

Dopo Mururoa l'enoteca non stappa champagne...

Evviva la grappa antinucleare

LODI - (R.C.) Aria nuova in ... cantina: un po' per il cambio sfavorevole del franco nei confronti della lira, un po' per il clima non favorevole che c'è attorno ai prodotti francesi dopo i test nucleari a Mururoa, all'Enoteca De Toma di corso Vittorio Emanuele da quest'anno si volta pagina. L'appuntamento autunnale che fino a dodici mesi fa era dedicato alla degustazione dei migliori champagne in circolazione nel mercato italiano (appuntamento cui non era mai mancato, complici i risotti di Nikla Tannelli, Gianni Brera) ha lasciato il posto alla degustazione di un superalcolico tipicamente italiano, la grappa: ospiti dell'enoteca lodigiana erano i componenti della famiglia Nonino, la titolare Giannola, le nipoti Antonella ed Elisabetta.

Un liquore antico prodotto con sistemi altamente innovativi, a partire dal 1973, quando Giannola e Benito Nonino crearono la prima grappa di monovitigno. E ricercando le vinacce indietro nel tempo, i Nonino scoprirono alcune specie in via d'estinzione: i Ribolla, gli Schioppettino, i Tacelenghe e i Pignolo, di cui era stata vietata la produzione, ma di cui la famiglia friulana riuscì ad ottenere il riconoscimento uff-



Archiviato lo champagne, quest'anno si degusta grappa.

ciale. E non solo: i Gianola crearono per primi, nel 1984, la «Uè», acquavite ottenuta distillando l'uva intera.

Insomma, lo champagne avrà il suo carisma enologico, ma la grappa è pur sempre la grappa: specie se preceduta, come giovedì sera prima della degustazione, dalle specialità

del ristorante «Roma», di Tolmezzo, in provincia di Udine, fra cui le tartine con baccalà, la polenta con cotechino, accompagnati dai vini scelti dai proprietari della cantina di corso Vittorio Emanuele (l'Anteo Brut, il Cuveè Bellavista, il Brut Franciacorta cavalleri, il Brut Dorigo).