

56° ANNO

N. ....

**L'ECO DELLA STAMPA**

(L'Argo della Stampa: 1912 - L'Informatore della Stampa: 1947)

UFFICIO DI RITAGLI DA GIORNALI E RIVISTE  
FONDATA NEL 1901 - C. C. I. MILANO N. 77394**Direttore: UMBERTO FRUGIUELE**  
**Condirettore: IGNAZIO FRUGIUELE**

VIA GIUSEPPE COMPAGNONI, 28

**MILANO**

Telefono 72-33-33

Corrispondenza: Casella Postale 3549 - Telegrammi: Ecostampa

LEGGASI A TERGO

LEGGASI A TERGO

IL GIORNO - Milano

17 GEN 1957

**LA COLONNA DI FUSCO***Araldica  
in cantina*

Il lettore Pio Baldo Sivieri mi scrive da Pisa (via della Faggiola) chiedendomi un elenco di vini pregiati italiani, al di fuori di quelli famosissimi di produzione laziale, toscana e piemontese.

Poichè mi è capitato due o tre volte di trattare in questa colonna di argomenti a sfondo gastronomico, il Sivieri deve essersi convinto ch'io sia un esperto gastronomo, un collezionista di ricette, uno storiografo delle besciamelle e dei ripieni. Non è così, per quanto non disprezzi la buona cucina.

Tenterò, tuttavia, di accontentare il lettore pisano chiedendo aiuto al «Gastronomo», interessante rivista di «letteratura gastronomica», diretta da Luigi Veronelli.

L'autorevole testo mette anzitutto in rilievo che i vini famosi, anzichè chiamarsi genericamente Dolcetto, Grignolino o Barolo eccetera, dovrebbero riprendere i nomi originali: Trisobbio, Neirano, Valmagra, Castel Ceriolo e via dicendo. Quindi, passa a una dotta elencazione di vini regionali poco noti o misconosciuti.

A parte il Pomino, l'Artimio, il Carmignano, la Verdè, il Poggiosecco, ormai scomparsi sotto il comune denominatore di Chianti; ecco altri bianchi toscani: Nipponzo, Altomio, Castelruggero. Ecco i marchigiani Monticcaroto, Montanino, Santo e Balsamina. I pugliesi un tempo nobilissimi e oggi assorbiti dal «taglio» industriale: Tauraro, Troia, Auriacano, Primaticcio e Songarese. Tutti i moscati dell'Aquila. Lo «sciacetrà» delle Cinque Terre, in provincia della Spezia. I campani Grottoletto, Sananervi, Fiorignano, Montevino. Il Torreforti dell'Etnà, celeberrimo. Lo Zucco, dei vigneti attorno a Cosenza. E ancora, la lunga fila dei vini siciliani, forti e spiritosi, oscillanti



fra i diciotto e i venti gradi: San Sidero, Sena Villa Salto, Albanello, Centauro, San Venera, il bianco-ambra Dacarella, il Cavallero e l'Alcantara.

Ciò detto, e ringraziato Veronelli, il signor Sivieri potrà obiettare che l'elenco è piuttosto incompleto. Valga la buona volontà. D'altra parte è meglio sorvolare e rassegnarci al vino fatto coi fichi secchi e le carrube.

