



Morso dopo morso...

Il pane croccante Wasa contiene sostanze nutritive salutari e preziose fibre. Un gusto naturale per un benessere quotidiano.



Wasa è in vendita alla tua Migros

Dalla Francia...

Vini senza frontiere ...con un po' di sciovinismo?

Grimod

Nel 1926, l'erudito gastrosofo Pierre Chapelle concepì l'idea di eleggere un *prince des Gastronomes*. Accarezzandosi il cranio, calvo ma pieno di idee, constatò che la Francia aveva già dei principi eletti da confratelli o dall'opinione pubblica: Georges Feydeau, principe del Vaudeville; Gabriel De Lautrec, principe dell'Humour; Xavier Privas, principe della Canzone; Henri Ner, principe del Romanzo... e non v'era un principe dei Gastronomi. Un vero peccato nella nazione dove Brillat-Savarin aveva elevato la gastronomia alla dignità di *grande arte*. L'idea sedusse due importanti giornali della sera che istituirono una giuria di eminenti esperti, e lanciarono un plebiscito.

L'anno appresso, 1927, la spuntò per un migliaio di voti Curnonsky, all'anagrafe Maurice-Edmond Sailland. L'unico candidato a impensierire l'eletto si desume da quanto scrisse nel 1953 Curnonsky stesso: «Non ho avuto che un solo concorrente, il caro e rimpianto Maurice des Ombiaux. Era conosciuto soprattutto

no accaparrati e pagati a prezzi stratosferici. Da Bordeaux a Singapore, da New York a Pechino e Kuala Lumpur ricchi finanzieri, collezionisti statunitensi, cinesi, indiani e giapponesi celebrano il vino *à la française*. Mentre i francesi sembrano non esserne incantati. I due autori se la prendono giustamente con il presidente Sarkozy che beve solo acqua e Coca Cola; con Bernard Delanoë il quale, non appena eletto sindaco di Parigi, ha deciso di vendere all'asta le migliori bottiglie giacenti nelle cantine dell'Hôtel de Ville: 5mila etichette di notevolissimi pregi sono state aggiudicate per complessivi 960mila euro. «Sbalorditivo introito - commentano - che corrisponde appena a 1/6250 del bilancio della Ville Lumière. Un'economia ridicola per una mutilazione tanto dolorosa, sottolineata dalla stampa anglosassone e americana come indice del «declino della Francia».

Le caricature scritte qua e là nel libro sono gustose. La prima è sui fasti della baronessa Philippine de Rothschild, 73 anni, da tutti chiamata «Madame». Traduco e riassumo libera-



Château Mouton Rothschild.

come enofilo incomparabile, consacrato dai più celebri produttori di vino come «Cardinale della Vigna». Subito dopo, il *Prince élu des Gastronomes* chiamò per primo Ombiaux tra i co-fondatori dell'*Académie des Gastronomes*. Nell'opera *Cuisine et Vins de France* (Librairie Larousse, Parigi 1953, 856 pagine) Curnonsky testimonia gratitudine al grande enofilo, senza il quale il grosso suo lavoro non avrebbe forse visto la luce.

**Nel libro
In Vino Satanas!
emerge come in Francia
si stia voltando le spalle
alla cultura del piacere**

A ricordo dell'insigne Maurice Des Ombiaux (1868-1943), trascivo uno dei suoi precetti. Benché belga d'origini, non è scervo di tipico sciovinismo francese. «Ciò che distingue il goloso dal buongustaio è lo spirito. Cucina, vini, spirito, ecco la trilogia perfetta che si trova soltanto in Francia, all'apice di una cultura». E sciovinismo s'incontra anche nel libro recente (2008) *In Vino Satanas!* dell'editore Albin Michel nel quale, Denis Saverot, direttore della «Revue des Vins de France» e Benoist Simmat, responsabile del settore economia del «Journal du dimanche», aggiornano il detto romano «In vino veritas!», la verità è nel vino. Sostengono la tesi secondo cui il vino francese non è mai stato, in apparenza, così potente come ora; la Francia volta tuttavia le spalle a questa cultura del piacere. Sono 240 pagine di piacevoli considerazioni, qua e là pervase da sottile senso dell'umorismo.

In tutto il mondo i grandissimi *crus* (termine che indica la provenienza dei vini), soprattutto del bordolese, vengo-

mento. Quel lunedì 18 giugno 2007 nello Château Mouton Rothschild nel cuore del Médoc bordolese, dove nasce uno dei vini più celebri del pianeta, la piroetante baronessa Philippine de Rothschild in abito da sera, ingioiellata con un collier a grappoli di perle, saluta ogni invitato. Al suo fianco sorride il suo compagno Jean-Pierre de Beaumarchais, discendente del celebre scrittore. I più importanti personaggi del *vignoble* e il fior fiore del *jet set* internazionale sono intervenuti. Il marchese Piero Antinori, il più elegante vitivinicoltore d'Italia; lo scintillante Gil Lempert-Schwarz, papà dei grandi *crus* di Las Vegas, scortato da una spettacolare giovane bionda; il colosso svedese Andreas Larson, pochi mesi prima laureatosi miglior sommelier del mondo; Frédéric Engerer, direttore di Château Latour; ricchi negozianti; il barone Gerald de Roquemaurel del gruppo Hachette; la specialista di Sotheby's per le aste di vini, Serena Sutcliffe.

Madame Philippine ha fatto servire un menu campagnolo: ravioli di funghi misti prataioli (*mousserons*); filetto d'agnello alle erbe con una Tatin (torta cotta a rovescio) di pomodori, fave e mousseline di sedano; duo di formaggi e farandola di dessert. I 300 ospiti in smoking e toilettes lunghe per onorare l'invito di una vita, hanno gustato un lungo aperitivo esibito su un interminabile buffet, umidificato dai migliori vini di Sauternes. I principali rossi serviti al banchetto: Château Latour 1990 e 1971, Haut-Brion 1995 e 1982, Léoville Barton 1995 e 1989, Calon Ségur 1999 e 1982, Château Margaux 1999 e 1989... In totale 61 Châteaux classés, secondo la classificazione 1855. Stappate e servite circa 300 bottiglie: un irresponsabile insulto alla miseria, appena si pensi al fatto che, traducendo in moneta, alcuni milioni sono andati per i gangarozzi.