



L'enoteca dei fratelli Delfiore in via Petroni giudicata la migliore dal Gambero Rosso



Nell'Antica Drogheria gli enologi doc d'Italia



GLI ESPERTI
Sopra, Marco Nannetti, a sin. "Divinis", a dx. Godot Wine. In alto, i fratelli Delfiore dell'Antica Drogheria Calzolari



HELMUT FAILONI

ICLIENTI, quelli più affezionati, li chiamano, a seconda delle serate, i fratelli Karamazov, oppure Dosto & Yevsky, o ancora Caino e Abele. Nulla a che vedere però con un circolo di letteratura russa o con una lezione post-moderna di riflessione biblica. Stiamo parlando di un luogo consacrato al vino, l'Antica Drogheria Calzolari (di via Petroni 9, tel. 051.222858) dei fratelli Sauro e Stefano Delfiore, che nel nuovo Almanacco del Berebene 2006 del Gambero Rosso, è stata giudicata, assieme a quella di Maurizio Cavalli di Parma (0521.236928), la migliore enoteca dell'Emilia Romagna.

Esiste da sempre l'Antica Drogheria Calzolari. Davvero sembra uno di quei luoghi eterni, ai quali ci si è talmente abituati ed affezionati, che, anche volendo, non si riesce nemmeno ad immaginare «quella» via senza «quella» enoteca. E' il trionfo della Bologna enologica. Qui stappano tutto. E di tutto. Volete assaggiare quel vino che avete visto in scansia? Non c'è problema, virisponderanno. Pagando naturalmente. E' questa la battuta classica di Sauro, oste un po' burbero e un po' tenero, un po' Caino e un po' Abele, come lo hanno disegnato alcuni clienti altoatesini, che lo frequentano quotidianamente da più di

vent'anni. Stefano, il fratello, è anche poeta dialettale («l'unico poeta dialettale bolognese», sottolinea lui), ma non entrate nel suo locale a chiedere una poesia, senno' si trasforma facilmente in

Caino. L'arte, dice lui, che con il suo ultimo libro («Al Cafa' d'levent», edizioni Moby Dick) ha vinto l'edizione 2003 del Premio Navile, e che è finalista al Premio Lanciano 2005, è un cosa diver-

sa, che va trattata dunque in separata sede. Con serietà. E, se bevendo un bicchiere al banco, tra sentori di note speziate e balsamiche, di legni nuovi e profumi di sottobosco, date un occhio

Sommelier premiati, bottiglie rare; in città fioriscono i luoghi "di culto" del vino

ai prezzi, vi renderete facilmente conto che il costo dei vini alla miscita da Sauro non ha rivali. E' vero, i bicchieri non sono alla moda, non vengono nemmeno offerti i cosiddetti stuzzichini, si sta comunque sempre in piedi, ma i prezzi al bicchiere sono i più bassi.

Ma naturalmente l'Antica Drogheria Calzolari non è l'unico luogo del vino a Bologna. In un sentiero enologico ideale, le altre fermate obbligatorie sono soprattutto l'Enoteca Italiana di via Marsala (recentemente, Marco Nannetti, uno dei due gestori, ha vinto un prestigioso premio come miglior «palato»), il Godot Wine Bar (via Cartoleria 12), aperto fino tardissima sera, e il Godot Wine Store (via Santo Stefano) di Piero Tantini e Marco Panichi, specializzati in vini del Nuovo Mondo (Australia,

Nuova Zelanda ed altri emisferi ancora: da assaggiare i vini di Tim Adams), Divinis di via del Battibecco 4, di Maurizio Landi, Mirka Guberti e Franco Tumedei, specializzati invece in Champagne e vini di Francia (da assaggiare i prodotti di Michel Lafarge, importati direttamente dalla Borgogna), e il Café

Bazar di via Guerrazzi, dove potrete trovare, oltre alle offerte settimanali, i grandi vini premiati dalle guide, di quelli insomma che vanno a ruba in pochi settimane.

gli assaggi



Il "Cioccoshow"

Da Santo Stefano a Savigno
Tra Tartufo
e Cioccoshow

GOLOSITA' al cioccolato e raffinatezze al tartufo; le tigelle e il profumo delle caldaroste. Ghiottonerie dell'autunno da assaggiare tra città e provincia. A Bologna, anche oggi, in piazza Santo Stefano e Palazzo Isolani, è presente «Cioccoshow. La magia del cioccolato», con una settantina di espositori per degustazioni ed esibizioni dei maestri pasticciieri. Oppure dalle 14 all'Ippodromo dell'Arcoveggio si possono degustare tigelle e caldaroste per la Sagra del Cimonicino, che presenta la stagione scilistica, appunto sul Cimonicino, con una nuova seggiovia a 6 posti. Ancora profumi della montagna a Savigno che ospita la XXII sagra nazionale del Tartufo Bianco Pregiato locale: al Teatro Comunale è allestita una sala di degustazione enogastronomica, nelle vie bancarelle con le specialità tipiche dell'Appennino tra tigelle, ciacci e borlenghi. Il tutto accompagnato da vini Doc dei Colli bolognesi. Atmosfere golose anche a Nonantola con la terza edizione di «Profumo di cioccolato» con stand e bancarelle e, a partire dalla mattina, la realizzazione di una cultura di cioccolato in piazza Liberazione.

(p. n.)