



la Repubblica

Fondatore Eugenio Scalfari

Direttore Ezio Mauro

Anno 28 - Numero 303 € 0,90 in Italia

martedì 30 dicembre 2003

Cibo e vino, la coppia di Capodanno per ogni piatto il suo bicchiere

I consigli per bere meglio, dal bianco al rosso alle bollicine

LICIA GRANELLO

MILANO — Il brindisi di mezzanotte si avvicina, seducente e temuto. Perché se stappare la bottiglia del cin cin è quasi facile — basta scegliere il vino, con o senza bollicine, che più ci piace — il problema è con quale alcolico arrivarci, e con quale proseguire la lunga prima notte dell'anno.

Si incrociano — e si assommano, visto che arriviamo da giorni e giorni di tourbillon enogastronomici — desideri golosi e tormentoni salutisti. Vorremmo bere le migliori etichette amorosamente conservate in cantina, ma non sappiamo bene né quanto né in abbinamento a cosa.

La bibbia del buon bevitore dice che bisogna andare in scala ascendente, dalle bollicine al passito, dal bianco al rosso (per finire all'ambrato dei vini passiti e con l'eccezione del Moscato d'Asti per il panettone). Evitare, se possibile, di tornare indietro, magari per finire il bicchiere di prima. Alternare i bicchieri di vino con altrettanta (e più) acqua, per evitare penosi risvegli con addosso una sete disperata e i muscoli dolenti (per la perdita di sali minerali conseguente all'accresciuta diuresi). Fare attenzione alla marca dell'acqua in bottiglia. Non è una battuta spiritosa: semplicemente, alcune di esse, in possesso di un sapore troppo marcato, possono alterare spiacevolmente il gusto di quanto state centellinando dal "ballon".

Del resto, un cenone che si rispetti, è tale nel piatto come nel bicchiere, se è vero che bruceremo in un solo pasto quasi 2 miliardi e mezzo di euro, spendendo il 13,5% in più rispetto all'anno scorso, di cui la gran parte utilizzata per il supertradizionale cenone in famiglia (83%). Mai come quest'anno, del resto, siamo poco esterofili e molto, moltissimo sensibili agli ancoraggi della triade — casa, affetti, cibo — ovvero il collaudatissimo mix consolatorio-protettivo-rassicurante che segna sempre più spesso la socialità di questo faticoso inizio di millennio. Conseguenza obbligata, il calo netto nell'acquisto delle tre gourmandise d'obbligo dei menu più sontuosi: salmone, caviale e champagne, infatti, accusano una perdita di "appeal" quantificata tra il 15 e il 30% rispetto allo scorso anno.

Certo, i Superfrancesi resistono, ma sono stati espulsi dal mercato allargato di fine anno: se ancora un anno fa gli champagne erano un sacrificio quasi necessario alla riuscita della festa, oggi a comprare i millesimati di Bruno Paillard, Paul Roger,

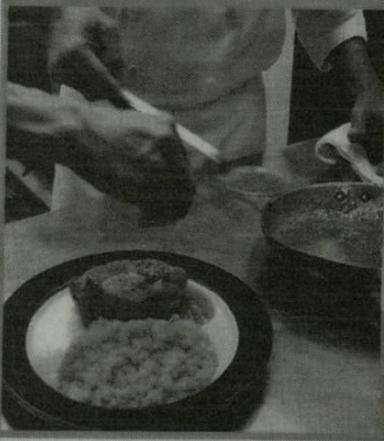
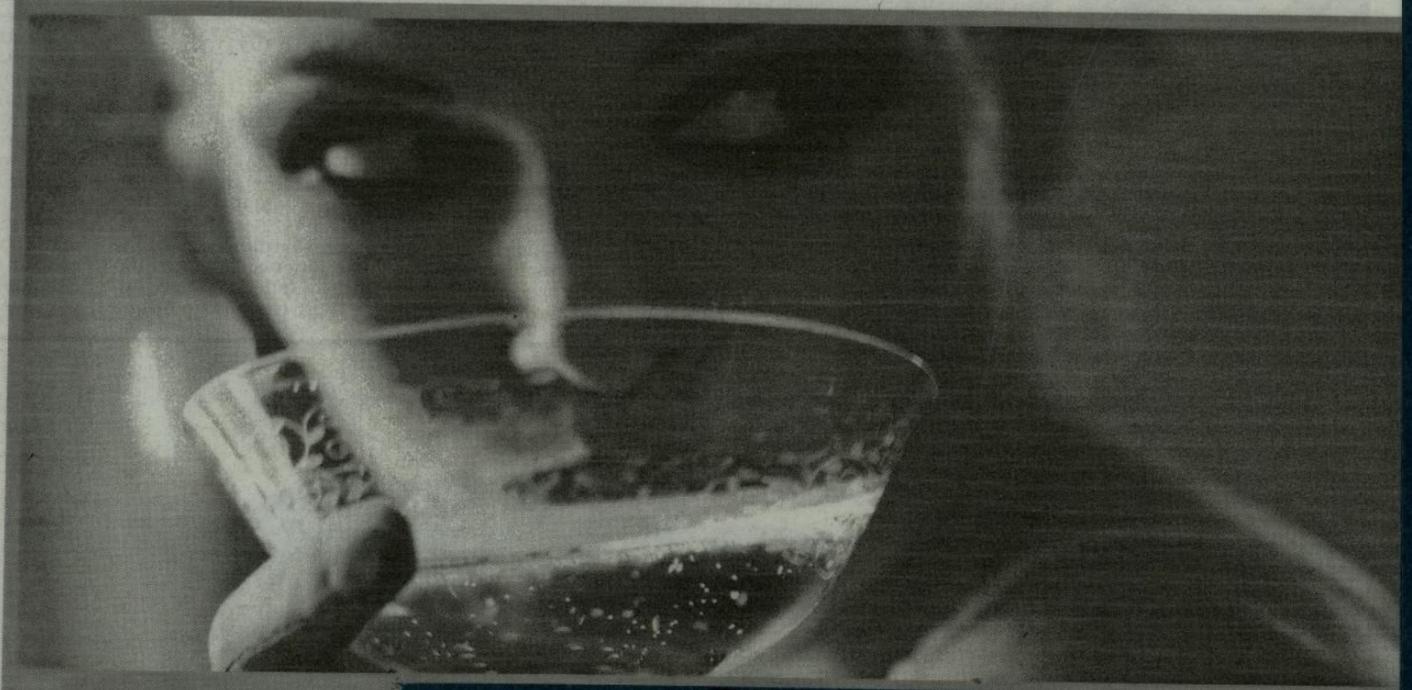
Jacquard, Pommery, è un gruppo di aficionados ristretto (e insensibile a qualsiasi altra proposta in bollicine). Non è una questione di prezzo — i grandi di casa nostra, come la Riserva del Fondatore di Ferrari o l'Anna Maria Clementi di Ca' del Bosco

costano quanto un buon francese — ma di crescita costante nella qualità delle produzioni italiane, confortata dall'aumento del 9%, nella produzione, per la felicità dei consorziati.

Se poi siete tra gli eterni indecisi dell'etichetta, fatevi sugge-

stionare dalle scelte dei tristellati Enoteca Pinchiorri e Dal Pescatore, (supportati dalla guida Vini d'Italia dell'Espresso): la tredicesima ne risulterà irrimediabilmente compromessa. Ma il vostro cin cin sarà meravigliosamente indimenticabile.

Regola d'oro: andare dalla bottiglia più leggera alla più forte senza tornare indietro



o l'Anna Maria Clementi di Ca' del Bosco costano quanto un buon francese — ma di crescita costante nella qualità delle produzioni italiane, confortata dall'aumento del 9%, nella produzione, per la felicità dei consorziati.