

Le enoteche: Al Carato di Brescia

Una «mille miglia» nelle tante etichette

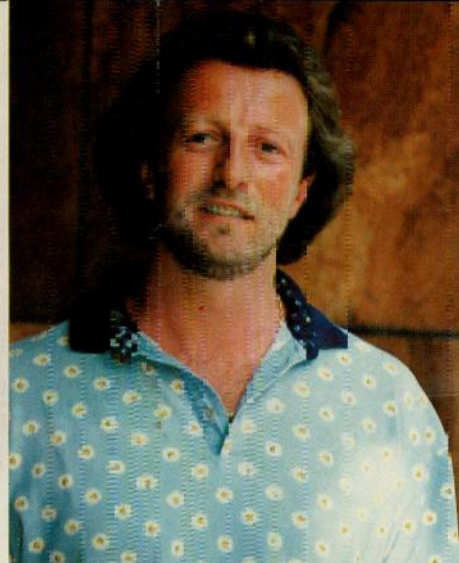
Con i vigneti alle porte - Mompiano, i Ronchi, Botticino e Cellatica - Brescia è città di grandi tradizioni enoiche. Basti pensare al «Cantinone», all'«Osteria del frate» e ai *licensi* (mescite) in collina.

Quest'elegante e modernissima enoteca, aperta nel 1986, rappresenta l'ultimo grido e insieme la versione aggiornata di quella *Bottega del vino* di Virle Treponti, che fece epoca prima dell'ultima guerra quando fu inventata la Mille Miglia. La corsa leggendaria adesso si può fare, in versione meno perigliosa, tra le «mille etichette», in un vasto assortimento dove non manca alcuno dei grandi vini italiani.

Roberto Scopo, il creatore di questo negozio razionale, in grado di rispondere alle sollecitazioni del cercatore di «perle enologiche» vere, non quelle coltivate tramite gli abbagli, ha inoltre canali privilegiati con la Francia da dove importa in proprio Champagne prodotti da piccoli *récoltants manipulateurs*, nonché bottiglie borgognone e bordolesi dotate del ben noto *goût du terroir*.

Non si tratta comunque di esterofiliensi di approfondite conoscenze, come del resto dimostra il nome stesso dell'enoteca, Carato, ossia l'equivalente nostrano del termine *barrique*.

Scopo, che se fosse giornalista si chiamerebbe *Scoop*, è rappresentante per il Bresciano dal '79 di Cà del Bosco, l'azienda agricola di Erbusco, in Franciacorta. Naturalmente non mancano vini di qualità a prezzo più contenuto. Inoltre, per gli amanti di grappe, whisky e altri distillati vi sono insolite opportunità, come i quattro single malt dell'Isola di Islay.



Roberto Scopo e una veduta della sua razionalissima enoteca

Vino, olio e altro

Indubbiamente, al crescente prestigio dei vini bresciani ha contribuito in modo determinante la formidabile ascesa degli *Spumanti franciacortini*, ovunque richiesti. Non bisogna tuttavia dimenticare i meriti di vini come il Gropello, il Lugana, il Chiaretto di Moniga, che la città dell'e Dieci Giornate ha sempre apprezzato.

Al Carato, la «brescianità» è vivacemente serena in onore fra 800 diverse qualità merceologiche, comprendenti oltre i vini anche gli olii, i distillati e piccole squisitezze di pasticceria e di arte conserviera, come squisiti pomodorini speciali. Un discorso particolare merita comunque l'olio d'oliva del Garda, paragonabile nel suo campo alle Champagne, perché sulle sponde gardesane la coltivazione di questa pianta di tipo mediterraneo è la più «nordica», così come lo è la vite nei distretti della Marna. Le drupe del Garda, specie in Valtenesi, offrono risultati di straordinaria delicatezza e sapore, dando un risalto gardesano alle insalate e ai piatti di pesce.

La signora Maria Teresa, la giovanile madre di Roberto, sempre presente nel bel mezzo di questa enciclopedia vitivinicola «pratica» e bevilissima, ha avuto l'accortezza di tenere per i suoi numerosi clienti anche speciali confezioni di farina gialla «bramata», tipica della Bassa Bresciana e Bergamasca, superlativa per le polentate, con il cucighi in camicia (cotechino in camicia). Su questo piatto nobilmente campagnolo, ci sta bene il vicino Franciacorta rosso.

Insomma, al Carato si mesce vino a 18 carati. L'élite bresciana, che si suddivide fra «tondinisti», aristocrazia terriera, armieri e grandi commercianti, ha di che rallegrarsi perché, all'ombra del Sidneo, il bicchiere giusto è in cima ad ogni pensiero.

L.I.



Enoteca Al Carato,
via Solferino, 23/b
25100 Brescia,
tel. 030/295610.
Orario: 9-12,30/
15,30-19,30.
Giorni di chiusura:
domenica e lunedì.
Ferie: dal 5 al 20 agosto.

PROVA D'ASSAGGIO

Due francesi a basso costo e un italiano davvero a buon mercato ci hanno provato, e con merito. Ma sopravanzare l'Ornellaia di Ludovico Antinori non era possibile. Così la giuria ha battuto le mani al nobile toscano che è stato modellato sui grandi rossi di Bordeaux

VITTORIA A CARO PREZZO

DI GIAN LUCA MONCALVI
FOTO DI GRAZIELLA PELLICCI

Bordeaux in tutto il mondo è sinonimo di vino. E non solo per quella ormai mitica classifica dei migliori produttori, pubblicata dalla Camera di commercio nel 1855, che identifica quelli che sono ritenuti i migliori vini del mondo. Bordeaux infatti vuol dire anche grandi volumi di vino, quantificabili in milioni di ettolitri (da 4 a 6 all'anno), per il 97% ad Aoc (denominazione d'origine controllata). Si tratta di vini molto meno importanti dei grandi cru, ma che spesso offrono un interessantissimo rapporto qualità/prezzo. I mille e uno châteaux li ha definiti la rivista francese *GaultMillau*, che una volta l'anno dedica un ampio servizio a questi "petits Bordeaux", Bordeaux minori che però i francesi bevono quotidianamente e con evidente soddisfazione. Tutti, dai più grandi ai più modesti,

1°



sono basati sul cosiddetto taglio bordolese, sono cioè il risultato di un sapiente assemblaggio, in varie proporzioni, di uve cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot (e alcune altre come mal-

bec e petit verdet, non sempre presenti e comunque generalmente in quantità minori). Gli esperti sottolineano le caratteristiche complementari di queste uve. I cabernet danno ai vini struttura, grazie ai tannini, anche se occorre aspettare parecchi anni perché la qualità diventi alta. Il merlot dà luogo, invece, a un vino più morbido e che si evolve con maggiore rapidità. Nel Bordolese si è constatato che l'associazione dei 3 tipi di uve (in proporzioni variabili a seconda dei terreni e delle tipologie di vino) dà alla fine i risultati migliori. In Italia i vitigni cabernet e merlot sono stati importati e diffusi a partire dalla seconda metà dell'Ottocento. Hanno dunque acquisito una certa tradizione, soprattutto nel Settennario. Negli ultimi vent'anni, poi, si sono moltiplicate le aziende che hanno deciso di inventare nuovi vi-

26

ORNELLAIA

L. 60.000

Vino da tavola di Toscana 1988
Profumo denso, con note di frutta matura; sapore asciutto, molto elegante.
Tenuta dell'Ornellaia, via Bolgherese 191, Bolgheri (LI), tel. 0565.762140



ni in zone di diversa tradizione (come la Toscana), basati sugli uvaggi bordolesi. Una realtà che si è sviluppata spesso al di fuori della Doc (denominazione d'origine controllata) e che ha dato luogo anche a bottiglie esaltate dalla critica, sovente vendute a prezzi piuttosto alti.

A tavola ha dunque deciso di mettere a confronto alcuni fra i più interessanti (o più noti) tagli bordolesi italiani, affiancati da alcuni piccoli Bordeaux, quelli delle denominazioni meno importanti, apprezzati dai francesi come buoni vini quotidiani.

Come si è proceduto per arrivare a un confronto significativo, ma equilibrato? È stata scelta un'unica annata, l'88, in modo da garantire l'assaggio di vini già relativamente maturi. Le bottiglie italiane sono state selezionate sulla base di una lista fornita dal consulente enoga-

stronomico di *A tavola* Cesare Fillon. Il loro reperimento è stato in realtà molto difficoltoso, nonostante che *A tavola* si sia rivolta alle 5 migliori enoteche milanesi. Il che testimonia la frammentarietà della produzione prima, della distribuzione poi, di tanti vini italiani, più o meno blasonati.

Le bottiglie francesi sono state selezionate in base ai consigli di Giorgio Pinchiornì, patron-sommelier dell'omonima Enoteca di Firenze, e degli addetti alla vendita dell'Enoteca Taillevent (proprietà del famoso ristorante a tre stelle di Parigi), dove poi sono state acquistate senza difficoltà. I prezzi che *A tavola* riporta nelle relative schede sono dunque in franchi francesi, che all'inizio di gennaio valeva 270 lire. Val la pena di sottolineare che con il 1993 si possono tranquillamente acquistare in Francia (e negli altri Paesi Cee) quantità im-

portanti di bottiglie senza dover pagare nessuna tassa alle dogane italiane (infatti formalmente abolite). Dunque il prezzo pagato a Parigi è un prezzo paragonabile a quelli italiani.

La giuria di *A tavola* si è riunita lunedì 18 gennaio presso l'Enoteca Ronchi di via San Vincenzo 12, a Milano. Vi facevano parte la titolare Maria Luisa Ronchi, i sommelier Maida Mercuri ed Egidio Fusco; i consulenti enogastronomici di *A tavola* Enza Bettelli ed Eugenio Medagliani e il giornalista Franco Ziliani. I vini (9 italiani e 5 francesi) sono stati degustati alla cieca e secondo un ordine stabilito per sorteggio. I voti dei giurati (riportati nella tabella di pag. 84, mantenendo l'anonimato) sono stati, come di consueto, espressi in trentesimi. Per ottenere il voto medio finale si sono scartati, per ogni vino, il voto più al-

to e quello più basso. Al termine della prova la giuria ha potuto gustare, in abbinamento ai vini, alcuni piatti interessanti proposti da Stai (via Bertini 11, Milano, tel. 02/33609946), una società che offre un servizio di piatti pronti di tradizione regionale. Il risultato finale ha premiato Ornellaia, un vino toscano, frutto dell'uvaggio di cabernet sauvignon (80%), cabernet franc (5%) e merlot (15%), dell'omonima tenuta di proprietà del marchese Ludovico Antinori. La grande sorpresa è costata invece dal secondo posto del Valcalepio Cascina del Bosco (in vendita a sole 6 mila lire) e dal terzo e quarto conquistati da 2 "piccoli" Bordeaux (dal prezzo, rispettivamente di 80 e 40 franchi, circa 22 e 11 mila lire), che hanno superato vini ben più cari al portafoglio e alla critica enologica nostrana. ★

2°



24,5

CASCINA DEL BOSCO

L. 6.000*

Valcalegio rosso Doc 1988
Profumo intenso, fruttato,
di sottobosco; sapore
asciutto fruttato,
pieno e morbido.
Bonaldi Cascina del Bosco,
via Gasparotto 96,
Petosine di Sorisole (BG),
tel. 035572758.

VINO PER VINO, GIURATO PER GIURATO

DEGUSTATORE VINO**	1	2	3	4	5	6	Totale*	Voto medio
Pragiara	19	19	18	23	25	26	86	21,5
Braida nuova	21	19	26	24	21	24	90	22,5
Château Fourcas Hosten	23	19	18	23	18	20	80	20
Château de la Grande Chapelle	20	18	12	22	16	23	76	19
Solesine	24	19	26	24	16	23	90	22,5
San Leonardo	25	18	18	23	19	21	81	20,2
Progetto Mangilli	20	19	23	22	18	23	84	21
Cascina del Bosco	25	23	23	24	26	26	98	24,5
Maurizio Zanella	25	20	20	25	18	25	90	22,5
Ornellaia	23	23	28	26	28	27	104	26
Château d'Ardennes	24	21	20	20	19	24	85	21,2
Château de la Vieille Tour	22	20	27	24	23	23	92	23
Château Puygueraud	24	22	26	23	25	25	97	24,2
Stoppa	25	19	18	22	20	25	86	21,5

*Scartando il voto più alto e quello più basso. I voti sono in trentesimi. **In ordine di degustazione.

3°



24,2

CHÂTEAU PUYGUERAUD

Ff. 80 (circa L. 21.500)

Bordeaux Côtes de Francs
Aoc 1988
Profumo notevolmente
lungo, ancora un po'
chiuso; sapore secco, di
buona morbidezza.
Château Puygueraud,
Lauriol, Saint-Cibard,
Francia, tel. 57406104.

4°



23

CHÂTEAU DE LA VIEILLE TOUR

Ff. 40 (circa L. 11.000)

Bordeaux Supérieur
Aoc 1988
Profumo sottile, un po'
chiuso; sapore ampio,
abbastanza morbido, un
po' tannico.
Vignobles Boissoneau,
Saint-Michel-de-Lapujade,
Francia, tel. 56617214.

5°



22,5

BRAIDA NUOVA

L. 50.000

Vino da tavola 1988
Profumo inizialmente
chiuso, poi emerge il
fruttato; sapore secco,
caldo, abbastanza morbido.
Borgo Conventi,
strada Colombara 13,
Farra d'Isonzo (GO),
tel. 0481/888004.

5°



22,5

SOLESINE

L. 33.000

Vino da tavola 1988
Profumo erbaceo,
selvatico; sapore
asciutto, morbido,
di buona persistenza.
Bellavista,
via Case Sparse 17,
Erbusco (BS),
tel. 030/7760276.