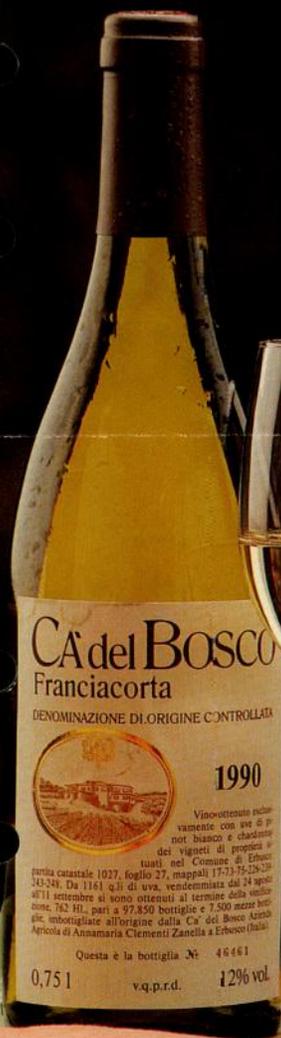


GLI ARGENTI PER IL VINO

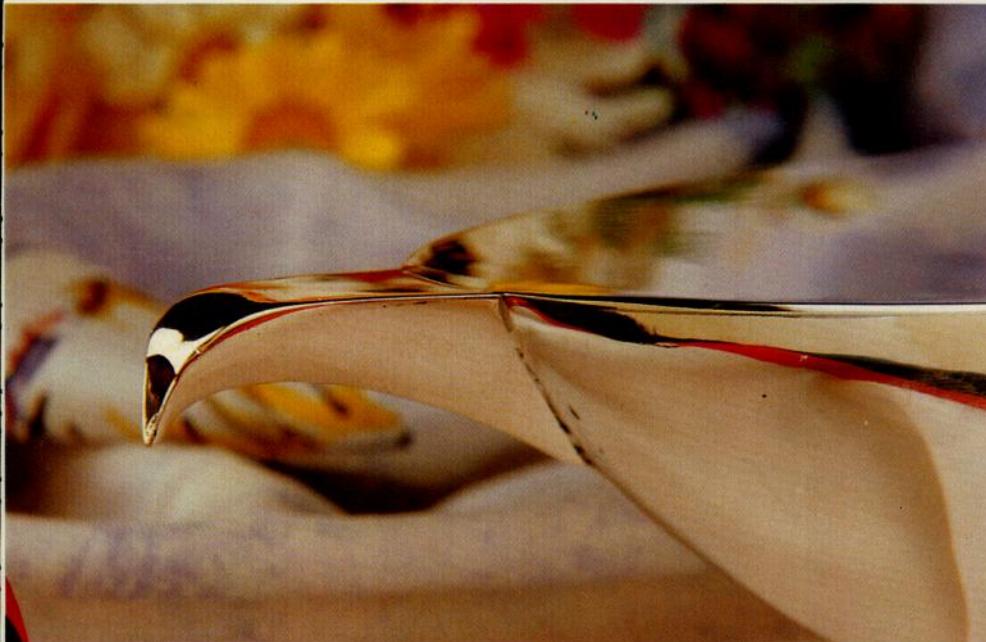
ARS BIBENDI



sezione triangolare che s'innesta profondamente nel corpo della teiera. Superiormente ha il foro dell'imboccatura, per la verità un accesso non molto ampio verso l'interno del pezzo. Il coperchio è costruito con un profondo piede cilindrico che s'incassa bene nel foro.

Il profilo dello stesso è calcolato per proseguire la linea della teiera, di cui viene quindi ad essere uno spicchio. L'adesione al corpo è studiata in modo tale che il coperchio non cada, inclinando la teiera nel versare. L'assetto del pezzo è stato poi arricchito da un particolare simpatico, ovvero il corto ed impettito beccuccio che spunta come un picciolo. Se questa teiera sembra costruita attorno al tema della capacità di contenimento di un corpo cavo, la seconda pare soffermarsi sull'atteggiamento specifico di una teiera: il versare. Disegnata come una lampada di Aladino, ricorda con affetto alcuni progetti degli anni

Il set per il servizio fotografico è stato allestito presso la Automotor SAAB, a Roma. Le foto sono state realizzate nell'abitacolo di questa Saab 900 Cabrio EP. Un'automobile di prestigio, con motore di 2000 cc. 16 valvole con turbocompressore, capace di 141 cv. Dotata di impianto d'aria condizionata, marmitta catalitica, con interni in pelle e cerchi in lega, costa 50.560.000 lire.



Il versatoio di questo modello è studiato per frenare il getto di liquido, che nel versare giunge con una forte spinta, causata dalla forma lunga della teiera.

Cinquanta del grande Giò Ponti.

La serena, bassa navicella del corpo alza sulla superficie specchiata solo il pomolo zigrinato del coperchio (che è fermato con cerniera) ed una forma speculare a questo, sulla quale va a connettersi il manico in legno. Il pezzo risulta così tutto proiettato verso lo stretto versatoio puntuto, che termina con una piccola movenza verso il basso, utile a regolare il flusso del liquido che vi giunge con forte spinta.

Sono due oggetti, questi della AFM, che sembra di conoscere già bene, proprio perché vengono a noi di lontano, con proposta pensata e maturata, inserendosi con buona armonia nel flusso della storia.





E sì, perché bere il vino è un'arte, ed una tra le più precisamente codificate, sottoposta a riti e accorgimenti da rispettare.

Come quello, che viene prima di ogni altro, del consumare con misura le bevande alcoliche.

Parchi nella quantità, ma esigentissimi nella qualità: ecco un diktat che decisamente ci convince. E allora?

Allora grandi vini, da trattare con i dovuti onori, da bere nei bicchieri giusti, e da "coccolare" con strumenti adeguati.

Come quelli, in argento e vetro soffiato a bocca, proposti dalla fiorentina Masini...

DI MAURIZIO FAVOT

FOTO DI DARIO TASSA

Non c'è dubbio: il buon vino, in Italia, lo apprezziamo assai. Non solo. Da qualche anno la nostra produzione, un tempo interessata a privilegiare la quantità, ha dedicato cure crescenti alla qualità. Così, alcuni nostri produttori "illuminati" han cominciato a mieter lusinghieri successi nelle più prestigiose degustazioni "anonime" (ossia quelle in cui i vini vengono assaggiati dagli esperti senza render noti produttore e provenienza) internazionali. Fino a quindici-venti anni fa, l'elenco dei sostenitori della qualità a tutti i costi non

era certo ricco di nomi.

Oggi, le Case attive in tal senso si possono fortunatamente contare a decine, e agli storici antesignani come Biondi-Santi, Lungarotti, Antinori, Schiopetto, Gaja o Mastroberardino, si sono aggiunti in molti.

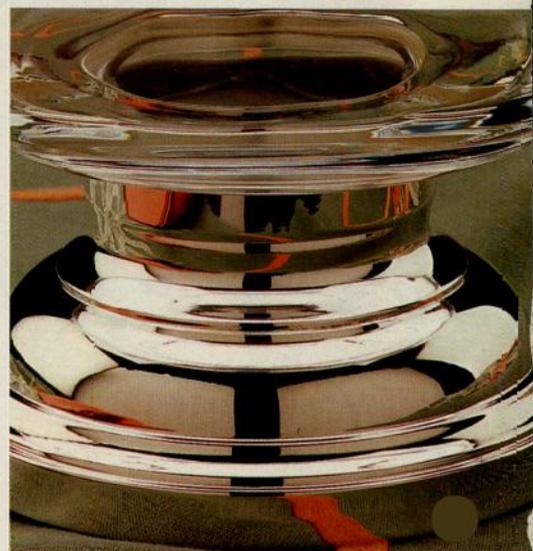
Negli ultimi anni si è diffuso a macchia d'olio il fenomeno di quanti, abbandonata la professione o il mestiere originario, han preso a dedicarsi anima e corpo alla produzione appassionata e puntigliosa di preziose bottiglie. E non va poi sottaciuto l'impegno di tante aziende, famose per produzioni di vini solo "onesti", passate al cimento nel campo dei grandi vini, con dovizia di mezzi economici e di passione...

Così, l'Italia è riuscita pian piano a ridurre il divario che la se-

para dagli amici-nemici di Francia, avvantaggiati da una cultura enologica storicamente più elevata, da decenni di maggiori attenzioni normative (la classificazione dei migliori vigneti bordolesi risale al 1855!) e, riconosciamolo, da alcune zone a vocazione vitivinicola obiettivamente straordinarie...

Ma anche l'Italia, in quanto a zone elette, non può certo lamentarsi. Dalle Langhe al Collio, dal Vulture alla Franciacorta, dalle valli trentine e altoatesine e certi veri e propri Eden dislocati un po' in tutte le regioni, come quei vigneti valdostani che prosperano ad oltre mille metri d'altezza e quelle uve dense di zuccheri dell'isola di Pantelleria, che maturano al sole para-Africano...

Tra le regioni di più antica e



coltivata tradizione c'è naturalmente la Toscana, con le sue gemme storiche di Montalcino, Montepulciano e del Chianti, e con le più recenti *star* della Maremma e del livornese.

E proprio nel catalogo di una



IN ALTO:
La base del
secchiello da
Champagne è in
argento 800.

A SINISTRA:
Il sobrio versavino
in argento 800
di Masini, che
nella foto ospita
l'ottimo Brunello di
Montalcino 1982
della Fattoria
Poggio Antico,
costa intorno alle
300.000 lire.
La bottiglia
"Capitano", in vetro
e argento 800,
costa 320.000 lire.



"Matrimonio d'amore" tra argento 800 e vetro soffiato a bocca per il bel secchiello da Champagne di Masini, che costa intorno alle 600.000 lire. Lo Champagne Clos des Goisses viene prodotto da Philipponnat solo nelle grandi annate, utilizzando esclusivamente le uve (70% di pinot nero e 30% di chardonnay) di un unico vigneto, situato a Mareuil-sur-Ay. L'annata più recente disponibile, messa in commercio alla fine dell'anno scorso, è il 1985. Nella foto d'apertura, al portabottiglia termico (880.000 lire), al decantatore con supporto (430.000) e al sottobottiglia (155.000) di Masini, abbiamo accostato il Franciacorta bianco 1990 Ca' del Bosco ed il Gattinara Monsecco 1982 dell'azienda Le Colline. La tovaglia usata nel servizio fotografico è di Jesurum, i bicchieri di Livellara.

70

Casa argenteria toscana abbiamo scelto gli strumenti adatti ad ospitare e servire nel migliore dei modi la nostra bevanda preferita, oltre a costituire fine abbellimento della tavola.

L'Argenteria Masini alza la propria insegna nel 1946, proprio nel cuore di Firenze nei pressi di Ponte Vecchio. La bottega, fondata da Carlo Masini, si costruisce ben presto una chiara fama, grazie alla cura tutta artigianale della propria produzione, ispirata alle più radicate tradizioni fiorentine. Poi, si lancia

in una serie di nuove proposte, tra le quali riscuote particolare successo quella di coniugare l'argento al cristallo. Pari successo arride poi alle cornici portafoto e ad un assortimento di complementi per la tavola che si allarga rapidamente. Ne consegue un logico allargamento dell'azienda stessa: nel 1962, quando il figlio di Carlo, Marco, affianca il genitore, si trova a lavorare in una vera e propria fabbrica. Oggi, poi, i Masini argenterieri sono ormai giunti alla terza generazione, giacché anche Lorenzo, ni-

pote del fondatore, è della partita...

I Masini, da toscani autentici, hanno la loro brava passione per il vino, e nel loro vasto campionario dedicano largo spazio agli oggetti creati per curarne l'impeccabile servizio. La predilezione va al connubio tra l'argento ed il vetro soffiato a bocca. Di grande effetto, ad esempio, è il secchio per Champagne: l'argento 800, impiegato per la bordura e per la base, ha la funzione di sottolineare con finissima discrezione l'ampio



"Gruppo di famiglia" per alcune bottiglie di Masini. I prezzi vanno dalle 190.000 alle 325.000 lire.

vaso in vetro che, ben lungi dal celare alla vista la bottiglia immersa nel suo bagno refrigerante, crea un'atmosfera vagamente sexy... Ideale, per lo spumeggiante frutto delle uve di Francia (ma anche per certi nostri prodotti, degni di tutto rispetto...), è la temperatura ottenibile mescolando accortamente dell'acqua fresca ai cubetti di ghiaccio. Il ghiaccio, da solo, farebbe scendere troppo la temperatura, annullando gran parte delle *nuances* gustative dello Champagne.

Per un vino bianco secco e tranquillo (con questo termine s'indicano i vini senza le bollicine), al contrario, personalmente

sconsiglierei in assoluto l'uso del secchiello: se per uno Champagne o un ottimo spumante secco nostrano è ammissibile scendere (ma di pochissimo!) al di sotto degli 8 gradi centigradi, con un vino tranquillo di una certa importanza non è quasi mai il caso di scendere sotto i 10. Quelli dalla struttura più complessa, poi, si apprezzano al meglio intorno ai 12. Ed ecco allora entrare in lizza il portabottiglia termico di Masini: un sobrio vestito d'argento, che racchiude l'intercapedine necessaria a mantenere la temperatura ideale. E' un sistema che funziona: al momento di versare l'ultimo bicchiere, di solito, la

temperatura non è salita che di uno o due gradi rispetto all'inizio della degustazione. Risultato assai più accettabile di quei quattro-cinque gradi in meno che violentano il vino nel secchiello.

Con i rossi i problemi son diversi, e spesso diametralmente opposti, in tema di temperature. Un grande rosso aristocratico (lo sono, ad esempio, il Brunello di Montalcino ed il Gattinara Monsecco che abbiamo usato nelle foto) ama ovviamente temperature tutt'altro che rigide: non arriveremmo ai 22 gradi che qualcuno suggerisce, limitandoci ai 18-20 gradi. Anzi, visto che i calori estivi incalzano

(e non volendoci comunque privare del piacere di un grande rosso), è del tutto consentito scendere ulteriormente.

I Francesi, peraltro, amano degustare certi sontuosi rossi di Borgogna alla temperatura di 15-16 gradi...

Quando un vino di razza, adatto all'invecchiamento, ha lungamente soggiornato nell'ambiente ridotto della bottiglia, dev'esser trattato con estrema delicatezza. La bottiglia, conservata coricata in ambiente fresco, buio e silenzioso, andrà trasferita senza scosse nell'ambiente ove sarà consumata. Sempre tenendola inclinata, ed evitando di ruotarla per non rimuovere eventuali depositi, andrà cautamente stappata con congruo anticipo (ma, a meno che non si tratti di pezzi d'antiquariato, non è il caso di esagerare: per un Brunello di dieci

Piccola, ma decisamente in tema, la decorazione scelta da Masini per il supporto del decantatore: foglie di vite e un delizioso grappoletto d'uva, ottenuti da fusione.



anni un paio d'ore son più che sufficienti). Il suo contenuto andrà "sofficientemente" trasferito in un contenitore più ampio evitando, aiutandosi con la luce di una candela per osservare il vetro in trasparenza, di versare gli eventuali depositi. Il decantatore di Masini è perfetto per que-

sta operazione: la bottiglia in vetro soffiato, dal design che sa essere classico e simpatico ad un tempo, è tenuta in posizione inclinata da una struttura in argento semplice e funzionale, ingentilita dall'applicazione di due foglie di vite e di un piccolo grappolo, ottenuti da fusione.

Quando la bottiglia è realmente vetusta, o si teme che ogni piccolo movimento gli sia di nocumento, o magari la si vuol mostrare nella piena fiera del suo contenuto, ecco divenire indispensabile un versavino. Masini ne produce uno di segno leggero, moderno, che fa di un semplice arco doppio il suo motivo estetico e funzionale: un contrappunto discreto, che quasi si genuflette di fronte alle bottiglie d'alto lignaggio... A proposito di bottiglie: Masini ne ha numerose, in un assortimento che assortisce varie fogge di contenitori in vetro con sottolineeature in argento 800 o 925 per i colli e i tappi. Naturalmente, ce ne sono di adatte anche a bevande diverse e, *horribile dictu*, anche per l'acqua. Ma, in questa sede, sortita tal blasfema parola, consentitemi di chiudere, sdegnato...



Tutti i bicchieri utilizzati nel servizio fotografico sono delle Cristallerie Livellara, di Milano. Qui vediamo la collezione di calici da degustazione, realizzati in cristallo superiore (31% di piombo) soffiato a bocca. I prezzi per ogni singolo esemplare vanno dalle 41.000 alle 51.000 lire.



DEL FASCINO, DEI GIOIELLI

DI GIOVANNA NIGI

CHI SI NASCONDE DIETRO ALFIERI & ST. JOHN?

Piccoli gioielli di ottimo gusto, minime le dimensioni, massima la cura dei particolari. Tutta ispirata alla natura, la produzione di Alfieri & St. John tradisce questa sua passione anche nel marchio, un alberello ricco di foglie, dove qua e là spuntano frutti che s'indovinano saporitissimi.

Perché proprio un albero? Abbiamo pensato di rivolgere la domanda ai due soci fondatori della ditta, e alla ricerca dei signori Alfieri & St. John ci siamo persi in un labirinto di supposizioni... Forse due amici accomunati dalle origini nobiliari, magari un antenato dell'Alfieri, che chissà come e chissà quando si sarà incontrato con un raffinato gentiluomo britannico.

O due sposi che hanno preferito conservare i due cognomi anziché fonderli in uno soltanto (Alfieri & Alfieri o St. John & St. John). Certo, la predominanza inglese si fa sentire, non tanto per la "&", quanto per quell'alberino dalla linea così accattivante, che rimanda a romantici negozi londinesi, racchiusi in stradine strettissime e fuori dalle rotte abituali...

Alfieri & St. John, sede in Valenza. Strano. Devono essere due tipi davvero fuori dal normale, per essersi incontrati (e fermati) a Valenza. La curiosità, si sa, logora chi ce l'ha. E noi di **Argento!** abbiamo pensato che soddisfarla non ci sarebbe costato niente di più che un piacevolissimo viaggio a Valenza.

Del signor o della signora Alfieri, tracce nessuna. Missing. Scomparsi. Mai sentiti nominare.

E il buon St. John, quel simpati-

cone che ha abbandonato tutto, zie inglesi e corse di cavalli, tornei di golf e colazioni a tu per tu con la regina Elisabetta, tè al circolo e partite di cricket per trasferirsi a Valenza, insieme al suo socio...

Insomma, possibile che non ne sappia niente nessuno, che non lo conoscano nemmeno alla Alfieri & St. John in persona? A riceverci, invece del britannicissimo St. John e del compassato signor Alfieri, sono stati la simpaticissima signora Ilaria, nata Furlotti e sposata Callegari, e il di lei ineffabile marito Giancarlo. Callegari, appunto.

Il sorriso più birichino di questo mondo ci ha messo al corrente di quanto segue, dissipando in un attimo tutte le nostre macchinossime congetture:

Alfieri? St. John? Licenze poetiche. Echi letterari. Un omaggio alla fantasia per dire Italia, Piemonte. Una via colta per ricordare al mondo la patria del gioielliere di Valenza Po, area Alessandria. E' nato tutto negli anni '70; per la precisione era il 1977, l'anno in cui l'idea di una Alfieri & St. John ha cominciato a prender forma. Vi ricordate? Non si parlava che di look, allora, Londra era la parola chiave addetta all'apertura di tutte le porte. Le abitudini e i costumi presenti e futuri sembravano tutti subordinati al mondo anglosassone, al suo irrinunciabile stile. Così abbiamo pensato di sposare la tradizione italiana (e chi più italiano dell'Alfieri?) con la moda inglese... Ed è nato il nostro marchio, classico e moda insieme, tradizione e fantasia. Il tutto riunito in un unico nome, programma, suono e simbolo. Tutto qui. Delusi?

No, delusi no, semmai sempre più incuriositi dai due vulcanici



Fatti per stare insieme la spilla a foglia in oro bianco e brillanti e l'anello a fascia scomponibile in oro bianco, oro giallo e brillanti della Alfieri & St. John. Il prezzo della spilla è di 7.400.000 lire; quello dell'anello, dove i diamanti taglio navette, incassati obliquamente, si rincorrono in un binario di oro giallo, è di 7.200.000 lire.