

CORRIERE DELLA SERA

★★★

DOMENICA 12 MARZO 2000
ANNO 125 - N. 61
Lire 1.500* Euro 0,77

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE, TIPOGRAFIA: Via Solferino 28, MILANO 20121 - Tel. 02-6339 - INTERNET: www.corriere.it
PREZZI DI VENDITA ALL'ESTERO: Albania USD 2,00; Australia \$ A. 4; Austria Sc. 26; Belgio F.B. 75; Brasile R.\$ 7,80; Canada \$ C. 3; Costarica US\$ 3,50; CZ Kcs. 56; Sv. Slov. Kr. 69; Cipro L. 1,20; Danimarca Pmk 10; Francia F. 12; Germania D.M. 3,50; Grecia Dr. 500; Gran Bretagna Lg. 1,30; Irlanda I.L. 1,60; Libano L.L. 3,25; Lituania Lt. 50; Messico N.\$ 21; Monaco P. F. 12; Norvegia Kr. 15; Olanda Fl. 4; Polonia Pln. 8,40; Portogallo Cont. Esc. 200; Israele Isele 225; Romania Lei 6,000; S. Domingo RDS\$ 50; Slovenia SIT 280; Spagna Pts. 150; Canarie Pts. 175; Sud Africa R. 15,95; Svezia Kr. 15; Svizzera Fr. 2,80; Sv. Tc. Fr. 2,50; Ungheria Forint 250; Uruguay \$U 35; U.S.A. \$ 2.

RCS Quotidiani



SEDE DI ROMA 00100: Via Tomasek, 160 - Tel. (06) 688.281 - RCS Editori S.p.A. - Settore Pubblicità - 20138 MILANO - Via Mecenate, 91 - Tel. (02) 5395.1
* A Como, non acquistabili separatamente: lunedì, martedì, mercoledì, venerdì, domenica Corriere della Sera e il Corriere L. 1.700 (L. 1.130 + L. 570); giovedì Corriere della Sera. Sette. TVSette e il Corriere L. 1.630 + L. 570; sabato Corriere della Sera. Io Donna e il Corriere L. 930 + L. 700 + L. 570. In Campania, non acquistabili separatamente: lunedì Quotidiano e Corriere Economico-Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 500; martedì, mercoledì, venerdì, domenica Quotidiano e Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 500; giovedì Quotidiano, Sette. TVSette e Corriere del Mezzogiorno L. 1.700 + L. 500; sabato Quotidiano, Io Donna e Corriere del Mezzogiorno L. 1.000 + L. 700 + L. 500. Sped. Abb. Post. - 45% - Art. 2 Comma 20/B Legge 662/86 - Filiale di Milano

00312



9 771120 498008

AGRODOLCE

Quel fascino del vino in Franciacorta



di LUIGI VERONELLI

«**F**onda la notte. E la via del ritorno. Maurizio, alla guida, prende la strada d'impeto, dall'innesto del Ristorante Spago, e fionda, rapido, sulla nazionale verso Los Angeles. Pochi metri; aspro l'ululato dietro noi e l'accensione dei fari; 2 autovetture 2 della polizia; ferma la macchina ed attorniata da 4 *Policemen 4*, con le pistole tese. "Fuori tutti e con le mani in alto".

«Uno dei quattro segna col gesso un rettangolo sull'asfalto, e lo suddivide, in quadrati, ciascuno col suo numero progressivo. Sì, proprio il gioco da ragazzi (ci si saltava, su un piede solo, varie le regole e sempre più complicate. Vincere chi li eseguiva, i salti, senza toccar le linee e porre a terra l'altro piede; non era facile).

«Costretti, gli altri di noi — Giacomo, Mario ed io — a stendere le mani sul cofano, uno dei *policeman* punta l'indice su Maurizio e gli dice: "salta!". 150 allora, il suo peso; aveva di contro vent'anni. Sull'unico piede, a balzelloni, il quattroangolo gli uscì perfetto, senza errori. Non era ubriaco. Sono convinto, tuttavia; lo sottrasse alla prigione *yankee*, la risata — prima lieve, poi sempre più marcata, sino a fragorosa e irrefrenabile — che si levò dai tre con le mani sul cofano.

Ma a questo luogo di magica elezione manca ancora l'olio

Esclusi l'io narrante ed i

goriziano e Maurizio Zanella, primo protagonista della Franciacorta, in Erbusco. Sì, debbo descriverlo il soggiorno californiano, fine anni Settanta. Segnò, pur lui, il passaggio dalla vitivinicoltura d'antan — pre-veronelliana, *se dis* — a quella d'oggi. La incise, così a vivo, che Maurizio intitola, anni dopo, un vino a se stesso, il Maurizio Zanella e fa esclamare ad un critico: «Piaccia il coraggio sfrontato della firma».

«**R**evato sulla Milano-Venezia — e la capitale di Franciacorta, una delle zone enologiche più forti e qualificate. Vi operano «vignaioli» come: Ca' del Bosco, Bellavista, Cavalleri, Gatti, Longhi de Carli, San Cristoforo e Uberti, con Spumanti che si son posti all'apice e vini bianchi e rossi degni d'ogni attenzione.

Così come avviene in ogni luogo di magica elezione, v'è anche stata la «fioritura» di tre Ristoranti: l'Albereta di Gualtiero Marchesi (con un suo vertice: il «riso oro e zafferano»), la Mongolfiera dei Sodi (*incredibile dictu*, la fiorentina) e il Priore, in località Calino (il capretto alla bresciana).

Manca alla mia gioia l'olio d'oliva frantoiano. Ed è pur certo: nelle colline torno a torno, alta è la vocazione. Verrà giorno in cui le vigne avranno, ad ulteriore ornamento, le colture grigio-azzurre degli olivi a preannunciare i fascini discreti e classici del lago d'Iseo e di Montisola.