

Le Gran Dame amiche mie non sentono ragione. Per tutto il mese di giugno, nonostante il caldo micidiale, hanno resistito alla tentazione di sfiorare con le auguste labbra champagne e spumanti, proseccchi e vini bianchi fermi e ghiacciati. Niente. Solo rossi importanti fin dall'aperitivo. Grandi vini di Borgogna con tre cubetti di ghiaccio e tre dosi della mia disperazione.

LA DILAGANTE MANIA DEL ROSSO A TUTTI I COSTI mi ha procurato all'inizio dell'estate seri problemi di coscienza. Come lasciare soli quanti, seppure spesso impropriamente, bevono soltanto vini rossi con il pesce? In una delle mie ahimè rarissime escursioni culinarie padane ho chiesto aiuto ad **Antonio Santini**, che con la moglie **Nadia** tiene altissimo il nome (e la cucina e il servizio) del **Pescatore** a Canneto sull'Oglio. Santini appartiene a quella rarissima specie d'uomini che non conosce invidia. Da quando rappresenta l'Italia nello schizzinosissimo circuito delle "Grandes Tables du monde", invece di tagliare le gambe ai concorrenti, ne ha moltiplicato la presenza. Adesso, accanto al Pescatore, figurano in quell'empireo l'**Enoteca Pinchiorri** di Firenze, **Don Alfonso** di Sant'Agata sui due Golfi, l'**Antica Osteria del Ponte** di Cassinetta di Lugagnano, il **Gambero Rosso** di San Vincenzo, **Gualtiero Marchesi** di Erbusco, il **Sole** di Ranco e **Al Sorriso** di Soriso. Certo, nove indirizzi italiani sono la metà dei soli ristoranti parigini presenti nella guida, ma si sa come sono fatti i francesi. Chiedo dunque assistenza ad Antonio e lui mi apre un ampio ventaglio di scelte che poi ho ristretto a sei vini di tre diverse categorie, scrupolosamente assaggiati. Cominciamo da due vini leggeri che Santini consiglia di utilizzare con pesci conditi da salse di verdure e pomodoro. Un bel rosato allegro di gran classe è il **Lagrein** dell'Alto Adige di **Lageder**. Gli amanti della buona tradizione piemontese potranno invece rivolgersi alla Cantina **Braida** della famiglia Bologna per il **Grignolino d'Asti**, giovane intrigante col naso all'insù. Per i pesci un po' più grassi e con salse più intense funzionano bene il **Dolcetto** e anche l'intramontabile **Santa Cristina di Antinori**. Ma in questa fascia segnalo soprattutto l'eccellente **Teroldego Rotaliano 2001** di **Foradori**. Questo vino intenso ed equilibrato in ogni sua parte mi fa pensare alla nuova Bmw serie 5: consapevole di non rappresentare la fascia più alta della Casa (la serie 7 di Foradori è il magnifico Granato), ma perfetta e inattaccabile nel suo segmento.

A CHI VUOLE SFIDARE IL PESCE in termini di puro contrasto, Santini consiglia alcuni vini di prima

A CHI VUOLE SFIDARE IL PESCE in termini di puro contrasto, Santini consiglia alcuni vini di prima grandezza. Ne ho scelti tre, due della Franciacorta e uno del mio Abruzzo. La bandiera lombarda sventola altissima sul pennone del **Pinero Ca' del Bosco '97** (annata magnifica ormai in via di esaurimento)

CAPITAL

€ 3,50

SOLDI
ATTORI E REGISTI
SONO PAGATI
TROPPO? ECCO
LE CIFRE SEGRETE

DIVE
LE CONFESSIONI
DI ASIA ARGENTO
FOTOGRAFA

SERIE A
VIAGGIO A SIENA
CON CARLO VERDONE
ED EMILIO GIANNELLI

HEIDI KLUM
**A SCUOLA DI
GOSSIP**

Come gestire il pettegolezzo
nel lavoro e in amore

**AUTO
MODA
GOLF
OROLOGI
DESIGN
HITECH**

INVESTIMENTI ALTERNATIVI GREEN BOND GUADAGNARE CON L'ARIA PURA



**PINERO 1997
CA' DEL BOSCO**
via Case Sparse 20
Erbusco (Bs)
tel. 0307766111

