

Craci de fest

A distanza di dieci anni, Iavarotti ritornerà a cantar nel centralissimo parco della capitale britannica come fece una sera piovosa dell'estate del '91 quando in prima fila, incuranti della pioggia, il principe Carlo e la principessa Diana si tenevano per mano. Ma questa volta si brinderà solo con vino italiano.

L'evento sarà il clou di una straordinaria promozione a favore dei prodotti alimentari e dei vini italiani che si terrà durante tutto il mese di giugno nei quasi 500 negozi della catena Safeways, e che andrà sotto il nome di *Viva Italia Safeway*.

Al Mandarin Oriental – meglio conosciuto come Hyde Park Hotel, un tempo l'ammiraglia dell'impero Forte – ad una conferenza stampa tenutasi recentemente,

Grande asta a Firenze di italiani e francesi

(e.p.) I grandi vini italiani e francesi saranno i protagonisti di un'asta che si terrà a Firenze, nel ridotto del Teatro Comunale, il 4 maggio, il cui ricavato sarà devoluto alla Fondazione del Teatro del Maggio Musicale fiorentino come contributo per la realizzazione di un'opera che andrà in scena nel 2002. Una novità assoluta per l'Italia, quella di un'asta di vini in favore di un'istituzione musicale. All'incanto andranno 80 lotti, tra cui Sassicaia, Tignanello, Solaia, Biondi Santi, ~~Ca' del Bosco~~, Sammarco, Mormoreto, Montesodi, Flaccianello, Maculan e Planeta tra gli italiani; Mouton Rotschild, Haut Brion, Pétrus, Cheval Blanc, d'Yquem e Dom Pérignon tra i francesi.

L'asta farà da prologo alla quinta edizione de "Alla Corte del Vino", in programma il 5 e 6 maggio nella villa rinascimentale dei principi Corsini a San Casciano Val di Pesa.

indicare i loro produttori vinicoli preferiti.

Quest'anno, però, abbiamo organizzato un'altra superclassifica, di straordinario interesse. Con la stessa filosofia applicata ai ristoranti, abbiamo analizzato le 4 Guide enologiche di maggior importanza. Naturalmente anche da queste sono scaturiti quelli che dovrebbero essere i migliori produttori di vino e a questi abbiamo chiesto di indicarci il loro ristorante preferito. Un bel gioco, insomma, ma che offre indicazioni di estremo interesse.

Siccome però ci sembrava troppo semplice, abbiamo aggiunto una sezione dedicata alla stampa, un vero e proprio Premio della Critica. In altre parole, ci siamo detti: d'accordo, i ristoratori giudicano i produttori e i produttori giudicano i ristoratori, ma sentiamo anche che cosa ne pensano i giornalisti. E siccome Vinitaly incorona Verona al tempo stesso capitale del vino e capitale della stampa, visto il numero di colleghi di tutto il mondo che accredita ogni anno, è stato un altro gioco trovare un campione rappresentativo di giornalisti per numero e per autorevolezza. A loro abbiamo fatto un regalo da re: in cambio della compilazione di una scheda da infilare nell'urna sotto gli occhi di un notaio, hanno potuto degustare e ridegustare in pace, nell'ordine che preferivano, quelli che sono risultati essere i vini preferiti dalle Guide enologiche e seleziona-



Alcuni momenti della degustazione. Faolo Marchi de "Il Giornale" fotografato mentre infilava diligentemente la sua scheda nell'urna, sotto il controllo del notaio Maurizio Marino

ti per le "nomination" dai ristoratori. Insomma, è stata servita l'eccezionalità.

Che cosa hanno assaggiato, dunque? In ordine alfabetico, l'Amarone 1996 e l'Igt Veronese La Poja 1996 di **Allegrini**; i cinque vini di **Antinori**: Badia a Passignano Chianti Classico Riserva 1997, Solaia 1997, Tignanello 1997, Castello della Sala 1998 e Guado al Tasso 1997; i tre di **Ca' del Bosco**: Cuvée Annamaria Clementi Franciacorta 1994, lo Chardonnay 1998 ed il Maurizio Zanella 1997; i quattro di **Feudi di San Gregorio**: Campanaro 1999, Pietracalda Fiano di Avellino vendemmia tardiva 1999, Serpico Igt Irpinia 1997 e Piano di Montevegine Taurasi 1996; **Masciarelli** con il suo Trebbiano d'Abruzzo Marina



Gianni Masciarelli, che ha vinto il Premio della Critica, riceve i complimenti di Luigi Veronelli; alla sua sinistra, Pierluigi Bolla



L'abbraccio del cecano dei giornalisti enogastronomici a Livia Iaccarino del "Don Alfonso", per i giornalisti miglior ristorante 2001



Degustazione anche per il collega Giorgio Mistretta. Molti giornalisti hanno assaggiato e riassaggiato tutti i vini

Cvetic 1988 ed il Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma 1995; i **Produttori San Michele Appiano** con il Sanct Valentin Sauvignon Alto Adige 1999. I risultati sono quelli che abbiamo anticipato, con l'azienda Antinori premiata nel suo complesso dai ristoratori e il vino Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo '95 di Masciarelli premiato dai giornalisti.

Dopo questo straordinario winetasting, giornalisti, Vip e autorità si sono ritrovati seduti nel ristorante del Leon d'Oro pronti per altre emozioni: una cena le cui portate sono state firmate dai ristoratori risultati in testa nelle votazioni dei produttori vinicoli. Una parata di stelle: **Da Caino** di Montemerano, nella Maremma grossetana, ha preparato l'antipasto, **Il luogo di Aimè e Nadia** di Milano il primo, **Don Alfonso** di Sant'Agata sui Due Golfi il pesce, **Locanda Arnolfo** di Colle di Val d'Elsa la carne, **Guido** di Costigliole d'Asti il dolce. Nel prossimo numero, le ricette di una cena che ha fatto dimenticare per qualche ora gli affanni di Vinitaly e che sarà piacevolmente ricordata a lungo.

Per i ristoranti le premiazioni, come detto all'inizio, hanno visto al primo posto



"Guido", scelto dai produttori vinicoli. Il Premio della Critica è andato invece a "Don Alfonso 1890": dimostrazione che non esiste un solo paradiso...

Nel prossimo numero, come anticipato, la cronaca completa dell'avvenimento, corredata dalle tabelle definitive, già molto attese a Vinitaly, dei vini ritenuti il "top" dalle Guide enologiche. E qui, ci mettiamo la mano sul fuoco, il discorso non finirà, ma comincerà: le sorprese sono di quelle che fanno discutere a lungo. Quelle tabelle finiranno sulle scrivanie dei produttori e su quelle dei giornalisti, nelle cantine dei ristoranti e in casa dei sommelier e, naturalmente, di tanti appassionati. È una promessa.

Cdb

Buona tavola, bere bene: Il motto di Paola Saluzzi

Gli occhi intelligenti, curiosi, la chioma tizianesca accuratamente spettinata, il fare affabile, la voce penetrante ma gentile, certamente insidiata dalle terribili correnti d'aria che negli studi televisivi non mancano mai. Così appare Paola Saluzzi, terza signora del video di nome Paola, dopo la Barale e la Perego, ad *Io e il vino*.

Sembra un po' emozionata da questa intervista, che "sente" molto: così dirà fra una domanda e l'altra. Non appare trucco sul suo volto, più bello nella luce solare che sul video. La stampa "rosa", che sempre si consulta per conoscere meglio gli ospiti da intervistare, non dice nulla o quasi, alla voce "Saluzzi": nessun pettegolezzo, semmai foto, molti primi piani, gli occhi che scrutano curiosi, co-



Due chiacchiere all'“Osteria dell'Ingegno” di Roma, piena di gente e di buone bottiglie, accanto al Tempio di Traiano: la giovane conduttrice e attrice apprezza in maniera particolare la cucina e non rinuncia mai ad un bicchiere ● Anzi, ne ha una vera cultura, come ci racconta nell'intervista

me voler interrogare tutto e tutti.

L'appuntamento è nella Piazza di Pietra, assoluta nel tardo mattino, splendida per i resti del Tempio di Adriano e le sue alte colonne quasi intatte. Paola arriva dagli studi televisivi lontanissimi, quasi fuori Roma, ha in mano alcuni foglietti con gli appunti sui vini; entriamo con passo veloce nell'“Osteria dell'Ingegno”. È lei che ha scelto il posto, non solo vicino casa ma perché veramente adatto a chi, non conoscendosi, debba iniziare un discorso sul vino. Un posto “furbo” dove tutto ruota attorno al vino di qualità, pochi piatti ben fatti, intriganti fra il classico ed il “fusion”, bottiglie ogni dove e poco posto perché c'è sempre gente; il locale è segnalato positivamente su molte guide: alla fine dell'intervista sarà pieno ad ogni tavolo, con tante buone bottiglie aperte.

Ci sistemiamo giù in fondo, riuscendo a farci spazio fra i molti scaffali ricolmi di vino. Paola entra subito in argomento, quasi compunta ma improvvisamente seria, dando l'impressione di prendere questa intervista come un vero e proprio esame.

«Come dicevo al telefono, sono in bilico fra i bianchi ed i rossi: forse anche per questo amo molto lo spumante rosé con il quale mi fotografate. Mi piace in ogni occasione il Prosecco, che trovo facile da bere, un simpatico amico. Faccio nomi per rossi e bianchi? Allora, in Alto Adige il Cabernet Sauvignon di Colterenzio ed anche di Castello Schwamburg. E quelli del Collio, i bianchi di Venica, Livio Felluga, Jermann ed anche il Sanct Valentin della Cantina Produttori di San Michele Appiano e i bianchi francesi Chablis e Sancerre. Poi ci sono i grandi rossi piemontesi e toscani...».

– Come mai sono quasi tutti vini settentrionali?

«Perché io il venerdì sera scappo, in buona compagnia, verso su, sono attirata fortemente dal cosiddetto Nord-Est veneto. A proposito: un posto straordinario per chi ama il vino, dove sono capitata di recente, è “Ombre Rosse”, a Preganziol, alle porte di Treviso. Lì ci sono due giovani proprietari, Claudio, un vero amante del vino che ha messo insieme più di seicento etichette, e Tessa, che in cucina prepara cose travolgenti come la crema di fagioli con il famoso radicchio o la zuppa di funghi. È sempre pieno, soprattutto di giovani: perché non lo segnalate? Merita una recensione... Da questi giovani ho appreso, bene credo, il senso degli abbinamenti, vino-cibo, che non sarà ora per me mai più casuale».

– Come se la cava in cucina?

«Direi bene, benino magari, diciamo. Cucino la pasta, della quale sono una grande appassionata, faccio buoni sughi, amo i sapori un po' forti, detesto la panna che – incredibilmente – alcuni ancora usano. Cerco sempre di imparare qualcosa dalle cucine che frequento in questi miei fine settimana. Un buon pesce lo gusto da “Cason” a Mestre e, più su in Friuli, sto molto bene alle “Betulle” di

L'inedito concorso-referendum di *Civiltà del bere* assegna anche i Premi della Critica: vincono Masciarelli e Don Alfonso 1890

Ritratto di famiglia a Vinitaly, si potrebbe intitolare questa foto: il marchese Piero Antinori, con le figlie Alessia e Albiera sulla destra, riceve dal presidente dell'Oiv Felix Roberto Aguinaga il Premio "Guida delle Guide 2001", eletto miglior produttore dai grandi protagonisti della cucina italiana. Fra i due personaggi, un'espressione di compiacimento del commissario straordinario della Fiera di Verona, Pierluigi Bolla. Sotto, Ugo Alciati, titolare del ristorante "Guido" di Costigliole d'Asti, riceve lo stesso premio che gli hanno dato i produttori di vino



Produttori & Chef. il match di Vinitaly ad Antinori e 'Guido'

È solo un flash, quello che stiamo scrivendo all'indomani dell'evento di Vinitaly 2001 e appena in tempo per la stampa di questo giornale: l'avvenimento al completo, amplificato dalle tabelle con nomi dei vini ed i punteggi, apparirà nel numero di giugno. Stiamo parlando, in realtà, di due "scoop" diversi, collegati però tra loro da un filo conduttore grosso come una cima da ormeggio.

Per prima cosa, comunque, diamo la notizia; poi cercheremo di spiegare meglio che cosa è successo. Nel corso di una serata intitolata "Tiro incrociato nelle praterie del successo" (sottotitolo: "I leader giudicano i leader") durante Vinitaly, venerdì 6 aprile all'albergo Leon d'Oro di Verona, sono stati attribuiti quattro premi con lo stesso titolo di Premio "Guida delle Guide 2001".

Va ricordato che, come da regolamento comunicato agli interessati al momento dell'invio delle schede di votazione - schede che, al ritorno, neppure avremmo visto perché indirizzate direttamente al notaio - l'assegnazione dei riconoscimenti era naturalmente condizionata, come in quasi tutti i grandi concorsi anche internazionali, alla presenza personale dello chef e del produttore vinicolo preventivamente avvertiti. In caso di loro

impossibilità, l'aggiudicazione sarebbe scivolata al successivo votato.

Ecco dunque i premiati.

- 1) **L'azienda Marchesi Antinori** ha vinto il Premio "Guida delle Guide 2001" come miglior produttore vinicolo eletto dai grandi protagonisti della ristorazione italiana.
- 2) **Il ristorante "Guido"** di Costigliole d'Asti ha vinto il Premio "Guida delle

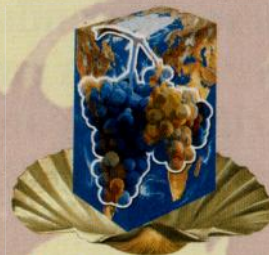
Guida 2001" come miglior ristorante eletto dai leader della più prestigiosa produzione vinicola.

- 3) **Villa Gemma Montepulciano d'Abruzzo 1995** dell'azienda Masciarelli ha vinto il Premio della Critica "Guida delle Guide 2001" come miglior vino selezionato tra le 17 "nominazioni", da 65 giornalisti di varie nazionalità presenti alla serata.
- 4) **Il ristorante Don Alfonso 1890** ha vinto il Premio della Critica "Guida delle Guide 2001" come miglior ristorante selezionato, tra le "nominazioni", dagli stessi giornalisti.

"Tiro incrociato nelle praterie del successo - I leader giudicano i leader" ha avuto il suo scintillante finale al Leon d'Oro di Verona con queste premiazioni • Nel prossimo numero la cronaca e le tabelle della superclassifica dei vini preferiti dalle Guide

E adesso, come avevamo del resto già anticipato nel nostro numero speciale di aprile, ricordiamo come sono stati attribuiti questi premi particolarmente prestigiosi per la credibilità della "base" che li ha votati.

Molti conoscono da anni la nostra "Guida delle Guide", che puntualmente segnala la classifica dei migliori ristoranti d'Italia in base ad un sofisticato procedimento basato sulla media aritmetica dei punteggi delle 7 principali Guide gastronomiche nazionali. Abbiamo chiesto ai 443 ristoranti classificati nel 2001, che hanno quindi costituito il nostro panel, di



**World Wine Pack
Competition 2000**
1st edition by Cortepack

AdNord/bbs



Angelo Gaja
vitivicultore



Enzo Vizzari
critico enogastronomico



Bob Noorda
designer, Adi



Fritz Tschirren
designer, Art Directors
Club Italiano



Mario Piazza
designer, Aiap



Henrik Gahmberg
docente University of Vaasa
Finlandia



Camillo Ribola
vicepresidente
Cortepack SpA

**Una Giuria di grande prestigio
ha selezionato per il Concorso
Cortepack i progetti di design giunti
numerosi da molti paesi.
Per valorizzare, con l'utilizzo delle
più avanzate tecniche di stampa, la
scatola in cartone da sei bottiglie.**

La numerosa partecipazione dei progettisti al
Concorso Internazionale indetto da Cortepack con
oltre 400 elaborati, ha confermato l'interesse dei
creativi alla valorizzazione dell'immagine del vino a
partire dal semplice imballo, che può trasformarsi in
un formidabile strumento di comunicazione del prodotto.

I vincitori:

1° premio Enrico Azzimonti, Umberto Armiraglio - Italia
2° premio Claudio Caputo, Salvatore Matrone,
Immacolata Rianna - Italia
3° premio Caroline Hartley, Agnès Frégé,
Fred Jacquet - Francia

Cortepack intende promuovere l'immagine del Concorso
presso gli operatori del settore vitivinicolo.
Per questo la nostra rete commerciale è a disposizione
delle aziende interessate per illustrare i progetti, anche
mediante la presentazione di prototipi.

**Cortepack, la bellezza
del packaging dal gruppo
industriale leader.**

Cortepack S.p.a.
Via Provinciale, 36 - 25040 Borgonato,
Brescia (Italy) - Tel. ++39 0309860811
ISDN ++39 0309884608
Fax ++39 03098608212
www.cartotecnica.it
E-mail: info@cartotecnica.it

