

<http://www.gamberorosso.it>

GAMBERO ROSSO®

anno 8
NUMERO 94
lire 7.000
euro 3,62
novembre '99

KELLEREIGENOSSENSCHAFT
ST. MICHAEL

MENSILE ANNO 8 N. 94 SPED. IN A.B. POST. 45% ART. 2 COMMA 20/b LEGGE 662/96 - FILIALE DI MILANO (ex-solventariato)



PER LA PRIMA



DELL'ANNO DI
TINA PRODUTTORE

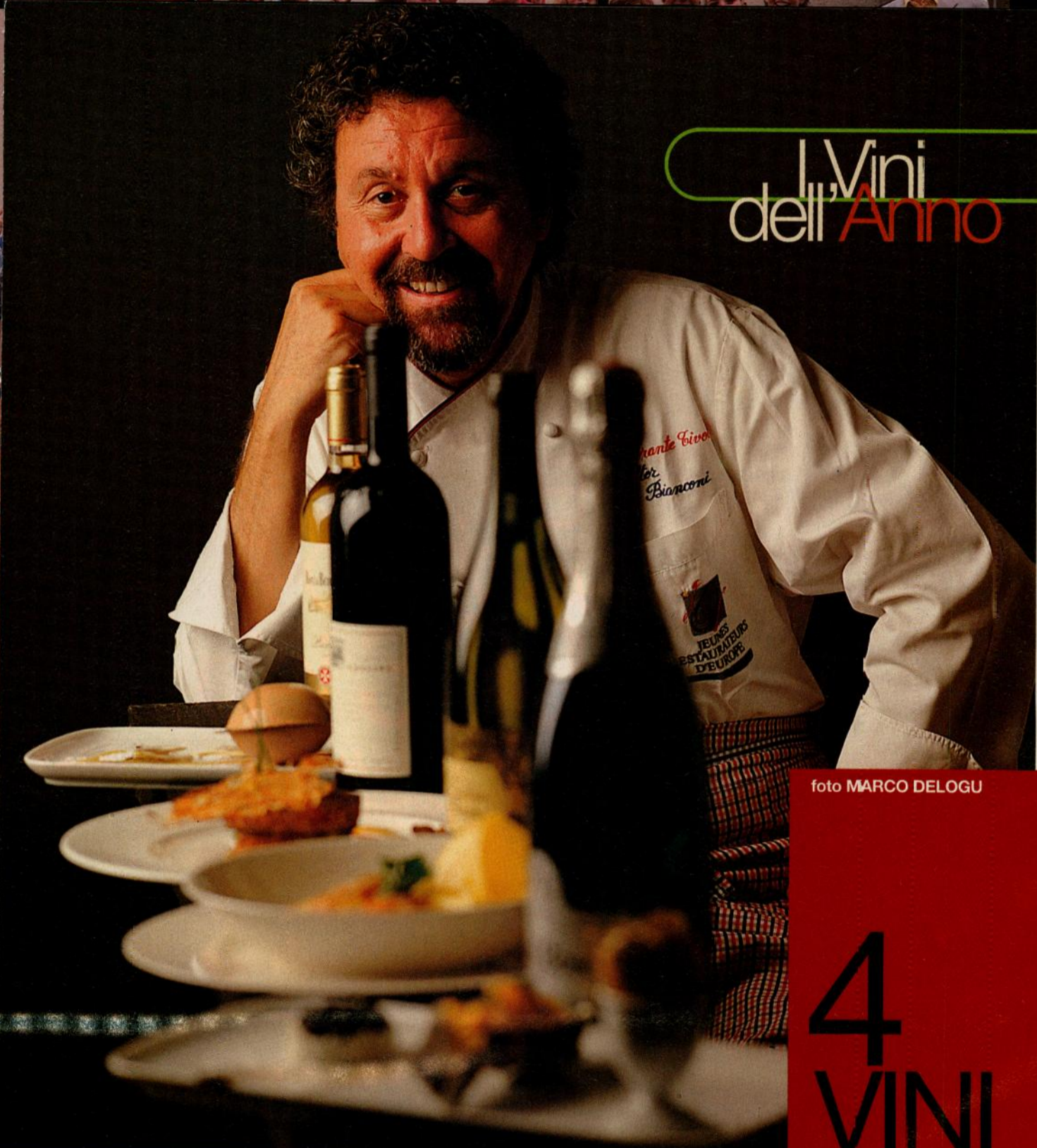


foto MARCO DELOGU

4 VINI

E UN CUOCO



Uno spumante, un bianco, un rosso e un vino dolce da Guinness. Quattro perle enologiche che a tavola hanno bisogno di un accompagnamento di pari classe. Di quattro idee geniali. Come quelle che ha messo sul piatto Walter Bianconi, chef e patron del Tivoli di Cortina

FOOD SHOW IN FRANCIACORTA



Ovvero cronaca di una giornata molto particolare di quattro cuochi e un produttore ai fornelli e in cantina. Nelle pagine successive un assaggio di personaggi e interpreti.

Il servizio, diviso in due puntate, andrà in onda il 27 e il 28 novembre con i seguenti orari: 01.30/05.30/09.30 13.30/17.30/21.30

Gambero Channel

L'appetito vien guardando

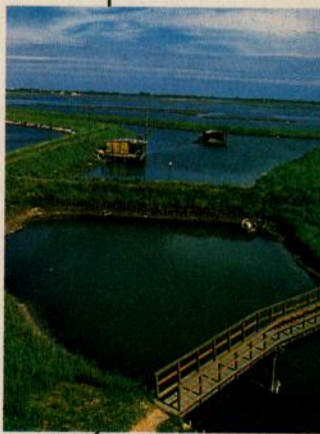


Moltissime le novità che arrivano in video a novembre. Fra le tante una vera perla da cineteca, una divertente serie dedicata ai cuochi dilettanti che arriva dall'Inghilterra e una ghiotta carrellata di sapori a tema

VIAGGIO LUNGO LA VALLE DEL PO

Una grande esclusiva di Gambero Rosso Channel che ha recuperato ben nove puntate dell'ormai mitica inchiesta televisiva realizzata da Mario Soldati fra il 1957 e il 1958: il primo viaggio gastronomico lungo la penisola alla scoperta delle nostre ricchezze alimentari con tututi i grandi protagonisti di allora.

Le puntate andranno in onda il 20, 21, 23, 24, 25, 26, 27, 28 e 30 novembre alle ore 03.00/07.00/11.00/15.00/19.00/23.00



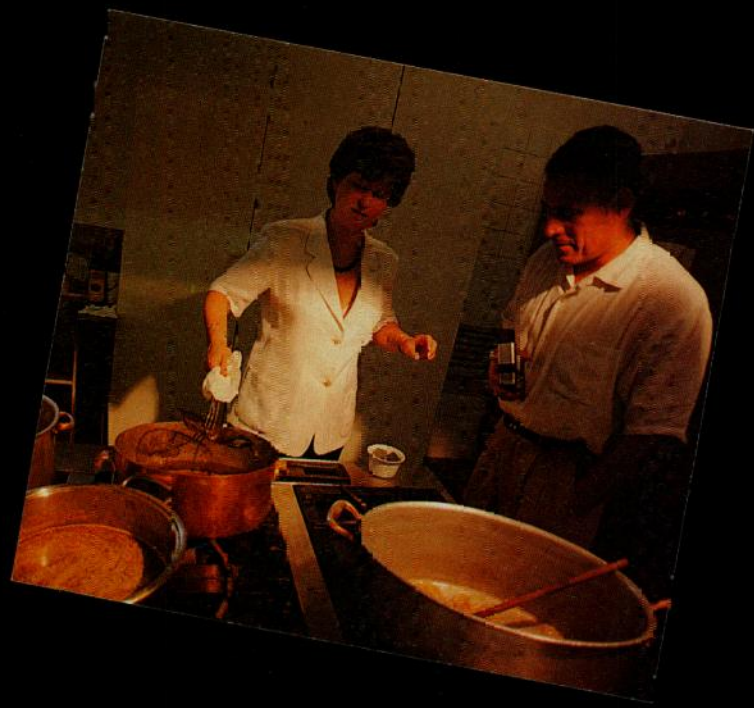
TV DINNERS

Una serie assaggi gustosa che arriva dall'Inghilterra. Come festeggiano i cuochi dilettanti le loro occasioni speciali? Siamo andati a curiosare nelle loro case. Accompagnati dal giovane presentatore Hugh Fearnley Whittingstall, passeremo da una casa all'altra scoprendo le passioni, i segreti e anche le manie di persone che della cucina hanno fatto un "serissimo" hobby. Ogni episodio prevede due situazioni completamente diverse per stile e ambientazione

Le puntate andranno in onda dall'1 al 27 novembre alle ore 03.30/07.30/11.30/15.30/19.30/23.30



IL PRANZO
 Annie Feolde
 Gnudi di ricotta e spinaci con citreo
 Sirio Maccioni
 Risotto al curry e gamberoni
 Wolfgang Puck
 Costolette d'agnello glassate con ginger
 e soia accompagnate da una salsa tipo
 maionese con silantro e pinoli tostati



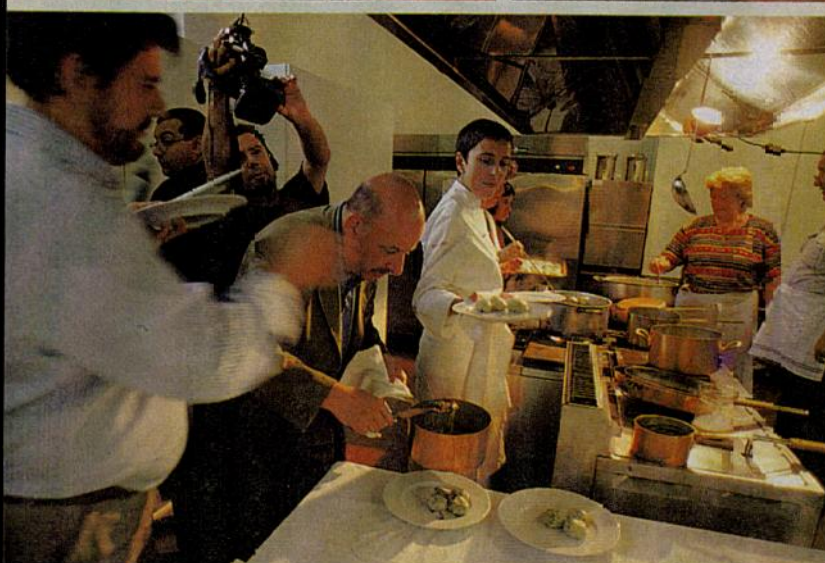
Una domenica di inizio settembre in **Franciacorta** nelle cucine di Ca' del Bosco ospiti di **Maurizio Zanella**. No, il vino non c'entra anche se è in corso la vendemmia. Siamo qui con un gruppo di amici che cucinano per gli spettatori di **Gambero Rosso Channel**, ma che amici. Da Los Angeles **Wolfgang Puck** (in basso a destra), il cuoco più famoso d'America, il proprietario di Spago, di Obachine, di Granita, di Postrio e con lui **Barbara Lazaroff**, una dei più famosi architetti di interni degli Stati Uniti che questi ristoranti ha progettato (per inciso Barbara è sposata con Wolfgang). Da New York **Sirio Maccioni** (in alto a sinistra), il più famoso italiano della costa est, proprietario di Le Cirque 2000, un ristorante entrato nella leggenda, insieme con la moglie **Egidiana**. Da Firenze **Annie Feolde** (al centro), ovvero l'altra metà dell'Enoteca Finchiore, uno dei ristoranti più famosi del mondo. Insieme preparano un pranzo, giocano, si fanno riprendere e danno vita a uno show gastronomico a beneficio degli spettatori di **Gambero Rosso Channel**.



I PRCTAGONISTI

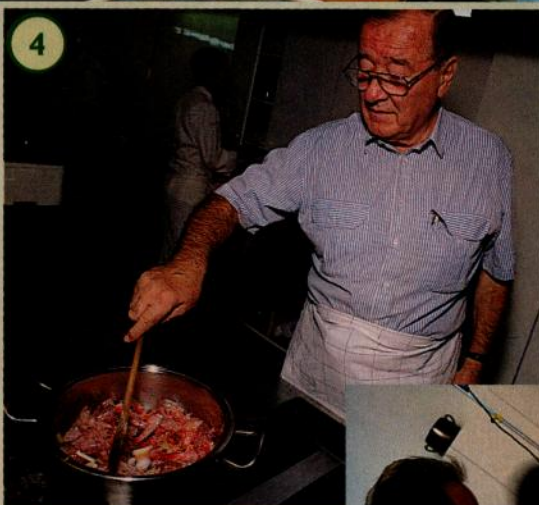
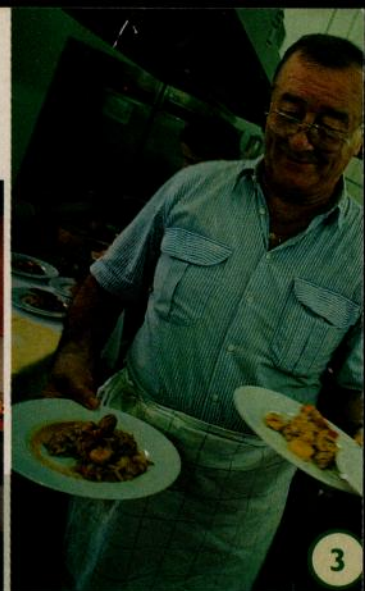


FOOD SHOW IN FRANCIACORTA



Annie Feolde alle prese con la preparazione del suo piatto. Tutti, come si vede dal racconto fotografico, si danno da fare mentre gli operatori di **Gambero Rosso Channel** saltano dall'uno all'altro cercando di non perdere un istante della preparazione. In queste foto è ritratta anche **Laura Ravaio**, la cuoca del Canale, che ha partecipato allo show gastronomico aiutando nelle varie operazioni "i nostri attori". Sullo sfondo **Sirio ed Egidiana Maccioni** impegnati ai fornelli.

Gambero Rosso Channel



Nella foto 1 il padrone di casa, Maurizio Zanella, ritratto mentre tenta di aiutare Egidiana Maccioni (che lo osserva perplessa). Foto 2,3,4 varie fasi della preparazione e del servizio del risotto con gli scampi. Si svolge anche un consulto, foto 5, tra i coniugi Maccioni e

Wolfgang Puck e l'esito è positivo. Wolfgang al lavoro, foto 7, aiutato da Laura Ravaioli mentre Barbara Lazaroff (che non sa cucinare) taglia delle verdure armata di tutta la più buona volontà (foto 6). Wolfgang, foto 8 e 9, procede spedito sotto gli occhi vigili del padrone di casa ma come si vede (foto 10), se la cava alla grande esibendosi in numeri di bravura. Poi degli improvvisati camerieri si danno da fare per servire il pranzo. Fuori piove a dirotto e la giornata proseguirà con il caffè e le chiacchiere nel grande salone dell'azienda illuminato da una lunga vetrata che si affaccia sulle vigne. Poi, a sera, tutti di nuovo in cucina per preparare nuovi piatti, il tutto innaffiato da vini bianchi e rossi della casa (foto 10).

ostrica all'uovo e caviale



Ingredienti per 6 persone

6 ostriche;
30 g di caviale Beluga;
6 uova freschissime;
olio extravergine d'oliva;
sale e pepe.

Aprire le ostriche e togliere il mollusco conservando l'acqua. Incidere con un coltello le uova nella parte alta, svuotarle e dividere il tuorlo dall'albume. Mettere i gusci vuoti in acqua tiepida per circa due ore per poter togliere facilmente la pellicina interna. Nel frattempo cuocere brevemente l'albume in acqua leggermente acidulata e salata quindi sgocciolarlo, asciugarlo e tritarlo. Sbattere i tuorli, salare, aggiungere l'erba cipollina tagliuzzata e strapazzarli con un filo d'olio d'oliva in una padella antiaderente. Scottare un attimo le ostriche nella loro acqua.

Presentazione. Sistemare l'ostrica dentro il guscio d'uovo privato della pellicina interna, la frittatina dentro il guscio dell'ostrica e il caviale sopra all'albume d'uovo.

L'idea di Walter. Il Franciacorta Satèn Ca' del Bosco è uno spumante importante e come tale merita un abbinamento importante come può esserlo quello con caviale e ostriche. Poi sono partito da un'associazione di idee che fosse però anche provocazione, di vertimento

Ostrica - Guscio

Guscio - Uovo

Uovo - Uova di storione

Giochi di forme, di colore, di gusti: l'ostrica nell'uovo, il caviale con il bianco dell'uovo, la frittatina nel guscio

I Vini dell'Anno

franciacorta satèn '95
ca del bosco



CA' DEL BOSCO

VIA CASE SPARSE, 20

ERBUSCO (BRESCIA)

TEL. 0307 760 600



► e delle rinomate enoteche; quindi, dall'83 al '91 lo Chardonnay è stato per noi un prezioso ambasciatore». Con tutto quello che questo comportava dal punto di vista dello stile e delle caratteristiche che un vino doveva avere per sfondare a livello internazionale: «pronto quasi subito da bere, di consistente volume, imponente e massiccio nella struttura, addirittura muscoloso al palato». Ma, come è risaputo, le persone che vengono da lontano non sentono quasi mai l'urgenza dell'ultima moda. Anzi, come ha saputo fare Zanella nel caso di alcuni suoi vini, si prendono un po' di tempo per distinguere l'"effimero enologico stagionale" da ciò che ha radici, motivi di essere e durare. E, proprio per questo, dopo la vendemmia 1991 lo Chardonnay Ca' del Bosco viene pensato e voluto da Zanella con caratteristiche sensoriali differenti, più complesso e forse più cerebrale. Pur sapendo, che per quanto riguarda le mode, come sosteneva Montesquieu, "le persone ragionevoli devono cambiare per ultime, ma non devono farsi aspettare". Così, prima che voluminoso e imponente come lo vorrebbero alcuni esimi critici del settore, il suo Chardonnay risulta elegante, longevo, in grado di migliorare con il tempo, dotato certamente di immediata e finissima bevibilità ma, visto anche il prezzo, capace di reggere dinamicamente il corso del tempo. Un po', sottolinea Zanella, «come un grande Borgogna, in grado di reggere brillantemente sino a dieci anni d'invecchiamento, con una curva sensoriale lunga e migliorativa». Il tutto, al di fuori di ogni logica romanticistica e di

qualsivoglia retorica del vino, ma sempre con la precisa convinzione che in enologia, la qualità è sinonimo di appeal, di mercato, e, sempre di più, di business globale. In poche parole, la storia di Ca' del Bosco, l'esperienza di Maurizio Zanella. O, per giocare un po' con la letteratura e con il nostro protagonista Satèn, la storia di un personaggio del libro *Seta* di Alessandro Baricco il quale, nel presentare a un sindaco l'idea della filatura della seta, gli sottopose una sciarpa di questo meraviglioso tessuto dicendo: "Sapete cos'è questa?" "Roba da donne", rispose il burocrate. "Sbagliato. Roba da uomini: denaro". Oggi le bollicine di qualità sono pressapoco come la seta di cui scrive Baricco; tant'è che Ca' del Bosco è entrata da qualche anno in società con il conte Paolo Marzotto, raddoppiando il volume di produzione delle bottiglie e passando dalle 400 mila del 1993 alle attuali 800 mila. Tutto questo, lo dicono i fatti e lo conferma il Franciacorta Satèn 1995, all'insegna della continuità e della qualità. ■

In enologia, la qualità è sinonimo di appeal, di mercato, e, sempre di più, di business globale. In poche parole, la storia di Ca' del Bosco, l'esperienza di Maurizio Zanella



franciacorta
 satèn
 '95
 ca' del bosco



I Vini
 dell'Anno

SATÈN
 NON SOLO
 UN SUONO

di GIACOMO MOJOLI

I Vini dell'Anno

franciacorta satèn '95
ca del bosco



qui svolto dal Consorzio di tutela vini di Franciacorta». Anzi, Zanella non ha dubbi, per riuscire quanto meno a gareggiare nel mondo con i grandi colossi delle bollicine, Champagne francesi e Cava spagnoli, la scommessa da giocare è una sola: «la qualità assoluta del prodotto Franciacorta, da ottenere con regole sempre più severe, con investimenti mirati, e con scelte coraggiose a favore dell'innalzamento finale e costante dei vini». Magari dicendo di no alla vendemmia meccanizzata, o progettando impianti di nuovi vitigni unicamente nelle zone più adeguate, oppure confrontando le esperienze di vinificazione dei diversi produttori con spirito di collaborazione e appassionata ricerca. Perché Maurizio Zanella, il Remy Krug di Franciacorta, il personaggio che ha portato nel mondo il nome dei suoi vini ma anche l'immagine di un territorio vitivinicolo sino ad allora sconosciuto, non è solo un "semplice" produttore o un lungimirante imprenditore di provincia. Il suo approccio con l'enologia, con la cultura e l'economia di un territorio, con la globalità e l'internazionalizzazione dei consumi, è qualcosa di più complesso,

Non abbiamo mai creduto più di tanto agli effetti speciali di un nome, o di un termine, nella definizione del successo e dell'ascesa di un grande vino. Sta di fatto, però, che il termine satèn, usato solo per il Franciacorta, sostitutivo del francese *cremant*, sembrerebbe racchiudere in sé le caratteristiche intime del vino insieme alla sua fisionomia sensoriale. Satèn, dunque, prima di tutto come suono, ma anche come prodotto satinato, morbido e lucente come la seta, ottenuto esclusivamente da uve bianche ricavate da vitigni come lo chardonnay e il pinot bianco. Certo, qui non stiamo parlando genericamente di Satèn, ma di quello che, complice forse anche la musicalità del nome, è risultato essere uno dei quattro

In alto Maurizio Zanella.
Qui a fianco l'elipporto all'interno dell'azienda.
A pag. 52 alcuni vigneti di Ca' del Bosco

vini più eleganti e apprezzati nel corso delle degustazioni finali per l'assegnazione dei Tre Bicchieri, il Franciacorta Satèn 1995 di Ca' del Bosco. Un prodotto che raggiunge circa le 26 mila bottiglie, importante, di personale e rilevante struttura, capace al tempo stesso di essere seducente e quasi femminile. Un vino con i profumi penetranti e variegati, dotato di incomparabile armonia, con un gusto morbido e profondo. Un Franciacorta, insomma, dall'inconfondibile stile Ca' del Bosco; ma soprattutto un esempio e un



modello al quale ispirarsi, dal quale sarebbe impossibile prescindere per un innalzamento globale e una campagna di valorizzazione di questa emergente tipologia di bollicine. Così, come ci spiega Maurizio Zanella, il fondatore di Ca' del Bosco, uno degli uomini più prestigiosi del made in Italy enologico di qualità, «ha senso investire anche sul prodotto Satèn, se quest'ultimo viene considerato dalle aziende come uno dei vini in grado di accentuare la singolarità del "sistema Franciacorta"». Non solo, «il brut Satèn non deve rappresentare un modo come un altro per cercare un'alternativa più "facilona" alla produzione e alla commercializzazione del Franciacorta Brut, con il rischio di compromettere l'importante lavoro sin

di sensibilmente intrecciato alla sua storia personale, ai suoi viaggi e all'enciclopedia esistenziale dei suoi incontri. In questo senso, parlando con lui dei suoi vini - non solo delle classiche bollicine - ma dei prodotti ai quali è più legato, lo Chardonnay e il Maurizio Zanella (da uve cabernet sauvignon e merlot), si può comprendere la storia e la filosofia aziendale di Ca' del Bosco. Ed è qui, attraverso la genealogia di un vino signorile come lo Chardonnay maturato in barrique, che si intuisce il successo di Ca' del Bosco nel mondo. «Avevamo bisogno», racconta Zanella, «di un prodotto che ci permettesse di penetrare alcuni dei più qualificati mercati internazionali, di un vino passe-partout, di una chiave in grado di aprire le porte dei migliori ristoranti, dei più prestigiosi alberghi ▶

Satèn, dunque, prima di tutto come suono, ma anche come prodotto satinato, morbido e lucente come la seta, ottenuto esclusivamente da uve bianche ricavate da vitigni come lo chardonnay e il pinot bianco.