

Il primo bicchiere di vino, misto ad acqua, l'ho bevuto a quattro anni. Era moscato, e accompagnava un panino al gorgonzola. Sull'accostamento, Veronelli non troverebbe di che eccepire, ma allora non era studiato. Ai bambini di Santa Maria della Versa (in dialetto, più brevemente, la Madòna) si dava, per cominciare, moscato allungato, e poi, si saliva per gradi, sempre nell'ottica vino come cibo, a bonarde, barberotti, sanguidigiuda più o meno abboccati. Nei salotti buoni, buoni anche perché non c'era il televisore che poi avrebbe condizionato tragicamente le scelte alimentari, i gusti, i desideri degli italiani, la domanda era: bianco o rosso? dolce o amaro? Non c'era altro, se non l'alchermes per le signore, il brandy o la grappa per i signori.

Andare in Francia, allora, significava recarsi in una frazione del comune di Montecalvo Versiggia che si chiamava Francia. O si andava al Torrione, a Donelasco, a Rovescala, a Golferenzo, e tutti i vini erano in qualcosa fra loro diversi (non sapevamo nulla della parola cru). Si giocava agli indiani nelle vigne, si mangiavano pesche sepparo, si spaccavano in due, compatte, profumate, indimenticabili.

E poi arrivarono i milanesi. Sorvegliavo il fenomeno come uno che viveva a Milano ma sapeva i tesori dell'Oltrepò. Brera fa bene a indignarsi perché i lombardi poco conoscono (e dunque poco amano, poco comprano) i vini di Lombardia. Ma è la storia del serpente che si morde la coda: i vignaioli pavesi (non dico tutti, ma parecchi) vendevano e vendono il

Sul filo dell'amarcord per difendersi dalle contraffazioni

Spumante a 2000 lire? Diffidate, gente c'è sotto l'imbroglione

di GIANNI MURA

Pinot ai piemontesi per lo spumante, e ai boccalconi della domenica, targati Mi, allentavano di tutto. Crescendo le richieste, crescevano i "battesimi" e i tagli con il vino del sud. Analogo giochetto coi salami e le coppe...

In realtà, è solo questione d'immagine. Delle tre zone di bonarde più vocate al vino, la Valtellina, la Franciacorta, la Langhe, la Franciacorta è la più avanzata tecnologicamente, ma anche la più difficile da disciplinare serio e severo. Il problema delle rese per ettaro, non solo in Lombardia, ma anche le

da sola produce più di tutto il Piemonte, si torna a parlare di spiantare vigneti. Quelli censiti sono 1.605.785. Nel 1939 esistevano 449 tipi di vino, nel 1979 erano 2.214. C'è da perder la testa anche senza bere.

Bacchus amat colles, dicevano già i latini. E spiantar vigneti in pianura non è una fissa della Cee, un secolo prima di Cristo ci aveva già pensato l'imperatore Domiziano. Per cui, oltre all'immagine del vino (la più tristemente decaduta è quella della Barbera), c'è da disciplinare serio e severo. Il problema delle rese per ettaro, non solo in Lombardia, ma anche le



lire. La bottiglia vuota e vestita (etichetta, collarino, gabbietta, tappo, stagnola, vetro) costa mille lire, si sa. E per le altre mille lire, che diavolo di vino c'è dentro? Diffidate, gente diffidate.

I lombardi che non conoscono il loro vino non sanno cosa perdono: questo scrive anche Burton Anderson, americano, autore di un'ottima "Guida pratica di vini italiani". Non dico quelli dai nomi affascinanti e reperibilità difficile (l'Angera, il Cabella, il Crap, il Domasino, il Fornasella, il Giuramento, il Rairon, lo Scagno, lo Zeppel), ma almeno quelli Doc, che vanno dai più spensierati ai più austeri.

C'è infine un possibile tentativo di spiegazione a quest'apparente disamore: Milano è la capitale italiana del vino, ha ottime enoteche e ristoranti con sommeliers quasi sempre capaci. Ci si trova di tutto, dall'Enfer valdostano al Mantovico di Bianco, più naturalmente i francesi, i tedeschi, gli spagnoli, i portoghesi, i sudafricani e i californiani in bottiglia. E non è vero che a Milano che ci son più ristoranti toscani che ristoranti milanesi? Il cosmopolitismo della città finisce per ignorare e penalizzare i produttori più vicini, in Lombardia. Non tutti, però, e si torna all'immagine. La miglior pubblicità al vino è il vino stesso. Se è buono, la gente lo compra. Ma come possono farsi pubblicità le centinaia e migliaia di produttori, che spesso hanno interessi contrastanti? Vanno avanti a beccarsi, come i polli di Renzo, e il mediocre livello della vendemmia 84 non aiuta certo a uscire dalle secche.

METODO CHAMPENOIS
Ca' del Bosco
Franciacorta Pinot
0750 lit
A Natale vicino, e anche a Natale lontano, ecco qualche Gran Lombardo in bottiglia, dai più noti ai meno noti. I prezzi sono stati forniti dall'enoteca Vino Vino di Luigi Gaviglio, in via Speronari a Milano, dove troverete tutti o quasi i vini sotto elencati. La scelta, ovviamente, è secondo gusti personali. (G.M.)

Spumanti

- Bellavista, Erbusco (Bs) lire 17.000.
- Ca' del Bosco (Erbusco) (Bs) 19.500.
- Anteo, Rocca de' Giorgi (Pv) 14.500.
- Cant. Soc. S. Maria della Versa (Pv) 14.000.
- Cristal Pinot, Broni (Pv) 13.000.

Rossi

- Barbcarlo Maga, Broni (Pv) lire 10.500.
- Sangue di Giuda L. Giorgi, Broni (Pv) 3.000.
- Ronco di Mompiano Pasolini, Brescia 4.200.
- Maurizio Zanella, Erbusco (Bs) 15.000.
- Pinot Nero Baccop dei Quaroni, Montù Beccaria (Pv) 6.500.
- Sassella Fojanini, Sondrio, 5.500.
- Monsupello Boatti, Torricella Verzate (Pv) 4.800.

Bianchi

- Pinot La Sala, Broni (Pv) lire 5.000.
- Pinot bianco Ca' del Bosco, Erbusco (Bs) 5.500.
- Riesling Guasti, Oliva Gessi (Pv) 3.000.
- Müller-Thurgau, Montalto (Pv) 3.000.
- Verdea Riccardi, S. Colombano (Mi) 3.000.