

La città del d.o.c.

di HELMUT FAILONI

DA buoni ghiottoni erranti siamo andati a curiosare in alcune delle principali enoteche cittadine per dare un'occhiata ai prezzi ed assaggiare alcuni vini che ci sembrano di qualità se rapportati alle diverse fasce di prezzo: dalla bottiglia per tutti i giorni sino a quella delle grandi occasioni. Tre sono le enoteche bolognesi con una vasta scelta di vini, quelle cioè dove si può trovare quella bottiglia di quella annata: Antica Drogheria Calzolari, Caffè Bazar ed Enoteca Italiana. (Non sottovalutate però neanche le enoteche più piccole dove si possono trovare a volte vini di cantine poco note). A grandi linee il prezzo di rivendita di una bottiglia viene così calcolato: al costo di base vanno aggiunti l'Iva del 20% e (di norma) un ricarico del 30%, che diventa il guadagno netto per il rivenditore. Naturalmente questo 30% qualcuno lo fa diventare anche 50% e oltre, e lo fa la maggior parte delle volte sui vini di fascia alta: le differenze di prezzo emerse fra le varie enoteche sono infatti minime nei vini a bassa e media fascia di mercato e a volte, invece, considerevoli nella fascia alta.

Un esempio eclatante ci viene offerto dalle preziose (in tutti i sensi) bottiglie dell'annata 1995, straordinaria in Bordeaux, di Chateau Mouton Rothschild e Chateau Lafite Rothschild (vino che amava anche Gioacchino Rossini). Presso l'Antica Drogheria Calzolari troverete questi vini a lire 250mila a bottiglia, mentre presso l'Enoteca Italiana a lire 450mila: bella differenza, non c'è che dire.... Molto probabilmente l'Antica Drogheria ha comperato le bottiglie in primeur (cioè già tre anni fa, prima ancora che il vino venisse imbottigliato) pagandole meno: una tecnica di acquisto possibile, abbastanza diffusa, ma a volte anche rischiosa se ad esempio il vino evolve male in bottiglia deludendo le aspettative di eccellenza. Grandi francesi a parte c'è un'altra differenza che ci è saltata all'occhio: il Cepparello '90 un Sangiovese in barrique pro-

Per gli enologi tre sono i templi bolognesi per il culto della bottiglia d'annata: Antica Drogheria Calzolari, Caffè Bazar, Enoteca Italiana



Viaggio nelle enoteche. Ecco dove conviene acquistare il vino

I segreti di Bacco e del portafoglio

Primato alla Drogheria Calzolari

QUANTO COSTA BERE BENE

VINI	Antica drogheria Calzolari	Caffè Bazar	Enoteca Italiana	Fiaschetta S. Stefano	Scaramaggi
PIGNOLETTO	7.500	-	-	-	7.600
FALESCO	8.500	-	8.500	-	-
REGALEALI	-	-	11.000	-	9.990
BENTIVOGLIO	11.500	11.900	-	13.500	12.500
RITRATTI	13.500	13.900	18.000	-	-
TURICO	13.500	13.900	13.500	-	-
BELLAVISTA	25.000	-	28.000	29.000	-
ORNELLAIA	53.000	53.900	70.000	-	-

dotto nella zona di Barberino Val d'Elsa, viene venduto a lire 35mila presso l'Antica Drogheria e a lire 60mila presso l'Enoteca Italiana. Insomma i prezzi più vantaggiosi di tutta Bologna li potrete trovare presso l'Antica Drogheria Calzolari seguita a distanza ravvicinata dal Caffè Bazar, dove, oltre ad ottimi prezzi sugli champagne (Billecart Salmon Millesimato '89 a lire 73.900 contro le quasi 100mila delle altre enoteche), troverete anche alcune rare bottiglie, di quelle pluripremiate per intenderci, offerte invece ad un prezzo troppo elevato, a nostro avviso fuori mercato. Ma torniamo - come si suol dire - con i piedi a terra e spendia-

mo alcune parole sui vini che abbiamo scelto per la nostra piccola indagine. Fra i bianchi frizzanti della zona ci è piaciuto il Pignoletto di Virgilio Sandoni, i cui profumi leggeri si sposano a perfezione con alcuni antipasti magri e piatti a base di uova, mentre, per passare ad un vino rosso, abbiamo scelto, per l'ottimo rapporto qualità prezzo, il fratello piccolo del pluripremiato Montiano, il Falesco, un piccolo grande rosso del Lazio. Rimanendo più o meno nella stessa fascia di prezzo potrete assaggiare il Regaleali Bianco '96, un uvaaggio a base di Inzolia, varietà autoctona di Tasca e Catarratto, dal profumo di frutta matura e con un'acidità molto bassa. Nella fascia di prezzo intermedia consigliamo la degustazione di tre ottimi rossi, il Bentivoglio '94 della Tenuta Farneta, un Sangiovese toscano in purezza che prima dell'imbottigliamento riposa in piccole botti di rovere francese per una quindicina di mesi, il Cabernet Sauvignon '93 di Ritratti (Tn), che quanto a polpa, profumi, colore e souplesse ha poco da invidiare a vini più costosi, e il Cabernet Sauvignon Turico '96 di Tre Monti (Bo), la vera rivelazione dell'Emilia Romagna per l'annata '96. Per la fascia di prezzo superiore abbiamo scelto invece uno dei migliori champegnois italiani, la nuova sboccatura del sempreverde Bellavista (nella versione Brut), ottenuto dalla sapiente unione di Chardonnay e Pinot Bianco con una piccola aggiunta di Pinot Nero vinificato in bianco, ed un uvaaggio bordolese classico, l'Ornellaia '94 (Cabernet Sauvignon, Merlot e Cabernet Franc).

Ai Commercianti, oppure al Sole e al Tiffany. Da Sauro e Stefano si stappa tutto

Quando l'aperitivo è un rito pagano

AL momento dell'aperitivo, aprire, le scelte di scuola sono due. C'è chi sceglie il locale in base alla quantità di vivande messe a disposizione sul bancone dai gestori (noccioline e affini, verdure, olive e dintorni, tramezzini tagliati a forma di tartine monoboccone) e poi se beve un Prosecco, un anonimo Tocai, un buon Shiraz o un Aperol Soda ha poca importanza. C'è invece chi trattiene la fame pur di trovare un locale dove la scelta delle bottiglie di vino a disposizione soddisfi anche i palati più esigenti. La prima tipologia di cliente, quella mangia e bevi, frequenta i bar alla moda del centro, tra i quali quelli che vanno per la maggiore sono il mondanissimo Bar dei Commercianti - Strada Maggiore - (dove si può trovare il miglior Martini Cocktail

della città), il Caffè Martini sotto le Due Torri o il Tiffany - Via Rizzoli -, dove, oltre al superalcolico, si possono degustare a prezzi assai interessanti molti vini internazionali, da alcuni Sauvignon neozelandesi a certi Merlot sudafricani, e diverse marche di champagne.

La seconda tipologia in questione, quella cioè che si vuole godere un grande bicchiere di vino, ha diverse opportunità, ma se cerca il meglio dovrà incanalarsi verso via Petroni, dove Sauro e Stefano aprono qualsiasi tipo vino, spiazzando le altre enoteche che, di norma hanno in degustazione quattro o cinque bianchi e altrettanti rossi. Che il vostro palato desideri un Prosecco di Conegliano Sanfeletto (lire 2.500), un grande Verdicchio Le Case '96 di

Bonci (lire 3.500), un succosissimo Bongoverno '92 (lire 6mila), un sublime Turriga '92 (lire 8mila), un flut di champagne rosé Louis Roederer '91 (lire 10mila) o un leggendario Chateau d'Yquem '83 (lire 40mila), dai fratelli Delfiore troverete vino per i vostri denti. Chi invece ama la bellezza dei luoghi che trasudano storia e memoria non potrà non fare un passaggio in Vicolo Ranocchi da Luciano Spolaore, nella splendida osteria Il Sole, la vineria degli estremi dove o si beve del vino normalissimo, da battaglia, o del grande champagne. All'elenco va aggiunto Alla corte di Bacco, un nuovo wine e cocktail bar, con tanto di grandi vini e chicche gastronomiche, che ha aperto in questi giorni a Corte Isolani. (he. f.)