

# AD OGNI STAGIONE I SUOI VINI: È PRIMAVERA!

«Io già sento  
primavera  
che s'avvicina  
coi suoi fiori:  
versatemi  
subito  
una tazza  
di vino  
dolcissimo»

Omar Khajian

di Franco Tommaso Marchi

Le preparazioni della cucina invernale si stanno esaurendo nei menu dei ristoranti (e nelle note della spesa della padrona di casa) offrendo al cliente/consumatore la possibilità di cambiare con altri piatti più leggeri, parallelamente alla proposta dei vini.

L'inizio di questa meravigliosa stagione ci fa pregustare i nuovi sapori della terra, malgrado alcune verdure costituiscano ancora primizie per le quali bisognerà aspettare una piena maturazione naturale per il piacere di gustarle pienamente: ritornano teneri piselli, verdi fagiolini e zucchine, rossi rapanelli, turgidi asparagi e carciofi, tenere e variopinte insalatine, quelle che crescono spontaneamente nei campi e quelle coltivate come cicoria, lattughino, pasqualina, crescione, soncino, radicchio,

tutte ricche di sostanze nutritive.

I bravi professionisti ristoratori, sommelier, cantinieri, ove esistano, controllano con attenzione le scorte di cantina, rinnovando l'estro della proposta, adeguata alle preparazioni di cucina che tendono verso cibi più leggeri. La programmazione dei consumi sarà maggiormente rivolta a vini meno impegnativi che andranno a sostituire quelli "caldi" e "generosi" preferiti dalla cucina invernale ricca di carni, di inebrianti tartufi e funghi saporiti.

Nuovi "matrimoni" a tavola, dunque, adeguati all'esigenza stagionale per soddisfare la gola vogliosa di vini dalla "beva" invitante e fresca.

Saranno luminosi vini rosati di ogni provenienza, dal gradevole profumo delicato e fruttato, morbidi e vellutati o di pregevole sapidità, pieni di giovinezza e brio (rifiutate energicamente quelli che superano i 2/3 anni d'età, perché quasi certamente avranno persa la loro freschezza e vivacità). Cito, tra i vini possibili, il **Lagrein** e **Lago di Caldaro**, i **Chiaretti**, i fruttati **Rosati del Salento** e di **Castel del Monte**, il **Ro-**



L'enoteca

# Bacco in versione meneghina

di Emiliana Lucchesi

Dai fratelli Solci: una tradizione tutta milanese del buon bere.

**S**olci è un nome che, nel mondo del vino, non ha bisogno di presentazioni, dal momento che questo è il mondo in cui "vive" fin dal lontano 1938. Ma sarebbe meglio dire "i" Solci, giacché di una vera e propria dinastia di vinattieri si tratta. E, parafrasando un famoso slogan pubblicitario, di loro si potrebbe dire "Milano da bere", anche perché la Milano che beve in un certo modo s'identifica, appunto, nell'enoteca di via Morosini.

È nel 1938 che, in zona Sempione, Cesare Solci apre il suo negozio di vini. Anzi, come si usava all'epoca, era una bottega di "Olio, vini e liquori".

Nel 1972 Angelo e Piero Solci, seconda generazione di "vinai", si spostano al 19 di via Morosini, in un grande e luminoso negozio dominato da colori chiari. Angelo e Piero sono gemelli, sicuramente monozigoti, dal momento che sono fisicamente identici ed è praticamente impossibile distinguere l'uno dall'altro. Manifestano anche affinità e unità di idee e di gusti, solo i loro ruoli sono diversi: Angelo ha più attitudine per il settore commerciale, mentre Piero pre-

dirige l'amministrazione. Della selezione dei prodotti che commercializzano però se ne occupano in coppia.

L'enoteca ha cambiato nome di recente; ora si chiama più giustamente "Emporio enogastronomico", come l'altro punto vendita alla Rinascenza-Duomo, all'ombra della Madonnina. E sono luoghi in grado di far girare la testa al gourmet, dove i ghiottoni più raffinati registrano una più frenetica attività delle loro ghiandole salivari. Intendiamoci, il posto d'onore ce l'ha sempre il vino naturalmente, ma in un angolo appartato del negozio, ampio spazio è riservato a selezionatissime cibarie di lusso. Dalle paste alimentari pregiate di Latini a quelle di Gualtiero Marchesi; dalle specialità al tartufo dell'Antica Dispensa alle sopraffine salse o conserve di Carlo Hauner, che per i Solci ha addirittura creato un'etichetta esclusiva. Eppoi aceti aromatizzati, marmellate e composte di frutta (sempre di Marchesi), le specialità sott'olio dell'azienda agricola piemontese "Il Mongetto", il caviale iraniano (fresco, malossol) venduto insieme a una particolarissima

vodka studiata per l'abbinamento più ad hoc, il burro al caviale, e via elencando.

Ma torniamo al vino, o meglio, ai vini. La parte del leone spetta all'Italia, naturalmente. I migliori spumanti nazionali (Ca' del Bosco, Belavista) fanno da contraltare ai grandi Champagnes (Clos du Mesnil, Cristal, ecc.). Negli scaffali fitti di bottiglie i vini di Gaja, Ceretto, Voyat, Maculan, Jermann, Antinori, Volpaia, Soldara, e via snocciolando come un rosario le migliori etichette dello Stivale da nord a sud, isole comprese (De Bartoli, Duca Enrico, ecc...). Poi il meglio del Sauternais, Bordolese, e Bourgogne; California, Australia, e Sud-Africa. Nel caveau sotterraneo sono custoditi anche nettari di vecchie e vecchissime annate per la gioia dei collezionisti. Non mancano, naturalmente, i distillati e i liquori più prestigiosi di ogni angolo del mondo.

**Enoteca Solci**  
Via Morosini, 19 Milano  
Tel. 02/5513826  
Chiusura: domenica e lunedì



## Bayreuth

*In apertura, la Festspielhaus voluta da Wagner. Al centro, antica insegna in ferro di una Gasthatte di nome Alte Casino; la piazzetta dell'Hotel Goldener Anker; l'ingresso alla villa-museo del musicista, con il busto di Ludwig II, il re mecenate.*

viazione sulla strada delle Rocche (da Norimberga Ansbach dista una settantina di chilometri) e lungo il percorso ammirare castelli e vigneti. Ansbach è anch'essa una splendida città barocca e ospita la sede amministrativa della Franconia centrale.

### Schweinfilet

**600 g di lonza di maiale ben pulita, sale e pepe, due cucchiaini di burro, 1/4 di litro di brodo di manzo, 1 cucchiaino di farina, una piccola cipolla.**

*Bisogna far rosolare bene la carne nel burro e poi farla cuocere in forno a 200°. Prima che sia cotta del tutto, la si tira fuori dal forno pur mantenendola al caldo e, nel sugo che si è formato, si affetta sottilmente la cipolla, si unisce la farina, un po' di birra e il brodo facendo quindi addensare il tutto sino ad avere una salsa che si verserà sulla carne.*

*Come contorno, classiche patate arrosto, fagiolini in padella e una mela cotta a fette sulle quali versare salsa di mirtili.*

Fränkischen Bierstrasse, l'associazione che presiede alla Strada della Birra in Franconia. Non si deve dimenticare, infatti, che il distretto confina con quello di Bamberg, magnifica città barocca, celebre anche per la sua "bionda" affumicata. Il giro può durare una mezza giornata o un'intera settimana, con soste in locande e visite guidate; al termine si riceve un attestato di "Dr.b.c." (doctor bierologis causa) che testimonierà ovunque il grado raggiunto di Bierkenner (conoscitore di birra).

La scelta gastronomica a Bayreuth è facile. Ogni ristorante espone menu e prezzi. Ci sono tipiche Gasthöfe, come la Braunbierhaus in Kanz-

leistrasse 15, arredate con mobili rustici, che propongono la tradizionale cucina francone, bavarese o tedesca. E non c'è da stupirsi se da queste parti i "bratwurst", wurstel alla griglia, si chiamano "Erocwärschd". Sono numerosi anche i locali italiani, jugoslavi, greci, cinesi, turchi e c'è persino un McDonald's, che qui sembra però un pesce fuor d'acqua (o forse è meglio dire fuor di birra?).

Comunque, i franconi vanno anche molto fieri dei loro vini, piuttosto leggeri e abbastanza secchi, che però non ci entusiasmano sicuramente come la birra.

Volendo, sulla via del ritorno verso l'Italia, si può fare una de-

### Buono a sapersi

*Arrivare a Bayreuth in treno significa affrontare da Milano un percorso di circa undici ore con due cambi, uno a Monaco e uno a Norimberga. Per chi ama l'aereo, l'aeroporto di Norimberga dista un'ottantina di chilometri.*

*Il percorso consigliato resta perciò quello autostradale che, sempre da Milano, è di circa 760 km imboccando vicino a Verona l'Autobrennero e dirigendosi prima verso Monaco di Baviera, poi Norimberga e infine puntando in direzione di Berlino. ■*