

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

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. 6660 del 30.9.1964

(bimestrale)

10 0272 01T 2749F 32S104FR0S22

L' ETICHETTA
VIA MOZART 21
20122 MILANO MI
LUG.-AGO.1992

dal 1901

RICEVUTO

19 OTT. 1992

Ribalta

X GIORNATA DEL SOMMELIER - IV PREMIO ROMA

Si è tenuta a Roma, nello scorso mese di maggio presso l'Hotel Cavalieri Hilton, la 10ª giornata del sommelier e l'assegnazione del 4° premio A.I.S. Roma.

La manifestazione, con una durata di due giorni, è stata animata da eventi di grande interesse e nuovi per Roma.

Primo fra tutti "Il grande vino si racconta", una grande degustazione di grandi vini proposti da Produttori ed Enotecnici di massimo livello nazionale (Bernabei, Filippucci, Gaja, Grai, Rivella, Schioppetto, Zanella), che hanno presentato una verticale di loro vini illustrandone pregi e difetti e raccontando la loro vita con il vino.

ce del bosco 10



È seguito un seminario/tavola rotonda sul tema "Il sommelier ed il consumatore attento tra sogno e realtà di un prodotto qualificato della vigna, della cantina, del ristorante", coordinato dal Prof. Francesco Del Canuto docente A.I.S. e universitario, con la partecipazione di aziende vitivinicole; associazione Ristoratori Roma, giornalisti specializzati, associazione Vinarius, E.P.T. Roma; Fed. Ital. Pubblici Esercizi, Ice.

Al termine è seguita una vasta mostra degustazione di prodotti enogastronomici tipici del Lazio, con la partecipazione delle maggiori aziende produttrici e di gruppi folkloristici.

La 10ª giornata si è conclusa con una serata di gala, dove tre tra i migliori ristoranti del Lazio (Il Ceppo, Agata e Romeo di Roma e La Scaletta di Civitavecchia) hanno allestito le loro sale da pranzo e le loro cucine presso il Cavalieri Hilton.

Durante la cena è stato consegnato il 4° premio Roma allo Chardonnay della Azienda Regaleali del Conte Tasca D'Almerita, ritirato personalmente dal Conte, con la motivazione: "a Regaleali, Azienda Agricola di Conte Tasca D'Almerita, il quarto premio A.I.S. Roma per aver imposto nel mondo la propria crescita culturale attraverso la ricerca costante e caparbia della qualità in armonia con l'immagine, utilizzando metodologie e tecniche d'avanguardia, per aver convogliato in quest'angolo d'Italia l'attenzione internazionale, per aver prodotto in terra di Sicilia uva Chardonnay di altissimo pregio e grande successo, elevando sempre più a ruolo privilegiato il mercato dell'Azienda in Italia e nel mondo".

Nel corso della serata sono inoltre stati consegnati i trofei per il concorso del 1° sommelier non professionista del Lazio (vinto da Maurizio Giancarlo) e alcuni piatti d'argento a personaggi che hanno contribuito alla crescita dell'A.I.S. Lazio.

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Frugiuele

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. 6660 del 30.9.1964



(bimestrale)

10 0272 01T 2749F 32S104FR0622

L' ETICHER
VIA MOZART 21
20122 MILANO
LUG. - AGO. 1992

RICEVUTA IN
23 OTT. 1992
CA' DEL BOSCO

I Melpignano

Caro don Luigi,

rientrando dall'Austria, per un viaggio tra Cantine, organizzato da Vinarius, cui ho partecipato per l'invito e l'interessamento del titolare dell'enoteca "Regno di Bacco" di Taranto - che bisognerebbe proprio che tu venissi a vedere per la ricchezza, la finezza della sua grapperia, quanto di meglio c'è forse in Italia e che in tanti visitano, compreso ultimo Zanella di Ca' del Bosco, cui puoi chiedere, ricca di ogni sorta di distillati, rutilanti e splendidi tra cristalli e luci versicolori, in dolce compagnia di Champagne e vini di alta elezione - rientrando, dicevo, ho trovato il tuo Vini del '92. Completamento quanto mai proprio per coronare e completare il bell'itinerario vinicolo nell'antica e romana Rezia, dal magnifico, splendido paesaggio di verdi alture e pianure, queste nella parte orientale,

il Burgundland, la cui anima è una grande distesa lacustre, bassa di fondo che genera poi un vino da dessert, da gareggiare bene con i Sauternes francesi.

Un dono quanto mai accetto e gradito, il tuo, impreziosito e personalizzato dalla dedica, ma un grosso atto di prepotenza, perché io ti avevo pregato di interessarti che la guida mi fosse rimessa C/A. E non avrei proprio voluto che tu l'avessi fatto, dato l'alto costo dell'editoria. E poi è mia massima di non approfittare della buona grazia degli amici. Ho un culto dell'amicizia, e già la tua mi è dono carissimo...

Ti dicevo dell'Austria, del viaggio nel Burgundland, nel bacino del Danubio, nel Wachau, nella Stiria meridionale. Prevalgono i bianchi, ma non mancano i rossi (Pinot nero e Cabernet Sauvignon, soprattutto) e l'invecchiamento non viene lesinato nelle antiche Cantine ipogee, annerite dagli anni e dall'uso. Botti d'ogni sorta, grandi, media e barriques.

Alcune, grandi enormi, dal frontale scolpito, intagliato, dedicato a un musicista, ad un Santo, alla Vergine, nello spirito e nella devozione della cattolicissima Austria. In tutto una grande Civiltà di ambiente, una ospitalità confortante. E poi ho rilevato che quasi tutte le Cantine disponevano di trattorie e ristoranti, le une e gli altri méte di turisti. L'acme per il vino e l'ospitalità l'abbiamo trovato a Nikolaihof, di cui ti allego depliants. Una squisitezza aristocratica, da antichi Signori (Gigi Cotti dell'omonima enoteca milanese ti potrà confermare).

È stato, il tutto, una gran cosa, coronata dal Concerto in Vienna, nella immensa sala imperiale: sulle note blu straussiane ho sognato la "Belle Époque", e con queste armonie i Melpignano ti salutano.

I Melpignano! Un giovane amico di settanta e più anni e la sua cara signora. Che vuoi ch'io tema, io che ho confidenti così?!

(L. V.)