

— MODE ENOLOGICHE —

Contro l'imperante esterofilia e l'uso indiscriminato della barrique

Vino al vino, basta wein e vin, torniamo ai calici tricolori

di Davide Paolini

Due fantasmi si aggirano per le cantine italiane: uno è lo spettro della francesizzazione dei vini rossi, l'altro è lo spettro della germanizzazione di vini bianchi. Il made in Italy, tanto strombazzato, ritorna ai nastri di partenza nonostante i tanti grilli parlanti sparsi per il mondo a magnificare le virtù dei vini italiani.

Ancora una volta la «colonizzazione» enogastronomica estera è dietro l'angolo. La cosa curiosa è che francesi e tedeschi non hanno investito una sola lira nell'operazione di colonizzazione. L'idea infatti è venuta ai produttori italiani, insicuri del possibile successo del vino made in Italy.

Insomma un vero e proprio inferiority complex (come scrive Gianni Brera a proposito di alcuni atleti italiani). Sicuramente il fenomeno più «dannoso» per l'immagine dei nostri prodotti è la francesizzazione dei vini rossi; con questa etichetta cataloghiamo la mania dirompente, scoppiata dalle Alpi alla Sicilia, di «passare» qualsiasi tipo di vino in barrique.

Precisiamo subito che non intendiamo dar vita ad una corrente vinicola di antibarrique (lo dimostreremo in seguito) ma certamente siamo contro le degenerazioni che si stanno verificando in buona parte delle cantine italiane. Ebbene, fino a qualche tempo fa, pensavamo di essere Don Chisciotte per queste battaglie «contro la botticelle», ma un articolo autorevole, apparso



sulla rivista francese «Cuisine» di settembre conforta alcune nostre tesi. Infatti l'autore di quel pezzo, Hugh Johnson (che nel firmamento giornalistico mondiale è uno dei più affermati, non un semplice cronista come il sottoscritto) scrive che è il atto un processo «spersonalizzazione dei vini italiani». Tra l'altro, sostiene il Sassicaia non deve essere considerato un vino italiano ma un ottimo Bordeaux Sassicaia, non bisogna dimenticare, è stato il primo vitigno (nel 1968) a subire l'affinamento in barrique. Di questa ultima affermazione, comunque viene da affrettarsi. Magari tutti i vini made in Italy francesizzati (in barrique) fossero come il Sassicaia Tignone o come alcuni vini di Gaja! Vere bandiere della nuove vogue degli Anni 70. Purtroppo, l'affinamento in

Bologna invece tentò la strada della valorizzazione di un vino difficile come la Barbera.

Il produttore piemontese sostiene che la Barbera, vino alto di acidità e basso di tannini, può migliorare con l'affinamento in barrique di legno dolce (secondo gli insegnamenti di André Tchelistcheef, ottantenne russo americano, vate della barrique). Il risultato ottenuto con Bricco dell'Uccellone è notevole, come ha rilevato l'enomista Carlo Boffi.

Le esperienze positive citate, forse ce ne sono tante, ma non ne dubitiamo! Il vino però gli aspetti della francesizzazione sono scomparsi. Infatti, in pochi anni il gusto e il sapore del vino sono scomparsi e così dalle cantine toscane, del Veneto, della Romagna eccetera, i Bordeaux buoni e medio-buoni sono scomparsi, ma l'etichetta tricolore, che ha venduto quasi allo stesso prezzo dei buoni vini (si ripeterà il fenomeno - champagne).

Secondo grosso problema è in barrique infatti, è l'affinamento, in alcuni casi pochi mesi, autorizza al produttore a sparare dei prezzi ingiustificati.

Ma berrà allora «il caro» vino in barrique? Non certo i francesi che dispongono dei loro rossi eccezionali o gli americani che possono permettersi

di fare vini alla francese non avendo tradizioni, personalità e gusto da difendere! Così pure i tedeschi e gli inglesi che preferiranno continuare a bere i vini francesi, così come fanno con lo champagne (preferendolo allo spumante champenois italiano). Vediamo cosa succederà....

La germanizzazione dei vini bianchi forse è un fenomeno più comprensibile: pochi infatti sono o sono stati in passato i «bianchi» italiani di grande livello. E' stato giusto battere nuove strade come hanno fatto qualche anno fa i buoni produttori trentini, friulani e altoatesini.

I loro vini profumati e fruttati hanno avuto, giustamente, un largo successo. Purtroppo chi raggiunge la hit parade delle vendite, immediatamente ha degli imitatori più o meno bravi. Così in tutte le regioni italiane è scoppiata la moda dei vini alla tedesca (ripetiamo: profumati e fruttati): dal Veneto alla Puglia, dalle Marche alla Sicilia e alla Sardegna.

Il risultato è stato che ormai è difficile anche per i «nasi» più raffinati distinguere se Pinot, Chardonnay o Sauvignon sono prodotti nel nord o nel sud dell'Italia. Anche in questo caso c'è un risvolto molto divertente: per fare vini germanizzati bisogna «nascondere l'uva al sole» perché così vogliono le tecniche d'Alemagna. Non è poco per un paese che viene pubblicizzato e venduto altrove come il regno del Sole...

Tra gli ottimi prodotti in barrique «prima maniera» vogliamo citare anche il Pergole Torte di Manetti, e due vini che saranno presentati nei prossimi mesi: Bricco dell'Uccellone (un Barbera di Giacomo Bologna) e il Maurizio Zanella, vino frutto di un uvaggio composto da: cabernet Sauvignon (35%), Cabernet Sauvignon (30%), merlot (35%). Questi due produttori presentano una giustificazione dell'utilizzo della barrique: Zanella è alla ricerca di vini di qualità da affiancare al suo noto spumante: così ha scelto la difficile via della sperimentazione di nuovi uvaggi e nuove tecniche di vinificazione.