

## La bottiglia

L'Espresso  
n. 2, 1982

17 gennaio

di LUIGI VERONELLI

Nulla di nuovo sotto il sole. Scrive testuale testuale Domenico Bartoli — nella Singolare dottrina, 1560 (per la precisione nel XII libro, detto del bottigliere (ove tratta « della natura delle spezie, di quelle delle acque e dei vini, e della regola da seguire nell'uso delle bevande ») —: « Il primo, essendovi meloni o insalata, sarà vin Greco o Falerno bianco; l'invernata Malvagia, Moscatello o Vernaccia; in su gli antipasti o a' lessi, vini bianchi e piccolini; in sugli arrostiti, vini rossi e mordenti; nei frutti Ippocrasso, Magnaguerra o Falerno dolce e rosso. In più al bottigliere è necessario di avere gusto, sapore e odore, e che essi siano bevitori e non bomboni ».

Ho poco da menarvanto: quel Veronelli ante-litteram faceva distinzione, pensa te, per l'invernata. Certo del-

le mie qualità di bottigliere (bevitore e non bombone), ec-comi consigliarti per il tuo arrostito di carni bianche questo Castello di Volpaia Chianti Classico 1978.

All'occhio dà equilibrato colore rosso rubino; al naso bouquet di non comune eleganza, intenso e persistente; in bocca sapore asciutto, completo e armonico, e nerbo vivido in stoffa anche di rara eleganza, consistente e lunga. Lo produce — in un "castello" fiorentino, ricco d'arte e di storia (si deve, faccio esempio, ad Eufrosino da Volpaia il celebre mappamondo di bronzo, 1542, ora nei Musei Vaticani, con la data della scoperta del continente americano ad opera di Giovanni da Verazzano) - Giovannella Stianti, vignaiola soz ciel, Volpaia, 53017 Radda in Chianti (SI), tel. 0577.738066.

