

**Citroën Saxo**  
**3 milioni di sconto**  
**più**  
**finanziamenti**  
**a tasso ZERO**  
**senza anticipo**



Messaggero + "Teresa" L. 1.800; in Umbria L. 1.300; in altre provincie L. 1.000; in provincia di Brindisi e Taranto L. 500

\* Tandem con altri quotidiani (non acquistabili separatamente): nelle provincie di Brindisi, Lecce e Taranto, il Messaggero + Quotidiano L. 1.500, la domenica, con Tuttomercato, L. 1.800 - Nel Molise: il Messaggero L. 1.000 + il Quotidiano del Molise L. 500 - Nelle provincie di Catanzaro, Crotone e Vibo Valentia il Messaggero + La Gazzetta del Sud L. 1.500

26 IL MESSAGGERO  
 LUNEDÌ  
 11 GIUGNO 2001

ROMA CITTA'

Festa all'Hilton, con una folla di celebri produttori italiani, attori e cuochi internazionali

## Tutti d'accordo, per Bacco

Applausi per Al Bano, scortato da Baudo. Vissani svela i suoi mix

di SALVATORE TAVERNA

Emozione, trepidazione, batticuore. All'Hilton va in scena l'Oscar del vino, organizzato dal vulcanico e rigoroso Franco Ricci, direttore del Sommelier italiano. In pole position i produttori di casa nostra, famosi nel mondo, che aspettano il verdetto stile Los Angeles. Clima da kermesse internazionale. Si spengono le luci, riflettori sui vincitori. Ma, insieme ai grandi del rosso, del bianco e delle bollicine saltellanti, le luci investono anche i personaggi di spettacolo. «Vado pazzo per il Chianti classico», dice serissimo Massimo Boldi, in blu manageriale, accanto al suo amico Jerry Bortolan, esperto enogastronomico. «Presto presenterò in città "Bestia che dolore", tutte le mie cause perse. E brinderò ai sogni del futuro».

Giocherellando con lo sguardo, quante signore in rosso: abiti lunghi o cortissimi! Non solo: primeggiano, per eleganza e grazia le sommelier. La più chic? Adua Villa, corpo da modella e viso da star. Tenero è il pomeriggio nel maxisalone dove appare, coccolatissimo Heinz Beck, re degli chef e imperatore de La Pergola: «Uno dei miei piatti forti con l'aiuto del vino? Frutta fresca e gelatina di Bacco con i Capiteli di Anselmi, da leccarsi i baffi».

Intanto fa il suo ingresso trionfale il cuoco Gianfranco Vissani in lino bianco. «Il vino nel cibo? Mi piace mixare il rosso Sacrantino con le ostriche, una meraviglia». Alberto Ciarla, in prima fila, capta voci, consi-



Accanto, il cuoco Gianfranco Vissani. Sotto, a sinistra, la conduttrice di "Chi l'ha visto?" Daniela Poggi insieme all'attore Massimo Boldi. In basso, a destra, il cantante Al Bano (Foto di STEFANO MELONI)



**Nomi importanti della gastronomia romana, da Alberto Ciarla a Heinz Beck. E dello spettacolo, come Massimo Boldi, Giuliana De Sio. Elisabetta Gardini sentenza: «È il nettare della vita»**

gli, ricette... «Se ti dovessi raccontare i personaggi che vengono nel mio ristorante... Ma ho scelto la linea retta della privacy».

E Giuliana De Sio? «Sono astemia!». Che sacrilegio

in questo tempio del bere. «Ma cucino una marea di piatti con il vino. Come il riso allo champagne che creo in maniera divina. Toccata e fuga di Giada Desideri bella, bionda e neosposa.

«Il vino è il nettare della vita», filosofeggia Elisabetta Gardini, sotto lo sguardo meravigliato del direttore dell'Hilton Hans R. Fritz, l'uomo che ha voluto nel suo albergo il grande Beck.

Gongola, cammina a passo veloce, scortato da Pippo Baudo, Albano Carrisi riceve una marea di applausi. Il suo vino Don Carmelo '97 vince l'Oscar per il miglior rapporto qualità prezzo. Alla fine della nutrita premiazione? Vincitori ospiti e curiosi assaggiano delicatamente rossi, bianchi, rosati, spumanti Oscar. E la grande festa di Bacco viaggia fino a notte tra brindisi e complimenti. E i vinti stanno a guardare.

### UN BARBERA IL MIGLIOR ROSSO DELL'ANNO

**MIGLIOR VINO BIANCO:**  
Vintage Tunina '98 Jermann

**MIGLIOR VINO ROSSO:**  
Quorum '98 Barbera d'Alba Hastae

**MIGLIOR ROSÉ:**  
Lagrein Rosé '99 Lageder

**MIGLIOR SPUMANTE:**  
Franciacorta Gran Cuvée Brut '96 Bellavista

**MIGLIOR VINO DOLCE:**  
Muffato della Sala '98 Castello della Sala

**MIGLIOR VINO STRANIERO:**  
Gewurztraminer Sel. Grains Nobles '94 Beyer (Gaja dist.)

**MIGLIOR PRODUTTORE:**  
Marco Caprai

**MIGLIOR AZIENDA:**  
Biondi-Santi

**MIGLIOR ENOLOGO:**  
Renzo Cotarella

**MIGLIOR SCRITTORE O GIORNALISTA:** Carlo Petrini, presidente Slowfood

**MIGLIOR SOMMELIER:** Marco Reitano - Pergola dell'Hilton, Roma

**MIGLIORE ENOTECA:**  
Peck, Milano

**MIGLIORE ETICHETTA:** Plessi Duemila '97 Mg. Bosco del Merlo

**MIGLIOR CAMPAGNA PUBBLICITARIA:**  
Veronafiere per Vinitaly

**MIGLIOR RAPPORTO QUALITÀ-PREZZO:**  
Don Carmelo '97 - Albano Carrisi

**PREMIO SPECIALE DELLA GIURIA:**  
Maurizio Zanella - Ca' del Bosco

**GLI OSCAR 2001**

