

# LA CUCINA ITALIANA

Aprile 2001  
Lire 7500  
in Italia Euro 3,87

Dal 1929  
il mensile  
di gastronomia  
con la cucina  
in redazione



DAL MONDO DEL VINO

## NEWS

**GLI ITALIANI E IL VINO**  
La nostra tradizione vinicola è millenaria, ma ciò non è sufficiente per fare degli italiani un popolo di intenditori, anzi. In un'indagine promossa dalla Azienda vinicola Marco Felluga, emerge che il 68% degli Italiani ritiene che a tavola un vino valga l'altro. L'unica distinzione è fatta per il pesce, in quanto il 78% lo accompagna rigorosamente con vino bianco, ignorando che gli esperti consigliano quello rosso per molte preparazioni marinare. Inoltre, per il 59% il vino rosso va servito a temperatura ambiente (per cui d'estate...) e quello bianco, freddo. Altre chicche? Il Collio è un colle di Roma, Montalcino è la vincitrice del Nobel, Doc è la sigla di un partito politico e la Bonarda è il titolo di un film degli anni '70 con protagonista l'attrice Edvige Fenech.

### ABSOLUT MANDRIN



Nuova variante fruttata (al gusto mandarino e arancia) della Absolut, la seconda vodka più venduta al mondo. Frutto della distillazione di grano coltivato nel sud della Svezia (dove viene anche distillata), si presenta nella

inconfondibile bottiglia trasparente che già connota gli altri due marchi Absolut: Vodka di soli alcol e acqua (etichetta blu) e Vodka Kurant (aromatizzata al ribes). Si consuma liscia oppure come ingrediente di cocktail.

### SOLAIA '97

**MIGLIORE AL MONDO**  
È sempre meno reale l'immagine di un'Italia produttrice di tanto vino, ma ordinario. La prestigiosa rivista americana "Wine Spectator" ha eletto, infatti, Solaia Antinori 1997 "Wine of the Year". Il rosso toscano è stato apprezzato in quanto combina le note fruttate e fiorite dei vini californiani con l'eleganza di quelli europei. "Wine

Spectator" ha testato più di 11 000 vini prima di scegliere Solaia. Alle sue spalle californiani e francesi. Al nono e al decimo posto altri due italiani.

**ROSSO CA' DEL BOSCO**  
Ca' del Bosco di Erbusco propone Carmenero, rosso di pregio che nasce da uve Carmenère. Il vitigno, di origine bordolese, è talvolta confuso con il Cabernet franc, ma da questo si distingue nella forma dei grappoli e per la ricchezza di sentori di frutta, mentre le sfumature erbacee sono appena percettibili. Affinato in barrique per 15 mesi, quindi 25 mesi in bottiglia, ha colore rubino intenso, cupo, con riflessi porpora. Il profumo è concentrato,



pieno, potente, ricco di note fruttate, di confettura di more, di liquirizia con un fondo di cacao. Il sapore è asciutto, corposo con tannini ben equilibrati. Si serve con selvaggina in casseruola, carni rosse in umido oppure in salsa.

### MAGNUM PREZIOSE

Sono solo 2 000, naturalmente numerate, le magnum (1,5 litri) di spumante metodo classico "Bagnadore Manno selezione 2000" che la Barone Pizzini di Cortefranca (BS) ha deciso di commercializzare alla fine dello scorso anno. La prestigiosa cuvée è frutto di un assemblaggio di uve Chardonnay e Pinot nero provenienti da vigneti diversi, scelte grappolo per grappolo. Prima di poter essere consumato, il vino riposa 48 mesi sui lieviti.

### VINUM AD ALBA

Sono oltre 200 le aziende che prendono parte alla XXV edizione di "Vinum", rassegna dedicata alla migliore produzione vinicola di Langa e Roero. Il taglio del nastro avverrà la sera del 20 aprile ad Alba; la manifestazione proseguirà poi fino al 1° maggio con degustazioni, convegni, banchi d'assaggio di prodotti tipici, coinvolgendo molti paesi della zona.

### APPUNTAMENTO AL VINITALY

Il mondo del bere si dà appuntamento a Verona dal 5 al 9 aprile per il XXXV VinItaly, Salone internazionale del vino e dei distillati. La manifestazione fieristica è l'occasione per degustare in anteprima etichette più o meno note, ma anche per decifrare, all'inizio della nuova annata, tendenze e preferenze dei consumatori più attenti. Numerose le iniziative collaterali, a cominciare dal Concorso enologico cui parteciperanno, quest'anno, oltre 2 000 vini provenienti da 30 Paesi. Per approfondire il tema degli abbinamenti enogastronomici, sarà allestita la Cittadella della Gastronomia, dove chef di fama internazionale offriranno una loro personale interpretazione di questo connubio. Da ricordare, infine, i convegni, che avranno come temi il catasto vinicolo e la salvaguardia e la valorizzazione dei vitigni autoctoni.

