

L'ECO DELLA STAMPA

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore Ignazio Fruguello

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

15 GEN. 1993

CA' DEL BOSCO

(quadrimestrale)

01 0582 05T10669F 9S 99BAZZ42

IL VINO DI GRAND GOURMET
VIA TRENTACOSTE 7
20134 MILANO MI
n.4 Anno '92

Puntate in enoteca

di Emiliana Lucchesi

L'enoteca Solci

Solci, nel mondo del vino è un nome che non ha certo bisogno di presentazioni giacché è dal 1938 che questa famiglia si occupa di vini. Fu infatti Cesare Solci in quell'anno ad aprire il suo negozio di vini. Anzi, come si usava all'epoca, si trattava di una bottega di "Olio, vini e liquori". Nel 1972 Angelo e Piero Solci, seconda generazione di "vinai" si spostarono in via Morosini al 19, in un moderno e luminoso spazio dominato dai colori chiari e, da qui, i due "gemelli in vino" hanno insegnato a bere a stuoli di appassionati. Non solo spesso hanno addirittura influenzato mode e tendenze del bere, al punto che la gente che beve in un certo modo (non soltanto a Milano, ma sull'intero territorio nazionale), s'identifica nell'enoteca-cattedrale di via Morosini. Oggi i Solci, fiutato il vento, hanno concesso largo spazio a selezionatissime cibarie di lusso e la "vecchia" enoteca si chiama, più giustamente, "Emporio enogastronomico". Sui scaffali le pregiate paste alimentari di Latini e di Gualtiero Marchesi; gli aceti aromatizzati, le marmellate e le 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 dal gusto calibrato per la bisogna; le specialità al tartufo dell'Antica Dispensa; le squisite salse e le sopraffine conserve di Carlo Hauner che per i Solci ha disegnato un'etichetta esclusiva. Per

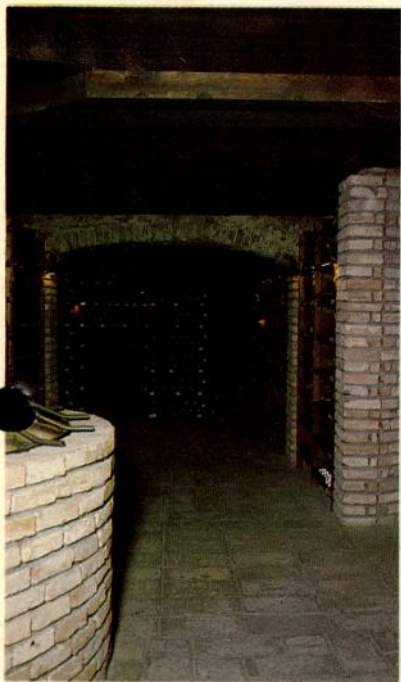
Enoteca Solci
Via Morosini, 19 Milano
Tel. 02/5513826
Chiusura: domenica e lunedì



quanto riguarda i vini migliori spumanti nazionali (Ca' del Bosco, Bellavista, Monterossa) fanno da contraltare alle blasonate "bollicine" francesi (Clos du Mesnil, Cristall, ecc...). Poi le grandi etichette di Gaja, Ceretto, Maculan, Jermann, Voyat, Antinori, Soldera, Volpaia, Vistarenni, De Bartoli, Hauner,

Calò e quanto di meglio è in grado di produrre l'italico Stivale. Ampio spazio è dedicato alla Francia: sono presenti le più celebri e celebrate etichette del Sauternais, del Bordelais e della Bourgogne. Infine il caveau sotterraneo accoglie vini di vecchie e vecchissime annate per la gioia dei collezionisti del genere.

scaffalature di abete con mordente dolce, quindi non deformabili e tutte eguali. Si tratta di tavole di "massello" dello spessore di tre centimetri, con divisori verticali spostabili per ampliare o diminuire i settori. Le bottiglie sono tutte coricate, salvo quelle dei liquori che stanno all'impiedi. Evocare i certosini non è esagerato se teniamo conto che i muratori hanno lavorato qui dentro per tre anni e i falegnami quattro.



In quanto al *deus ex machina* Morini, i timbri sui cartellini lui l'ha messi a mano, durante un migliaio di notti o più. Difatti i cartoncini "indicatori" son usciti dalla penna di questo distinto signore, che non ha perso la sua *allure* di banchiere ma vi ha accostato l'affabilità di un maestro di cerimonie degno del Quirinale.

A prescindere dallo stile accattivante del personaggio, la cantina "domenicana", pur senza inutili lussi e orpelli, nella sua rigorosa semplicità, fa rivivere emozioni simili a quelle provate inoltrandosi a Pauillac nel settore bottigliero del barone Philippe de Rothschild. Non a caso qui a Imola si ritrovano le bottiglie con le celebri etichette disegnate da Cocteau, Braque, Matta, Moore ed altri artisti di quel calibro, a partire dal 1947 e distribuite dalla casa del Mouton.

La bottiglia più antica in assoluto è un Cognac del 1805, La Belle Meunière, riserva personale dell'imperatore Napoleone il Grande.

Come vini fa spicco un Richebourg del 1899. Il vino italiano più vetusto è un Barolo di Giacomo Borgogno del 1943.

Sul bollino reca la dicitura "Concorso nazionale vini di

regime". Nell'anno del disastro del regime appunto, la magnifica vendemmia fu una delle poche luci di speranza.

Da chiarire che qui il concetto non è museale bensì di vini bevibili anche se "mitici". "Ho aperto giorni fa un Barolo del '43", dice Morini, "e l'ho trovato valido. Merito anche della cantina, qui i vini si conservano bene".

E poi aggiunge: "Non vendo vini da portar via.

Il mio intento è quello di donare felicità all'ospite in casa mia.

A lui lascio la scelta, né mai son tentato di forzare la mano. So benissimo che il grande vino va dato soltanto a chi lo conosce e lo sa valutare".

Così al "San Domenico" si possono provare a turno tutte le annate del Sassicaia, a partire dal 1968.

Lo stesso dicasi per Tignanello, Solaia, Barbaresco Sorì San Lorenzo e Sorì Tildin, Bricco dell'Uccellone, Maurizio Zanella (Pinero '90 compreso) fino al Vecchio Samperi invecchiato 20 anni al calabrese Greco di Bianco del 1974, uno dei nettari da collegare ai miti dell'Ellade.

L'illuminazione discreta, con farettoni da cinque candele, non disturba le bottiglie assopite nell'ambiente in attesa di poter ricamare un madrigale e suscitare plurime emozioni a qualche palato attento. Ma soprattutto capaci di evocare magiche atmosfere, specie se accostate ai piatti alla Bergese che Valentino Mercattilli, lo chef del "Sandomenico" realizza da caposcuola, aggiungendovi le sue creazioni, ammirate anche a New York e in Francia.

E se restiamo in cantina per rileggere i capitoli vecchi e nuovi del romanzo del vino, possiamo notare che non esiste climatizzazione artificiale. Gli aiutanti di Morini aprono le finestre per arieggiare l'ambiente un paio d'ore al giorno; d'inverno al mattino, d'estate la sera, come si fa negli stabilimenti di stagionatura dei prosciutti.

La temperatura resta costante fra 14 e 16° C al massimo. Sotto il pavimento a tavelle c'è un triplice letto di ghiaia grossa, ghiaia fine e sabbia.

Dunque una cantina modello, senza innovazioni.

Se tornasse Leonardo da Vinci, che stese la prima planimetria della città emiliana, crederebbe di trovarsi *chez soi*, come nel Cinquecento.



Cantine famose

I VINI ECCELLENTI DEL SAN DOMENICO

di Luciano Imbriani
foto di Gianni Renna

L'intento di Gian Luigi Morini, patron del ristorante, è quello di donare felicità all'ospite, che conosce e sa valutare il meglio dell'enologia italiana ed estera.



Gian Luigi Morini nella cantina del San Domenico che ospita 250 mila bottiglie

Se di annata ottima o eccezionale, dotata di etichetta prestigiosa, la bottiglia di vino è un buon investimento. Lo sostiene anche Giovanni Agnelli: "Comprate vino, mal che vada, quando lo berrete sarà più buono. Lo diceva anche mio nonno".

Il presidente della Fiat ha accentuato il suo ruolo di intenditore vinicolo da quando, attraverso l'Infit, controlla nientemeno che la produzione dello Château Margaux, uno dei più bei nomi del Gotha mondiale. Con un *premier cru classé*, dal bouquet incomparabile, alle aste di Christie's a Londra si possono agevolmente spuntare due milioni e mezzo al cartone di 12 bottiglie, mandando perfino a casa gli amatori contenti di aver realizzato un bel colpo.

L'importante è che l'appassionato con la A maiuscola si compri queste bottiglie per passione non per rivenderle. Come ha giustamente dichiarato Marco Trimani, titolare di una ben fornita enoteca romana: "I vini vanno bevuti. Hanno un ciclo vitale come gli uomini, dopo un certo numero di anni c'è l'inesorabile discesa".

E come può il ragioniere Rossi o l'artigiano Bianchi provare queste bottiglie "miracolo" se sono esclusivamente alla portata dei vip con carta di credito illimitata? Diamine, per trascorrere una serata "celestiale" gli basta prenotare un posto al ristorante "San Domenico" di Imola, dove l'ineffabile gentiluomo Gian Luigi Morini gli mette a disposizione l'opportunità di assaggi insospettiti con esborsi ragionevoli. Non c'è di mezzo la lampada magica di Aladino, bensì di un'accurata strategia distributiva, attingendo a una cantina adesso degna di competere con quella mitica dell'Hôtel de Paris di Montecarlo. Va però tenuto conto che il "San Domenico" privilegia, com'è giusto, i vini nazionali più prestigiosi d'ogni regione e nel contempo mantiene ad alto livello il discorso dei vini di Francia classici.

Ma veniamo al sodo: se il cliente vuol togliersi lo sfizio di assaggiare un maestoso calice da 12 centilitri di Château Latour Haut-Brion del 1971, sarà acccontentato nel giro di pochi minuti, con una spesa di 50 mila lire. Da notare che la bottiglia intera da 75 centilitri costa 300 mila lire. Questo *premier grand cru*, rivale di Château Margaux, è uno dei tre grandi *seigneurs du*

Medoc. Tanto per fare un paragone, nel 1947 una bottiglia di Latour sul nostro mercato era quotata 40 mila lire, quasi mezzo stipendio mensile di un funzionario di banca. Ne sa qualcosa Morini che, quando dirigeva la Cassa di Risparmio di Imola, prima di dedicarsi alla ristorazione di classe, collezionava bottiglie pregiate con i consigli del marchese Gianfranco Selvatico Estense, un vero gourmet dello stampo del conte Donà delle Rose e di Alberto Alemagna, creatore del ristorante "Gourmet" di Milano, che aveva affidato la cantina a Jean Valenti, uno dei primi sommeliers operanti in Italia nel dopoguerra.

Se un calice solo, per quanto sublime, può sembrare una limitazione, sempre con 50 mila lire ecco disponibili tre assaggi di vini nazionali con i fiocchi:

Cabreo La Pietra 1986, Barolo Le Rocche Castiglione Falletto 1980, Picolit di Cialla 1988. Per meno di tre quarti di bottiglia per godersi una panoramica di indiscutibile qualità. Si tenga conto che questa proposta e le altre segnate in lista nulla hanno a che fare con il servizio dei vini al carrello.

Gian Luigi Morini può permettersi le iniziative di cui sopra ed altre che variano, a seconda delle circostanze e della stagione, grazie alla larga disponibilità della sua cantina, dotata di ben 250 mila bottiglie, ognuna delle quali messa a dimora al posto giusto, reperibile nel giro di una *commande* normale.

La cantina "moriniana", tutta un susseguirsi di volte in mattoni a vista, per la sua semplicità, armonia e bellezza, è una specie di toccata e fuga bachiana e rammenta, come biblioteca vinicola e liquoristica rigorosamente perfetta, le opere degli amanuensi certosini. Le sue fondamenta risalgono al 1450 e l'ambiente, allongato tre metri sotto il piano stradale, faceva parte del complesso conventuale dell'attigua chiesa di San Domenico; requisita da Napoleone durante la Repubblica Cisalpina, fu adibita anche a caserma. Essendo ben arrieggiata e asciutta, divenne inoltre abitazione di famiglia, fondaco e scuola. Fu acquistata, assieme alla casa che le sta sopra in parte, dai trisnonni di Morini che vendettero i loro poderi e si trasferirono in città dedicandosi alla salumeria e in parte anche al vino.

Con una lunga e complessa opera di restauro, Morini è riuscito ad accorpere questo complesso, dotandolo di