

Un inno al vino per veri appassionati. Bottiglie Aperte 2015

- *Il vino è istinto.*
- *Il vino non è moda.*
- *Si beve per emozionarsi.*
- *Il vino non è fatto di teoria.*
- *Gli egoismi non aiutano il vino.*
- *Il vino va bevuto, va goduto e va condiviso.*
- *Il vino viene comunicato bene dalle persone sensibili.*
- *Bevete quello che vi piace, il vostro termometro è il vostro palato.*
- *La supponenza del giornalismo nel mondo del vino fa male al vino.*

Sono parole di Luca Gardini dette a Bottiglie Aperte durante la verticale di Valpolicella Superiore Doc Dal Forno Romano, che ha condotto e a cui ho partecipato. Un evento che si è svolto in un luogo ricco di storia tra i più belli di Milano: il Museo della Scienza e della Tecnologia Leonardo da Vinci. Una manifestazione che ha visto la partecipazione di cento aziende vitivinicole del territorio.

Nonostante le 'uscite colorite' di Luca Gardini, che a mio parere a volte sono inopportune rispetto ai contesti in cui si presenta, apprezzo il suo pensiero, un inno al vino che, da vera appassionata, condivido pienamente. Per questo, ho partecipato con piacere alla Masterclass da lui guidata svoltasi nella splendida 'Sala del Cenacolo'. Per un'amante dell'arte e della storia come me, un'ambiente dalle atmosfere molto speciali interamente affrescato, la cui costruzione risale al 1709.



Dal Forno Romano, un'azienda agricola situata a Cellore d'Illasi in provincia di Verona, di cui ho sentito parlare la prima volta da Alberto Malesani durante una visita nella sua cantina. Non ho ancora avuto modo di andare a trovarlo, per questo, ho colto volentieri l'invito per l'assaggio dei suoi vini. In degustazione: Valpolicella Superiore DOC Monte Lodoletta 2006 – 2005 – 2004 – 2003 – 2002 – 2001 – 2000

Non mi soffermerò come fanno i tecnici su ogni annata, lascio a loro il compito. Vi dirò solo che ho ascoltato con attenzione le descrizioni dei vini, e, a conclusione dell'assaggio, ho scelto come mie annate preferite quella del 2003 e del 2001. Una questione di gusti del tutto personale, come è giusto che sia. Un vino impetuoso e di grande carattere, un Valpolicella che si impone e che consiglio di assaggiare a chi ama vini di particolare struttura.



Per concludere, il mio consiglio è sempre lo stesso: oltre a partecipare alle degustazioni, visitate le aziende agricole e ascoltate i produttori. Imparerete assaggiando, e, grazie alle vostre papille gustative, arricchirete il vostro bagaglio di esperienze sensoriali.

Per capire veramente il vino bisogna conoscere i territori e le persone protagoniste. E' la terra, insieme al loro cuore e alla loro testa, a dar forma e sostanza. Questo è semplicemente il pensiero di una donna che ama il vino per ciò che rappresenta: emozioni, storia, tradizioni e territorio.

Riscoprire Milano...

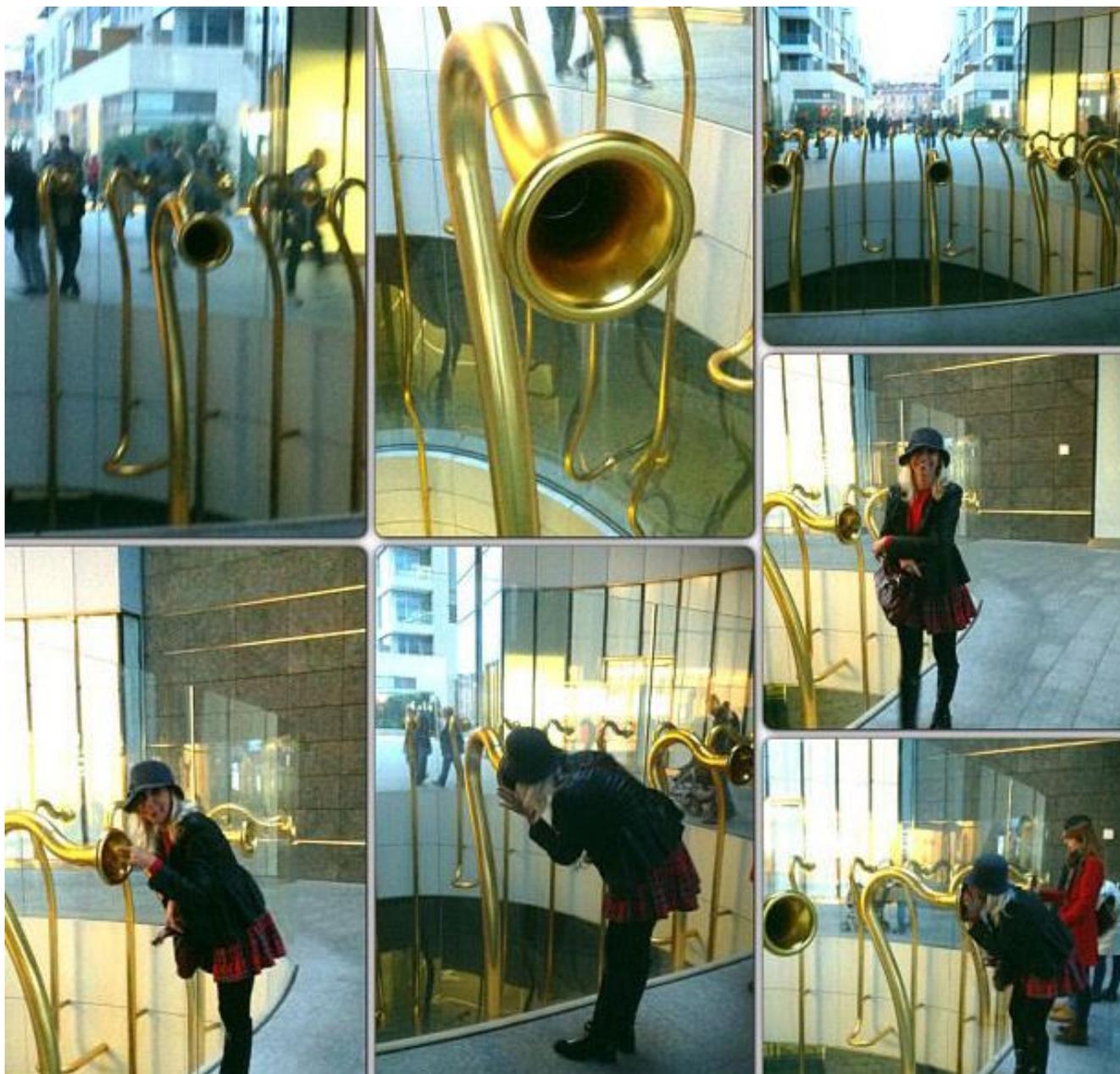
Non amo il caos né la frenesia... amo la campagna, il verde e la tranquillità. Forse è per questo che vivo le città velocemente, con una 'toccata e fuga'. Qualche mese fa però è stato diverso... ho conosciuto una Milano splendente, abbagliante, aggregante... insomma ho vissuto un pomeriggio e una sera in una Milano che non mi aspettavo.

Dalla Stazione Garibaldi, attraversando la strada, mi sono diretta verso **Piazza Gae Aulenti**, uno spiazzo circolare di ben cento metri di diametro dedicato all'architetto e designer da poco scomparsa. La visione delle moderne e splendide architetture progettate dall'architetto argentino **Cesar Pelli**, in collaborazione con lo **studio italiano Land**, mi hanno letteralmente abbagliata.

Luci, colori, fontane e varie proposte culturali, hanno reso questa piazza un vero punto aggregante per la città.



Ma non solo, attraversando un passaggio pedonale si incontra l'opera urbana di **Alberto Garutti**. Ventitré tubi in metallo cromato disposti in circolo che, richiamando quasi per amplificare la nostra voce, ci permettono di salutare il mondo dicendo: "Siamo pronti! Milano vi aspetta!"



Superato un passaggio pedonale, una lunga gradinata mi ha condotto in **Corso Como**, il centro della vita di Milano, che, con i suoi locali e le sue vetrine, va vissuto passeggiando. Qui la parola chiave è: "aggregazione".



Si era fatta sera... come dico spesso le città vanno vissute di giorno e di notte, l'unico modo, per me, per conoscerle pienamente. Accese le luci Milano si è vestita, come sa fare solo una signora elegante indossando un abito da sera.



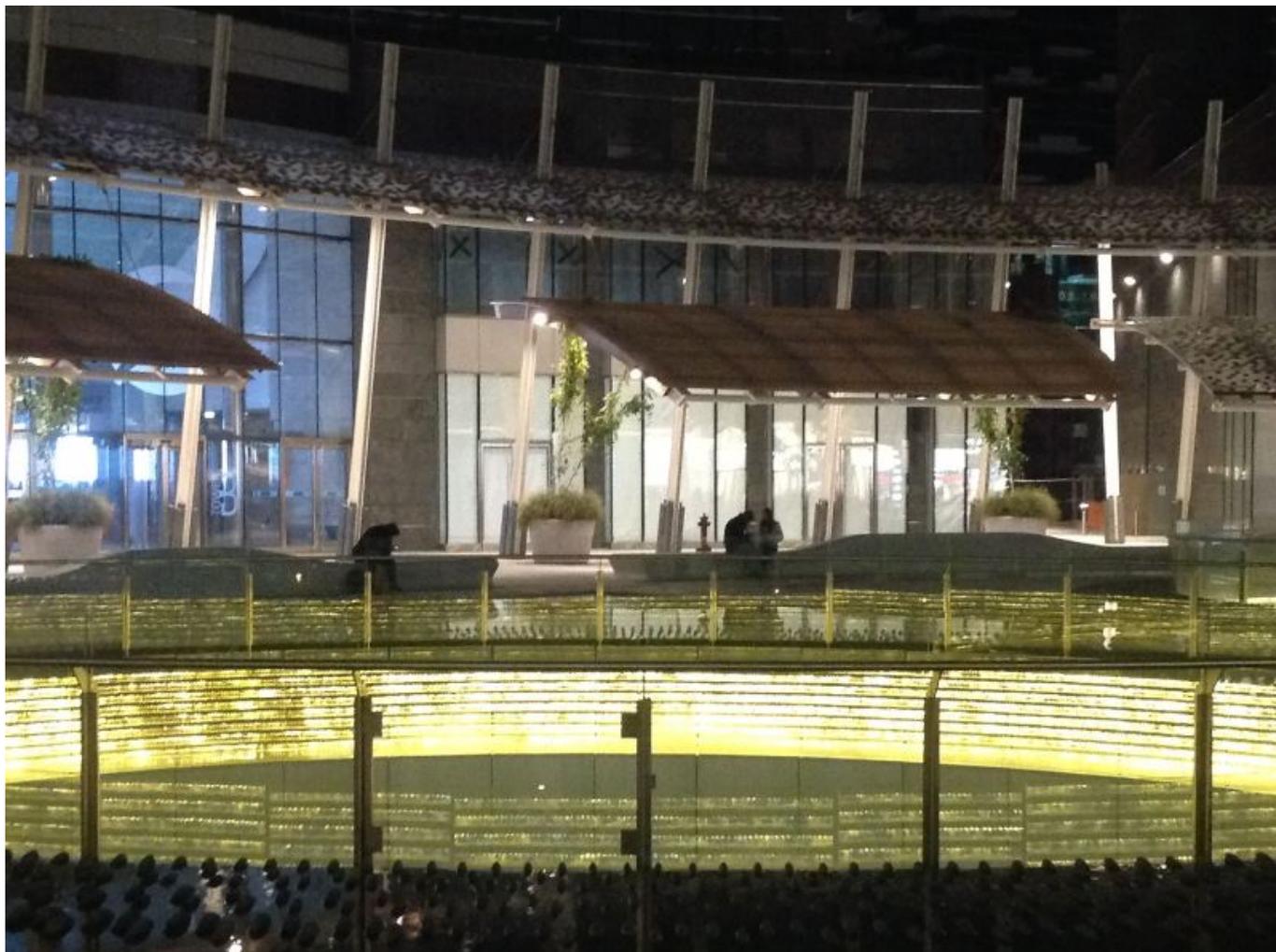
Vi consiglio di non perdervi la visione dei bellissimi **murales degli studenti del Liceo Artistico Umberto Boccioni di Milano**, presenti sulle pareti del corridoio sotterraneo della fermata 'Stazione Garibaldi' della metropolitana.



La bella Milano si è preparata per **EXPO 2015** un evento unico

per il “Sistema Italia”: un’esposizione universale con il primo modello di **Digital Smart City** del futuro, un quartiere ecocompatibile a pochi chilometri dal centro.

Una grande Milano pronta ad accogliere il mondo!



Una storia di ristorazione macchiata dal passato

In testata pesce spada a bassa temperatura, 62 gradi, con castagna caramellata al Gran Marnier, passata di cannellini e zeste (buccia) di arancia caramellata. Chef Guglielmo

Paolucci.

Davide Lacerenza, patron del Ristorante La Malmaison di Milano. L'ho conosciuto durante una recente manifestazione sullo street food. Cosa mi ha colpito di lui? Il modo in cui raccontava le sue materie prime, in particolare dando consigli e approfondimenti su crostacei e molluschi che, attirando particolarmente l'attenzione del pubblico, hanno dato vita ad uno degli interventi più riusciti della giornata.

E' per questo che ho voluto conoscerlo meglio accettando l'invito a cena nel suo ristorante. Ma non sapevo tutto, sì, non sapevo di precedenti legati alla sua vita privata che ahimè condizionano la sua storia di ristoratore.

Ieri sera, persone che mi conoscono e che tengono a me, sapendo come la penso sui protagonisti dell'enogastronomia, si sono preoccupati scrivendomi in privato. Io ero lì solo per conoscere meglio una persona e i piatti del suo bravo e giovane cuoco, Guglielmo Paolucci. Punto.



Cruditè di pesce

Un uomo di origini pugliesi che ha vissuto in una Milano

difficile, che ha lasciato a quindici anni la scuola per lavorare nei mercati di frutta e verdura, alzandosi alle tre di notte, nel gelo d'inverno e sotto il sole d'estate. Poi, di notte, un lavoro in discoteca per coprire le spese.

“Cinzia, non dimenticherò mai da dove sono arrivato, i ricordi mi danno sempre la gioia di sorridere. Sono nato in un quartiere storico alla periferia di Milano, il Giambellino, nel 1965. Li ho vissuto gli anni peggiori. Più della metà dei miei amici e compagni di scuola sono morti per droga, mentre altri sono finiti in galera. Ora che ho qualcosa di mio che veramente mi dà soddisfazione, svolgo il mio lavoro con amore e passione, questo è quanto.”

Di certo gli ho dato dei consigli. Ci sono molti cambiamenti da fare nel suo locale. Come ho detto a Davide ieri sera, a volte per cambiare bisogna dare una vera svolta alla propria vita, facendo scelte difficili e voltando pagina sul serio. Capitolo chiuso.

Vi lascerò solo le immagini che mi hanno colpito il giorno in cui l'ho conosciuto.

La Maison Charles Heidsieck, 160 anni di storia di Champagne

Lo scrittore britannico Charles Caleb Colton paragonava lo champagne ad una critica: “Non c'è niente di più ributtante quando è cattiva... niente di più delizioso quando è buona.”

Nonostante io sia una donna amante di vini rossi (quelli buoni), quando ne ho l'occasione colgo sempre con piacere l'assaggio di un calice di champagne prodotto da una Maison rinomata per la qualità e la storia.

Charles Heidsieck è un vino francese che nasce nei vigneti della regione Champagne – Ardenne nella Francia settentrionale. Un vino che richiama al lusso, all'eleganza e alla seduzione, molto amato dalle donne.

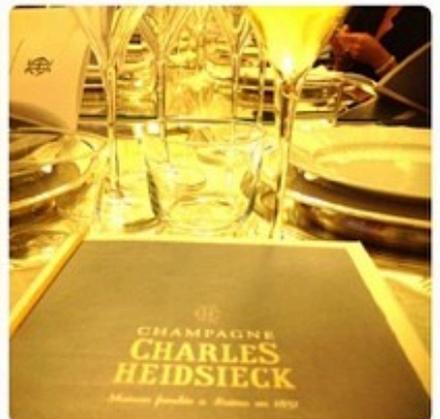


Champagne Charles Heidsieck

Ebbene, qualche sera fa ho colto l'invito di

Philharmonica, realtà distributiva di produzioni selezionate, partecipando ad una cena dedicata a questo champagne prodotto da una Maison storica nata nel 1851.

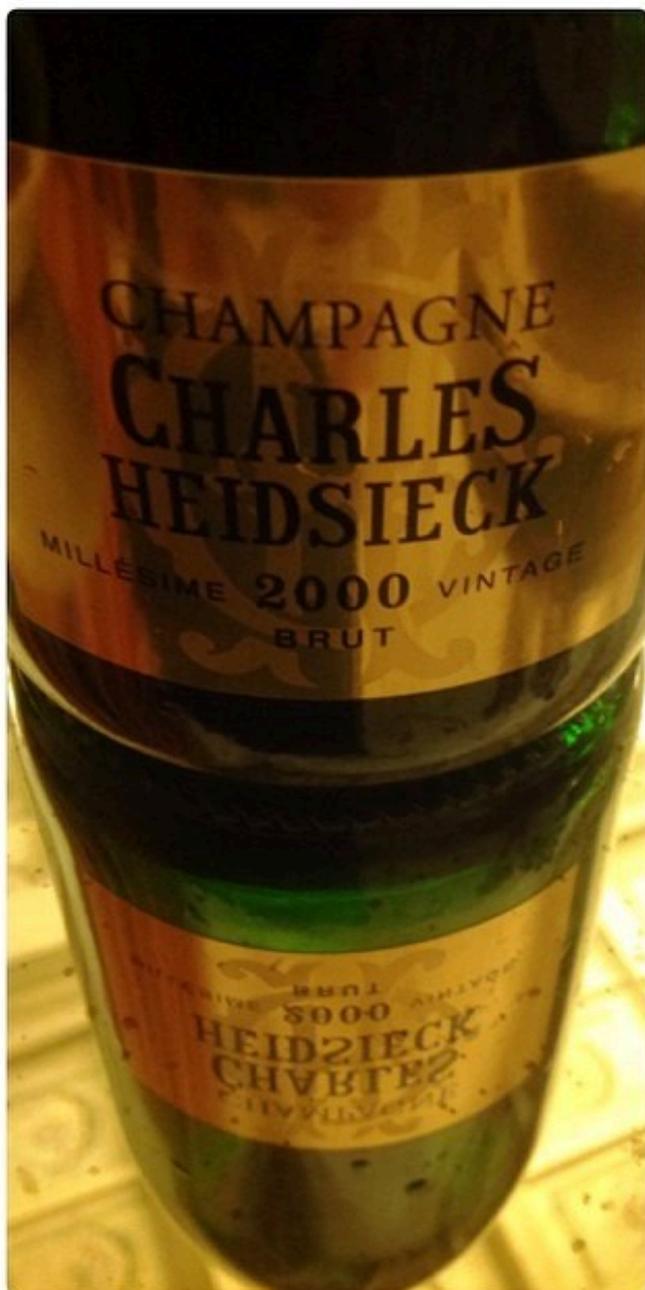
Nel centro di Milano, accolta nel delizioso Ristorante 'Cavoli a Merenda', ricavato da un appartamento patrizio della fine del 1700, si è svolto l'evento con degustazione condotto dalla guida esperta di Marco Chiesa.



Una serata d'estate a Milano con #charliesway @philharmonicaspa

Non conoscendo Marco, quando gli ho chiesto di cosa si occupasse, la sua risposta pronta è stata: *“Cinzia, racconto storie di vino e di uomini”*. Quale migliore occasione per ascoltarlo...

In una sera d'estate, in un ambiente unico elegantemente arredato, con dieci blogger ho fatto un percorso di assaggi, abbinati ad una cena dai sapori tipicamente mediterranei.



Si beve Champagne Charles Heidsieck Millésime 2000 Vintage

Brut e... si mangia piatti mediterranei

Una Maison con cinque etichette: Charles Heidsieck Brut Réserve, Rosé Réserve, Brut Millésime 2000, Rosé Millésime 1999 e Blanc des Millénaires 1995.

A ognuno il suo champagne. Il mio, per lo meno quello che si è avvicinato più ai miei gusti per la piacevolezza al naso e in bocca, è stato il Blanc Des Millenaires Millésime 1995 Vintage.



Blanc Des Millenaires Millésime 1995 Vintage – Charles Heidsieck

Ad accompagnarci, oltre a Billie Holiday con *'Crazy He Calls Me'*, l'ascolto dei racconti di Marco sulle vicissitudini di una famiglia che ha portato nelle serate mondane delle corti europee fino ai giorni nostri, i suoi prodotti.

'Champagne Charlie', il nome con cui è conosciuto in America, è un vino di una Maison francese che si distingue per la capacità riconosciuta di fare squadra. Un'attitudine oltre che un'inclinazione, che nel tempo favorisce le economie e il territorio.



Ristorante 'Cavoli a Merenda'

La mia prima volta con un

riccio... al Ristorante 'Da Giulia'

La mia prima volta con un riccio è stata qualche anno fa a Milano al ristorante 'Da Giulia'. Ma cosa avete capito?! Il riccio in questione a cui mi riferisco è, anzi era... un ottimo riccio di mare! ☐

Non avendo mai avuto l'occasione di assaggiare questa prelibatezza, qualche anno fa un caro amico ha pensato bene di provvedere portandomi per l'appunto in questo ristorante di Milano. Una realtà a conduzione familiare i cui titolari, Gianni e Giulia entrambi di Bisceglie in provincia di BAT (Barletta-Andria-Trani), sono uniti nella vita e nel lavoro da ben venticinque anni.

Dopo quella volta ce ne sono state altre, anche perché ormai sono amici con i quali, a volte di persona e a volte sui social interagisco, ma soprattutto mi delizio il palato.



Giulia



Detto questo ora approfitterò dell'occasione per far loro qualche domanda, ma soprattutto per approfondire alcuni

argomenti a cui tengo molto. Quando vado in un ristorante, chi mi conosce lo sa, vado con occhio critico, e non solo. La ristorazione di qualità può molto sia per la promozione del territorio che delle sue produzioni.

Giulia è troppo occupata in cucina, Gianni oggi tocca a te rispondermi! Sei pronto? Oggi parleremo di territorio, di cultura del cibo, di olio extra vergine di oliva, della doggy bag, di vino, dell'alcol test... naturalmente al ristorante.

- **Quanto c'è della vostra terra, intendo come tradizioni e tipicità nella cucina del vostro ristorante?**

Mi vuoi mettere alla prova? Cinzia sono pronto! Dunque, tutta la nostra cucina si basa su piatti tipici della nostra terra natia anche se rivisitata in chiave moderna. Utilizziamo materie prime tipiche della zona come ad esempio le farine Senatore Cappelli prodotte nella Murgia barese, le semola Tumminia di Castelvetro, il grano arso della Daunia di San Severo, l'olio extravergine d'oliva di Bisceglie, le verdure, la frutta, i crostacei e i frutti di mare provenienti da Manfredonia.

- **Insisto spesso sul fatto che pillole di cultura del cibo, possono essere fatte anche dai ristoratori spiegando l'origine delle materie prime dei piatti che portano a tavola. Condividi?**

Assolutamente d'accordo con te. E' nostra abitudine raccontare il piatto che portiamo a tavola ai nostri ospiti per far capire loro cosa mangiano.



Busiati Trapanesi di semola tumminia al pesto di pistacchio e bottarga di tonno

- **Parliamo di olio extra vergine di oliva. Come dico spesso vorrei vedere sui tavoli dei ristoranti, come già avviene per i vini, delle 'carte degli oli d'oliva' con pillole informative che presentino brevemente le caratteristiche delle cultivar (varietà delle olive). Poi, mi piacerebbe che mi venisse proposta una piccola bottiglia d'olio d'oliva rappresentativa di un territorio che userei durante il pasto, pagherei nel conto a prezzo promozionale, e che mi porterei a casa. Utopia o speranza?**

Parlando di olio non posso dimenticare quando da piccolo mi dedicavo alla raccolta delle olive in campagna. Ricordo la sveglia di buon'ora alle 4.30 e mio padre che accendeva il fuoco per riscaldarci mentre i grandi predisponavano i teli di iuta attorno agli alberi. Tempi duri ma belli.

Mi chiedi se è possibile una lista degli oli extravergine d'oliva? Alcuni ce l'hanno, la cosa importante per me è avere

olio extra vergine di qualità certificato e prodotto in Italia da olive del territorio. Io come ben sai uso l'olio extra vergine di oliva Lamantea, un prodotto delle terre di Puglia. Le varietà di olive utilizzate sono l'oliva CORATINA e l'oliva OGLIAROLA, tipiche delle nostre terre.

- **Ora passiamo alla doggy bag, o meglio il pacchetto con il quale l'ospite del ristorante porta a casa il cibo che ha avanzato. Una consuetudine all'estero, in Italia una pratica molto meno in uso. Siamo forse troppo 'signori'? Io lo chiedo, ma quanti lo fanno?**

Cinzia siamo noi stessi che consigliamo di portare a casa il cibo avanzato in un contenitore già pronto per essere riscaldato. Io in primis sono contrario allo spreco del cibo, in special modo in questi momenti di crisi.

- **Stessa cosa vale per il vino, per lo meno per me. Viste le giuste limitazioni in vigore, nel caso in cui ci si debba mettere alla guida è auspicabile, quando si ordina una bottiglia e non la si finisce, di potersela portare a casa. Sei d'accordo?**

Certo, capita che alcuni si portano via la bottiglia. I clienti ormai sono consapevoli di quanto possono bere. E' per questo motivo che ho scelto un buon numero di bottiglie da cl 375 mentre ho deciso di non servire il vino a bicchiere perché, oltre a perdere la magia dello stappare, può far pensare anche a vino recuperato.



La cassata siciliana di Giulia

Concludo questa mia chiacchierata con Gianni ricordando, a proposito delle limitazioni in vigore riguardanti il consumo di alcolici, che le normative prevedono l'obbligatorietà per tutti i locali pubblici aperti oltre la mezzanotte, del possesso di un apparecchio che dia la possibilità ai clienti che debbano mettersi alla guida di rilevare il proprio tasso alcolemico, il ben noto limite di 0,5 grammi (per i neopatentati è previsto il tasso 0).

Sarebbe opportuno che l'avessero tutti, anche quelli che chiudono prima di mezzanotte. Comunque sia sappiate che è nostro diritto chiedere di poter fare un 'alcol test', nel caso avessimo dubbi su quanto abbiamo bevuto.

TABELLA PER LA STIMA DELLE QUANTITÀ DI BEVANDE ALCOLICHE CHE DETERMINANO IL SUPERAMENTO DEL TASSO ALCOLEMICO LEGALE PER LA GUIDA IN STATO DI EBBREZZA, PARI A 0,5 GRAMMI PER LITRO

(Art.6 del decreto legge 3 agosto 2007 n. 117 convertito in legge, con modificazioni, dall'art. 1 della legge 2 ottobre 2007 n. 160)

La Tabella contiene I LIVELLI TEORICI DI ALCOLEMIA RAGGIUNGIBILI DOPO L'ASSUNZIONE DI UNA UNITÀ ALCOLICA

UNITÀ ALCOLICA DI RIFERIMENTO (in cc) (Bicchiere, lattina o bottiglia serviti usualmente nei locali)

Birra Vino	330 cc 125 cc	Vini liquorosi-aperitivi Digestivi	80 cc 40 cc	Superalcolici Champagne/spumante	40 cc 100 cc	Ready to drink MIX	150 cc sommare i componenti
---------------	------------------	---------------------------------------	----------------	-------------------------------------	-----------------	-----------------------	--------------------------------

I valori di ALCOLEMIA, calcolati in base al sesso, al peso corporeo e all'essere a stomaco vuoto o pieno, sono solo indicativi e si riferiscono ad una assunzione entro i 60-100 minuti precedenti

Se si assumono più unità alcoliche, per conoscere il valore di alcolemia raggiunto è necessario sommare i valori indicati per ciascuna unità alcolica consumata **

DONNE

BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	STOMACO VUOTO					BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	STOMACO PIENO						
		Peso corporeo (Kg)							Peso corporeo (Kg)						
		45	55	60	65	75			80	45	55	60	65	75	80
		Livelli teorici di alcolemia							Livelli teorici di alcolemia						
birra analcolica	0,5	0,06	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	birra analcolica	0,5	0,03	0,03	0,02	0,02	0,02	0,02
birra leggera	3,5	0,39	0,32	0,29	0,27	0,24	0,22	birra leggera	3,5	0,23	0,19	0,17	0,16	0,14	0,13
birra normale	5	0,56	0,46	0,42	0,39	0,34	0,32	birra normale	5	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18
birra speciale	8	0,90	0,73	0,67	0,62	0,54	0,50	birra speciale	8	0,52	0,42	0,39	0,36	0,31	0,29
birra doppio malto	10	1,12	0,92	0,84	0,78	0,67	0,63	birra doppio malto	10	0,65	0,53	0,48	0,45	0,39	0,36
vino	12	0,51	0,42	0,38	0,35	0,31	0,29	vino	12	0,29	0,24	0,22	0,20	0,18	0,17
vini liquorosi-aperitivi	18	0,49	0,40	0,37	0,34	0,29	0,28	vini liquorosi-aperitivi	18	0,28	0,23	0,21	0,20	0,17	0,16
digestivi	25	0,32	0,26	0,24	0,22	0,19	0,18	digestivi	25	0,20	0,16	0,15	0,14	0,12	0,11
digestivi	30	0,39	0,32	0,29	0,27	0,23	0,22	digestivi	30	0,24	0,19	0,18	0,16	0,14	0,13
superalcolici	35	0,45	0,37	0,34	0,31	0,27	0,25	superalcolici	35	0,27	0,22	0,21	0,19	0,16	0,15
superalcolici	45	0,58	0,47	0,43	0,40	0,35	0,33	superalcolici	45	0,35	0,29	0,26	0,24	0,21	0,20
superalcolici	60	0,77	0,63	0,58	0,53	0,46	0,43	superalcolici	60	0,47	0,38	0,35	0,33	0,28	0,26
champagne/spumante	11	0,37	0,31	0,28	0,26	0,22	0,21	champagne/spumante	11	0,22	0,18	0,16	0,15	0,13	0,12
ready to drink	2,8	0,12	0,10	0,09	0,08	0,07	0,07	ready to drink	2,8	0,07	0,06	0,06	0,05	0,04	0,04
ready to drink	5	0,24	0,20	0,18	0,17	0,17	0,14	ready to drink	5	0,15	0,12	0,11	0,10	0,09	0,08

** Esempi: donna, peso 45 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra leggera ed 1 aperitivo alcolico. Alcolemia attesa: $0,39+0,49 = 0,88$ grammi/litro; donna, peso 60 Kg, ha assunto a stomaco pieno 2 superalcolici (60°). Alcolemia attesa: $0,35+0,35 = 0,70$.

UOMINI

BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	STOMACO VUOTO						BEVANDA	Gradazione alcolica (Vol. %)	STOMACO PIENO					
		Peso corporeo (Kg)								Peso corporeo (Kg)					
		55	65	70	75	80	90			55	65	70	75	80	90
		Livelli teorici di alcolemia								Livelli teorici di alcolemia					
birra analcolica	0,5	0,04	0,03	0,03	0,01	0,01	0,01	birra analcolica	0,5	0,02	0,02	0,02	0,01	0,01	0,01
birra leggera	3,5	0,25	0,21	0,19	0,18	0,17	0,15	birra leggera	3,5	0,14	0,12	0,11	0,10	0,10	0,09
birra normale	5	0,35	0,30	0,28	0,26	0,24	0,22	birra normale	5	0,20	0,17	0,16	0,15	0,14	0,12
birra speciale	8	0,56	0,48	0,44	0,41	0,39	0,35	birra speciale	8	0,33	0,28	0,26	0,24	0,22	0,20
birra doppio malto	10	0,71	0,6	0,55	0,52	0,49	0,43	birra doppio malto	10	0,41	0,34	0,32	0,30	0,28	0,25
vino	12	0,32	0,27	0,25	0,24	0,22	0,20	vino	12	0,18	0,16	0,15	0,14	0,13	0,11
vini liquorosi-aperitivi	18	0,31	0,26	0,24	0,23	0,21	0,19	vini liquorosi-aperitivi	18	0,18	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
digestivi	25	0,20	0,17	0,16	0,15	0,15	0,12	digestivi	25	0,12	0,10	0,10	0,09	0,08	0,08
digestivi	30	0,24	0,21	0,19	0,18	0,18	0,15	digestivi	30	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09
superalcolici	35	0,28	0,24	0,22	0,21	0,19	0,17	superalcolici	35	0,17	0,15	0,14	0,13	0,12	0,11
superalcolici	45	0,36	0,31	0,29	0,27	0,25	0,22	superalcolici	45	0,22	0,19	0,17	0,16	0,15	0,14
superalcolici	60	0,48	0,41	0,38	0,36	0,33	0,30	superalcolici	60	0,30	0,25	0,23	0,22	0,20	0,18
champagne/spumante	11	0,24	0,19	0,18	0,17	0,16	0,14	champagne/spumante	11	0,14	0,11	0,11	0,10	0,09	0,08
ready to drink	2,8	0,08	0,06	0,06	0,06	0,05	0,05	ready to drink	2,8	0,05	0,04	0,04	0,03	0,03	0,03
ready to drink	5	0,15	0,13	0,12	0,11	0,10	0,09	ready to drink	5	0,09	0,08	0,07	0,07	0,06	0,06

** Esempi: uomo, peso corporeo 75 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 2 birre speciali. Alcolemia attesa: $0,41+ 0,41 = 0,82$ grammi/litro; uomo, peso corporeo 55 Kg, ha assunto a stomaco vuoto 1 birra doppio malto ed 1 superalcolico di media gradazione (45°). Alcolemia attesa: $0,71+0,36 = 1,07$ grammi/litro.

Le fotografie dei piatti sono del 'Ristorante Da Giulia'