

On the road

Voci e appunti di viaggio

• Visto che negli ultimi numeri, un po' per carenza di spazio e un po' per mancanza di ispirazione, ho deciso di congelare la rubrica sulle vecchie annate, mi sembra giusto aggiornarvi sulle ultime mie scoperte in campo archeologico. Iniziando dai tempi più remoti, davvero buono il **Barbaresco Cru Asili 1967** di **Bruno Giacosa**, che nonostante i tanti anni passati sulla libreria del sopracitato Bruno si è dimostrato in buona forma e capace di resistere anche alle più violente sollecitazioni nel bicchiere. Ancora più sorprendente, forse anche perché non ci avrei scommesso una lira, è stato lo **Spumante Pinot Nero Pas Dosé 1986** di **Girolamo Dorigo**, mentre qualche perplessità (leggi precoce ossidazione) ha destato il **Picolit 1992** sempre di **Girolamo Dorigo** (anche se sono piuttosto convinto che quella bottiglietta in vetro soffiato, tanto costosa e tanto carina, abbia non poche responsabilità nella disfatta). E sempre in tema di vini dolci, molto buono invece il **Vin Santo 1989** di **Isole e Olena** che tuttavia, se ne avete delle bottiglie (beati!) richiede qualche attenzione nel servizio. Non state troppo bassi innanzitutto con la temperatura (direi 16 gradi) e abbiate cura di avvinare generosamente le pareti del bicchiere in modo da godervi appieno tutto il potenziale aromatico di questo vino, altrimenti un po' chiuso e penalizzato. Tanto di cappello infine ad un magnum di **Soave Contrada Salvarenza 1993** di **Gini**, capace di mettere sotto senza grossi problemi un magnum di **Chardonnay 1992** di **Ca' del Bosco**. E scusate se è poco.

• La segnalazione dello "Sfizio di Bianchi" apparsa su questa pagina nello scorso numero di **Enogea** ha destato qualche velata protesta. Premesso che non mi sembra di averlo descritto come un clone del **Louis XV** di Montecarlo, continuo ad essere convinto che per un pranzo rustico e veloce (tenuto poi conto di quanto si spende) sia un ristorante degno di rispetto. Allo stesso modo continuo ad essere convinto - e giro una seconda volta il coltello nella piaga - che in **Chianti Classico** si fa una fatica boia a mangiare come Dio comanda. E a chi non ne fosse ancora persuaso, soprattutto se del luogo o di comuni

limitrofi, consiglio una breve ed istruttiva gita ad **Alba** e dintorni dove ogni uscio, praticamente, è quello buono. Fatemi sapere.

• E sempre in tema di ristoranti informali (ma qui con un tocco di cura in più, almeno nell'arredo), mi fa piacere segnalare una breve sosta appenninica al ristorante **La Foresta di Bard** a **Berceto**. Pur se fuori stagione, davvero mitica (per non dire d'altri tempi) la frittata con porcini accompagnata - ehi! che abbinamento! - dallo **Spumante Francesco Belle Speciale Cuvée 1993**.

• Di tutt'altro tono invece l'annuale "Cena delle Beccacce" organizzata "a turni" dall'imperturbabile gourmet/produttore **Franco Martinetti** (il sottoscritto fa ancora parte del gruppo veronelliano, e se ne compiace). Tra curiosità e cose serie, in tema di vini, l'hanno spuntata di gran lunga le cose serie, con in testa il **Bienvenue-Bâtard-Montrachet 1993** di **Ramonet**, dal frutto mineral/viperino ma tanto tanto seducente, e il **Napa Valley - Howell Mountain Cabernet Sauvignon 1987** di **Randy Dunn**, un vino di indescrivibile profondità tannica che supera di slancio l'annata 1986 (assaggiata pochi mesi prima) e dal quale i nostrani cabernet di Toscana dovrebbero trarre doveroso insegnamento. Di minore fascino invece l'**Ermitage Rouge 1995** serie numerata **Chatelin** di **Jean-Louis Chave**, vino che normalmente amo alla follia e che forse quella sera ha subito l'influsso poco ispirato della cucina del **Sorriso**.

• **Monza**, città in cui vivo quando non sono in viaggio - e dunque quando? - non è certo famosa per le sue attrazioni culinarie. Vale dunque la pena segnalare l'**Enoteca Il Mulino**, proprio in riva al **Lambro** e giusto alle spalle del tribunale. I soliti pignoli, e mi ci metto anch'io, diranno di sicuro che con i locali che si ritrovano potrebbero spaccare il mondo, ma come si sa non si può sempre avere tutto dalla vita e per il momento è il caso di accontentarsi. Tanto più che sono tra i pochi ad avere un abbattitore di temperatura e ad essere dunque in grado di servire i rossi al giusto grado anche in piena estate.

• MORELLINO DI SCANSANO CAPATOSTA 1998	89	• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI ROSAZZO ROSSO RONC DI ROSAZZO 1998	84
<u>POGGIO IL PINO</u>		• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI SAUVIGNON 1999	79
• ANFORA ZINFANDEL 1999	85	• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI TOCAI FRIULANO SUPERIORE 1999	84
• LA CORTE ZINFANDEL 1998	86	• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI VERDUZZO FRIULANO RONC DI ROSAZZO 1998	83
<u>QUERCIBABELLA</u>		• LE ZUCCULE 1997	85
• BATÀR 1998	85	<u>SAN FABIANO CALCINAIA</u>	
<u>RAPITALA'</u>		• CERVILO CHARDONNAY 1999	85
• CASALI 1999	84	<u>SPADAFORA</u>	
• NUHAR 1998	85	• DON PIETRO 1998	84
<u>RICASOLI</u>		<u>SPORTOLETTI</u>	
• FORMULAE 1998	84	• ASSISI GRECHETTO 1999	84
• TORRICELLA 1998	85	• ASSISI ROSSO 1999	86
<u>ROCCA DELLE MACIE</u>		• VILLA FIDELIA BIANCO 1998	86
• MORELLINO DI SCANSANO 1999	84	• VILLA FIDELIA ROSSO 1998	87
• ORVIETO CLASSICO PODERE DI CAIANO 1999	79	<u>COSIMO TAURINO</u>	
• VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 1999	78	• SALICE SALENTINO ROSSO RISERVA 1997	82
<u>RONCHI DI MANZANO</u>		• I SIERRI 1999	79
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI PINOT GRIGIO 1999	79	• NOTARPANARO 1994	84
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI CABERNET FRANC 1998	84	• PATRIGLIONE 1994	877
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI CABERNET SAUVIGNON 1998	83	<u>TERRE DEL CEDRO</u> (Tel.: 0541/756436)	
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI CHARDONNAY 1999	857	• SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA AVI 1998	88
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI MERLOT 1998	857	• TREBBIANO DI ROMAGNA VINTÀN 1999	84
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI MERLOT RONC DI SUBULE 1998	84	<u>TRAPPOLINI</u>	
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO 1998	81	• IDEA 1999	84
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI ROSAZZO BIANCO RONC DI ROSAZZO 1999	80	• PATERNO 1997	86
• COLLI ORIENTALI DEL FRIULI ROSAZZO PICOLIT RONC DI ROSAZZO 1998	84	<u>VIGNAVECCHIA</u>	
		• CHARDONNAY TITANUM 1999	83
		<u>VILLA MATILDE</u>	
		• FALERNO DEL MASSICO VIGNA CARACCI 1999	83