di Alberto Zaccone

**Da Sella & Mosca, Villa Frattina e Cà del Bosco:
un rarissimo Nasco e due grandi rossi,
trittico enoico fra le novità di questo fine inverno.**

Un rosso "firmato" di Franciacorta

La Franciacorta è un territorio collinare a sud del Lago di Iseo, in provincia di Brescia. Deve il nome al fatto d'essere stata "zona franca", esente da imposte perché proprietà monastica.

Qualcuno fa risalire la denominazione alla breve permanenza delle truppe francesi di Carlo d'Angiò a metà del Duecento, scacciate da una sollevazione popolare al grido di "Andatevene, che qui la Francia la sarà corta!".

È un'ipotesi fantasiosa, ma non priva di fondamento, visto l'atteggiamento che quelli di Franciacorta continuano ad avere verso i francesi, sia pure solo per quanto riguarda lo spumante classico. Infatti hanno cancellato dalle etichette il termine "champenois" e, senza neppure prendere in considerazione il discusso neologismo "clàssimo", chiamano orgogliosamente "Franciacorta DOC" il loro brut elaborato in bottiglia. È vero che poi nella pubblicità "istituzionale" evidenziano l'analogia con lo Champagne, attirandosi le ire dei francesi... ma questo è un altro discorso.

In Franciacorta, comunque, non si producono solo spumanti; ci sono anche ottimi vini "tranquilli", sia DOC che "da tavola". Tra questi ultimi merita particolare citazione un rosso di Erbusco, prodotto dall'azienda agricola Cà del Bosco (nota soprattutto per i suoi brut classici).

Questo "vino da tavola di Lombardia" porta il nome del titolare dell'azienda, Maurizio Zanella, ed ha riscosso un lusinghiero successo fin dalla sua prima apparizione. L'ultima vendemmia immessa sul mercato è quella del 1989, che ha dato 18.077 bottiglie.

Le uve-base sono cabernet sauvignon (45%), cabernet franc (25%) e



merlot (30%), raccolte dal 5 al 13 ottobre in buon equilibrio tra tenore zuccherino e contenuto di acidi. Dopo la pigiatura, il mosto è rimasto 18 giorni a contatto con le bucce. Al termine della macerazione, il mosto ha fermentato in piccole botti di rovere nuove, portando a compimento

anche la malolattica (trasformazione del malico in acido lattico, con conseguente miglioramento dell' "indice di morbidezza"). Il vino nuovo è maturato 16 mesi in barriques; è passato in bottiglia il 15 marzo '91, e si è affinato sei mesi in vetro prima della messa in vendita.

I dati analitici fondamentali danno 12,5% di alcol; un estratto secco di 26,5 g/litro; 6,38‰ di acidità totale, con una volatile di 0,47‰ e pH 3,39.

**Maurizio Zanella
Rosso da tavola di Lombardia
Vendemmia 1989**

Colore rosso rubino brillante. Il profumo è intenso e composito, di molta finezza, con note dominanti di fieno aromatico e confettura di marmasca, e con ricordi speziati (vaniglia, chiodo di garofano, radice di liquirizia). Il sapore è asciutto senza asperità, franco, sapido ed elegante; già abbastanza armonico, ha una punta di tannicità destinata ad attenuarsi fino a scomparire; chiude con un aristocratico fondo di frutti di bosco macerati, erba tagliata e legno di rovere che si sofferma a lungo in bocca. È un vino di gran razza, in grado di conservarsi a lungo e di migliorare ulteriormente (al gusto, più che al bouquet). Si abbina di preferenza ai piatti a base di carni rosse e ai formaggi stagionati non piccanti, servito a 18-20°C. Si trova in enoteca, sulle 45.000 lire.

★ ★ ★ ★

Azienda Agricola Cà del Bosco - Via Case Sparse 11 - 25030 Erbusco (BS). Tel. 030/7267196-7267311 - Fax 7268425. Telex 303206 Cadebo I.