



l'arcigoloso



Supplemento settimanale di informazioni per i buongustai a cura di Arcigola

Via della Mendicizia Istruita, 14 - 12042 BRA (CN) - Tel. 0172/426207-421293

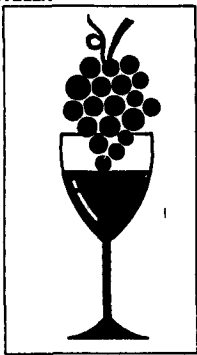
GIOCO DEL PIACERE

Sognando California

BEPPE STELLA

■ Duemila500 commentari, a tavola in ottanta ristoranti diversi, davanti ad ognuno cinque bicchieri e una scheda. È questa la scena che si presentava la sera di mercoledì 15 novembre in locali distribuiti in tutta la penisola per una volta il saggio dei vini è sottratto alle sedute di degustazione degli addetti ai lavori professionali ed un po' fredde, per diventare occasione conviviale, di conoscenza ma soprattutto di gioco il Gioco del Piacere appunto, che Arcigola ha proposto per la terza volta mettendola a confronto in questa occasione cinque grandi rossi di altrettante zone enologiche del mondo, Italia (La Corte '85 del Castello di Querceto), Francia (Château La Louvière 86, un Graves Pessac-Leognan), Spagna (Rioja '85, Vina Berceo), Stati Uniti (Cabernet Sauvignon '85 Caymus) e Cile (Cabernet Sauvignon '84 Santa Rita) i partecipanti alla serata li hanno degustati in contemporanea nel corso della cena e successivamente classificati in ordine di gradevolezza.

La forma anonima in cui i vini sono stati presentati ha sollecitato congetture e discussioni, scambio di opinioni e di battute, trasformando questo alquanto wine tasting in un divertente momento di "slow-food". Alla fine, la classifica finale (somma dei risultati dei singoli convivi), ha sancito una inequivocabile vittoria del nuovo mondo enologico al primo posto si è infatti classificato il Cabernet californiano, un vino che ha convinto tutti con la sua struttura completa e armonica, unita ad una singolare finezza ed



articolazione dei profumi. In seconda posizione, il cileno Santa Clara, vera, grande sorpresa della serata, vino elegante, piacevole, frutto di un'oenologia in continua crescita ha sopravanzato di poco il francese, un rosso di indiscutibile classe Quarto è risultato lo spagnolo, che non ha comunque sfiorato di fronte a tanta concorrenza, rivelando tra l'altro il miglior rapporto qualità/prezzo, mentre il meno gradito è risultato l'italiano, che ha scontato forse una minore eleganza ed equilibrio rispetto agli avversari, nonché un'inadeguatezza della barmine non certo gradevole.

La classifica: 1) Cabernet Sauvignon 85 Caymus, punti 12.598, 2) Cabernet Sauvignon 84 Santa Rita, 11.433, 3) Graves Pessac-Leognan 86 11.386, 4) Rioja '85 Vina Berceo, 9.485, 5) La Corte 85 Castello di Querceto, 8.626. I partecipanti al gioco sono stati 2.353 (2.259 votanti) in ottantuno ristoranti di tutta Italia.

■ A due anni di distanza dall'uscita della prima Guida ai vini di Italia a cura di Gambero Rosso e Arcigola eccoci qui a presentare la terza edizione ricca quest'anno di 735 produttori ed oltre 3.000 vini selezionati nella stragrande maggioranza nel corso di degustazioni anonime che hanno visto impegnati per lunghi mesi i curatori ed un gran numero di produttori ed operatori.

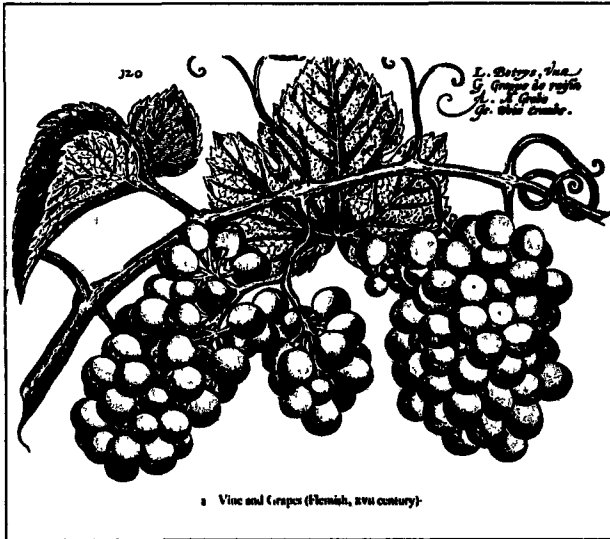
Volgendo lo sguardo indietro possiamo ben dire, con legittima soddisfazione, che ne abbiamo fatta di strada, noi e con noi, certo anche grazie alla nostra opera, il vino italiano e la sua immagine. Il quadro che ci si presentava quando, con spirito tra il pionieristico e il cosciente decidemmo di mettere il naso nell'intricatissimo mondo enologico nostrano, fino ad allora patrimonio indiscusso dal punto di vista della critica di pochi addetti ai lavori era poco meno che deprimente. L'Italia del vino era da poco uscita dallo scandalo del metanolo le esportazioni erano in ginocchio i consumi in calo verticale la fiducia nei confronti dei produttori traballante, la critica vecchiotta e un po' stanca il nostro obiettivo era quello di portare una ventata di aria fresca in questo ambiente, offrendo nuovi stimoli e giusti riconoscimenti a chi aveva voglia di lavorare con serietà regalando finalmente ai consumatori uno strumento credibile, agile ed accessibile, in grado di aprire le porte di un universo affascinante quanto spesso poco decifrabile.

Oggi possiamo dire che molti dei nostri obiettivi sono stati centrati. Il successo della guida è sotto gli occhi di tutti, il suo prestigio è ormai indiscutibile e crescente anche all'estero (è uscita in questi giorni l'edizione in lingua tedesca, e si sta lavorando alla traduzione in inglese) e, ciò che più conta, essa è diventata un punto di riferimento per curiosi e golosi, per quel pubblico di appassionati che si va allargando a macchia d'olio e che costituisce il vero riferimento sia per noi che per i produt-



Uno stivale bianco, rosso e rosé

GIOVANNI RUFFA



Vine and Grapes (Flemish, 19th century)

ton. Quanto alla realtà enologica italiana, l'indecente inadempimento della giustizia nei confronti dei killer del metanolo, tuttora liberi ed impuniti, ci conferma nella nostra convinzione che la strada verso l'affermazione ed il prestigio se la devono co-

struire giorno per giorno i produttori stessi, conquistando la fiducia del mercato con la passione e la serietà del loro lavoro, al di là dei sostegni che potrebbero venire da una legislazione e da pubbliche strutture che continuano ad essere, vuoi per

indegna volontà vuoi per inadeguatezza, molto lontano dall'incidere positivamente su di una realtà in continua evoluzione.

D'altra parte il mondo del vino ha dimostrato, proprio in questi ultimi anni, vitalità e capacità imprenditoriali

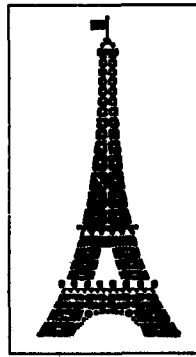
insperate, e non parlo solo di grandi aziende, da anni affermate, che vanno accrescendo la loro presenza prestigiosa in tutto il mondo (facendo i nomi di Gaja, Ceretto, Zanella, Antinori, non ne cito che alcune), ma di una serie di piccole realtà, che sono il frutto migliore del matrimonio tra l'amore per la terra ed il senso dei nuovi tempi che ha messo in gioco spirito d'iniziativa e competenze professionali moderne per infilare una collana di perle enologiche che portano i nomi di Ciocco, Rivetti, Altare, Soldara, Cerchi e tanti altri, tessuto connettivo e nerbo di una enologia come quella italiana che fa della ricchezza diversificata dei prodotti la sua caratteristica unica ed il suo vanto.

Di questa ricchezza sembrano ora accorgersi anche i mercati esteri, tradizionalmente poco ricettivi nei confronti dei vini italiani di qualità, ma che oggi considerano con maggiore attenzione e meno sufficienza quanto esce dalle nostre cantine. Questo vale per gli Stati Uniti (da alcuni anni l'Annuario classifica dei Top del Wine Spectator, severissima Bibbia degli enofili d'oltreoceano, include più di un italiano) ma anche paesi come il Giappone e, incredibile a dirsi, persino la Francia, che accenna a scendere dal piedistallo da cui sempre osserva dall'alto i concorrenti per dedicare qualche attenzione ai nostri vini. Si tratta di una tendenza positiva, che offre all'Italia vinicola una carta che occorrerà giocare con sapienza, evitando approssimazioni affrettate e incorse, mantenendo ed imponendo la specificità dei nostri prodotti piuttosto che cercare di costruire vini in base a modelli a noi estranei: noi siamo convinti che nel vino, come nella cucina, vadano salvaguardate le tipicità di ogni territorio e la ricchezza enologica dell'Italia, nelle sue mille sfumature, è un grande patrimonio da valorizzare.

VINI D'ITALIA 1990
Gambero Rosso editore
L. 39.000 soci sapienti
Arcigola sconto 20%

NOTIZIE SLOW FOOD

Un protocollo per vivere meglio



per la divulgazione interna sia per il collegamento internazionale, progettandone e realizzando le opportune formule e gli opportuni strumenti di comunicazione e di attività.

Nella prima fase transitoria proponiamo una forma di associazione federativa, con la nomina di un Comitato consultivo per la preparazione di uno Statuto da presentare e approvare nel prossimo Congresso del 1990. Nel frattempo i firmatari studieranno, per realizzarla al più presto, una pubblicazione che dia notizie non solo delle attività del Movimento nelle varie sedi, ma progetti e prospettive iniziative atte alla salvaguardia del senso del territorio, in difesa del consumatore e del cittadino, del suo diritto al piacere.

Il giorno 9 dicembre 1989, all'Opéra Comique di Parigi, si sono riuniti i rappresentanti dei paesi che hanno aderito alla costituzione del Movimento internazionale per la difesa e la tutela del Piacere-Slow Food, e qui sotto firmarono il protocollo che ne sancisce ufficialmente la nascita.

I firmatari aderiscono ai presupposti ideologici contenuti nel Manifesto, che fanno riferimento innanzitutto alla qualità della vita complessivamente intesa e a una cultura materiale secolarmente mortificata.

In questo spirito essi si impegnano, nel rispetto delle singole autonomie culturali, a promuovere quelle iniziative che favoriscano e sollecitino una migliore conoscenza del proprio territorio e della sua originalità, ma anche uno scambio fattivo per la conoscenza e la comprensione della cultura di altri territori.

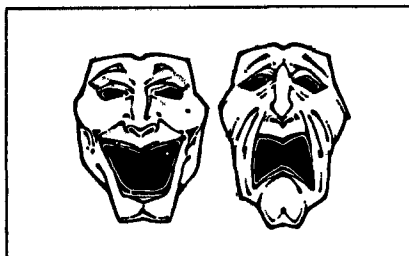
Si impegnano altresì a predisporre un'adeguata struttura organizzativa, sia

In ordine alla linea scelta di concretezza e di attivismo, infine, essi si impegnano a costituire una redazione per il progetto e la pubblicazione della Grande Enciclopedia Universale e Popolare della Cultura Alimentare, da realizzarsi nell'arco di un decennio con il contributo attivo di tutte le forze del Movimento. In un'epoca di così caotica trasformazione della civiltà, l'Enciclopedia ha l'ambizione di fare il punto sulla realtà culturale e tecnologica, non come esercizio di nostalgia ma come verosimile proiezione nel futuro, come stazione di partenza.

Questo sarà un primo contributo concreto: gli aderenti, convinti della politica dei piccoli passi più che dei grandi disegni astratti, percorreranno, nel nome della chiaccolina, la loro strada con realistica coerenza, con lenta sicurezza.

NON SONO D'ACCORDO

Ma il Cabernet è di Pinocchet?



■ Dalle Condotte Arcigola della Riviera del Brenta e di Brescia riceviamo netti dissensi contro l'inserimento del vino cileno nel Gioco del Piacere.

La Riviera del Brenta così si esprime: «Il Cile, senza ombra di dubbio continua ad essere sottoposto alla dittatura di Pinocchet e qualsiasi iniziativa di carattere ufficiale, anche la presentazione dello Slow Food a Santiago, che ne avalli "la piacevolezza del vivere", altro non può che significare, stante così la situazione, che un sostegno (siamo convinti non voluto, ma oggettivamente tale) alle canaglie che da sedici anni martoriano il popolo cileno».

un vino cileno e si sottolinea che «non doveva essere nemmeno preso in considerazione».

Al momento della scelta dei vini abbiamo fatto queste considerazioni (che possono essere naturalmente oggetto di dibattito):

— in Cile è in atto una lenta trasformazione verso la democrazia prova ne è l'ultima sconfitta elettorale di Pinocchet Tale processo evolutivo deve essere sostenuto con l'apporto economico.

— l'Italia abitualmente importa frutta e verdura cilene il comportamento dello struzzo non giova a nessuno.

— il Cabernet cileno in questione è stata una scelta inopportuna che ci ha permesso di conoscere realtà enologiche che poco note e di valore come ha dimostrato l'esito del gioco.

COME SCONTARE I PECCATI DI ARCIGOLA?

Nel 1989 Arcigola ha lanciato lo "Slow Food", il movimento internazionale per la tutela e il diritto al piacere, che vuole contrapporsi alla sotto-cultura del "fast food", per restituire alla tavola i veri sapori e il piacere della convivialità. Entrate a far parte del più grande movimento enogastronomico nazionale: Arcigola ha grandi proposte per il 1990 e per tutti i soci occasionali molto vantaggiose.



Ve ne diamo un piccolo assaggio. La quota associativa per il 1990 è di L. 55.000 e comprende: la tessera Socio Sapiente Arcigola 1990, un abbonamento annuale gratuito al Gambero Rosso e, in più

in regalo, l'Almanacco dei Golosi, una guida di oltre 700 pagine, per scoprire il meglio dell'enogastronomia italiana e i luoghi di produzione. Il prezzo di copertina di questa opera unica è di L. 49.000, ma per tutti i Soci Sapienti Arcigola è gratis.

Inoltre, con la tessera Arcigola, potrete usufruire degli sconti sui servizi e sui prodotti convenzionati: cinema, pubblicazioni ecc; e partecipare a tutte le attività associative Arcigola.

E se questo non bastasse a farvi venire l'acquolina in bocca, date un'occhiata alle offerte Soci Arcigola per il 1990, riportate nel coupon qui sotto. Ce n'è per tutti i gusti.

ASSOCIANDOSI!

Completate il coupon qui sotto, specificando le modalità di pagamento che preferite, ritagliatelo e spedite in busta chiusa a: Arcigola, via Mendicizia 14, 12042 BRA. Il piacere vi attende.

<input type="checkbox"/> Desidero diventare Socio Sapiente Arcigola per il 1990. Riceverò la tessera associativa e L. 55.000 in contanti. Se preferisco il Gambero Rosso, aggiungi un'aliquota di L. 10.000. L'Almanacco dei Golosi in regalo. Versare la somma di L. 55.000 + 2.000 per spese postali.	<input type="checkbox"/> Desidero ricevere l'Almanacco dei Golosi e una copia di Slow Food.	<input type="checkbox"/> Desidero ricevere l'Almanacco dei Golosi e una copia di Slow Food.
<input type="checkbox"/> Desidero ricevere l'Almanacco dei Golosi e una copia di Slow Food.	<input type="checkbox"/> Desidero ricevere l'Almanacco dei Golosi e una copia di Slow Food.	<input type="checkbox"/> Desidero ricevere l'Almanacco dei Golosi e una copia di Slow Food.
<input type="checkbox"/> Desidero ricevere l'Almanacco dei Golosi e una copia di Slow Food.	<input type="checkbox"/> Desidero ricevere l'Almanacco dei Golosi e una copia di Slow Food.	<input type="checkbox"/> Desidero ricevere l'Almanacco dei Golosi e una copia di Slow Food.

in contante allego assegno bancario non trasferibile Visa Am. Exp. Carta S.I. Scad. _____ Firma _____

NOTIZIE ARCIGOLA



MARTESANA
La neonata condotta intitolata al naviglio che scorre a nord di Milano è partita subito con 4 vini in Palazzo, degustazione di vini del Consorzio Tutela Valcalesio guidata il 19 dicembre a palazzo Architi di Mezzagro dall'enotecnico Sergio Cantoni.

MARCA TREVIGIANA
Continuano le iniziative internazionali della condotta che lunedì 4 dicembre al ristorante Le Rive di Onigo di Pederobba ha proposto una cena tipica cubana; preparata dallo chef del ristorante «Don Giovanni dell'Avana».

UDINE
Tra i numerosi appuntamenti proposti dal Iuduciano Giulio Colomba quello di venerdì 19 dicembre prevedeva una cena dal tema «Autunno in Collio» alla trattoria «Il cacciatore» in località Subida di Commons.

BRESCIA
Polivalente e attivissimo è il Centro Enogastronomico «Il Civezzo», in via Michelangelo 106 a Brescia. Si organizzano degustazioni di vini e di altri prodotti e si tengono corsi di educazione alimentare, di orientamento ai consumi in cucina, di ecologia domestica. Il Centro aderisce al Movimento Internazionale dello Slow Food. Telefonare allo 030/2793247 oppure allo 030/2305362 e chiedere del coordinatore Marino Marini.

BOLOGNA
Come scegliere un olio extravergine d'oliva? Come può essere il giusto prezzo? Di quale regione può essere l'olio buono? Se ne è discusso il 4 e 5 dicembre all'Hostaria Don Camillo e al ristorante «Caminetto d'oro». Ogni incontro è terminato con una cena che poneva al centro dell'attenzione l'olio extravergine.