

LE BOTTI FRANCESI

Quando l'esterofilia porta a un rialzo ingiustificato dei prezzi

Ancora sulle barricate Abbasso le barriques!

di Davide Paolini

A rieccholo, esclamerà il paziente lettore dopo aver scorso le prime righe! Ebbene sì, sarò fissato, ma vorrei ritornare per un attimo all'argomento già trattato: «francesizzazione dei vini rossi e germanizzazione dei vini bianchi» (si veda «Il Sole - 24 Ore» del 7 ottobre). Al di là delle annotazioni fatte su questo fenomeno (non sono un tecnico ma solo un cronista appassionato di vino e cibo, lo ripeto per l'ennesima volta), dalle reazioni suscitate (lettere, telefonate e messaggi) sembra proprio che l'articolo abbia agito come il classico «sasso in piccionaia». Vorrei, quindi, rispondere a un lettore amante di anagrammi che mi accusa di dire e non dire certe cose, di addirittura essere costretto a tacere (vorrei proprio sapere da chi) certi argomenti.

Questo attento lettore comunque afferma che non avrei descritto la conseguenza

più dannosa dei vini in barrique: cioè gli alti prezzi delle bottiglie. Le interpretazioni sono due. O il sottoscritto non è abbastanza chiaro quando scrive: «Il secondo grosso problema del vino in barrique è che l'affinamento, in alcuni casi di pochi mesi, autorizza alcuni produttori a sparare prezzi del tutto ingiustificati»; oppure «l'attento lettore» non ha scorso il pezzo fino in fondo.

Comunque per quei pochissimi a cui le mie libere considerazioni non sono apparse chiare, riepilogo il mio punto di vista sull'argomento partendo da una premessa: la barrique, se utilizzata con saggezza e conoscenza tecnica, può essere un utile strumento di affinamento del vino (qualche esempio: Sassicaia, Pergole Torte, Montecosodi, Sori Til Din, Sori San Lorenzo..., sicuramente ne mancano ancora una decina).

E' chiaro che la barrique serve a qualcosa se ci sono anche altre condizioni ottimali: uva, vendemmia, vinificazione. In realtà oggi la barrique viene utilizzata perchè è di moda, senza quindi una necessaria ricerca e sperimentazione. Inoltre il passaggio (forse sarebbe meglio scrivere: la passeggiata) in barrique autorizza alcuni produttori improvvisati a sparare dei prezzi completamente ingiustificati perchè è un fatto di moda.

Purtroppo ci sono molti ristoranti italiani che, sulle ali della barrique, spingono all'eccesso proprio questi vini. Non vorremmo essere cattivi profeti ma l'impressione è che, ancora una volta, la teoria monetaria di Gresham diverrà d'attualità. I vini cattivi in barrique scacceranno quelli buoni in barrique, come Gresham annunciò per la moneta...

Un altro aspetto negativo della barriqueizzazione dei vini italiani è che molti buoni prodotti nazionali verranno confusi con vini made in France. Insomma, come ho già scritto, siamo sulla via della spersonalizzazione del vino italiano. E' giusto abbandonare la tradizione, la cultura e il gusto di produttori e bevitori? Questo cambio di direzione produrrà maggiori vendite e un aumento qualitativo dei vini italiani? Di fronte a questi interrogativi, oggi l'unica risposta valida è che sicuramente l'identità del vino italiano rischia grosso. Tutto da rifare dunque? No. C'è qualcosa di positivo anche nell'introduzione della barrique. Ci sono infatti aree d'Italia dove è doveroso sperimentare nuove tecniche e nuovi uvaggi: la concessione a pioggia della Doc (denominazione di origine controllata) e l'eccesso di



allargamento dei plafond di resa per ettaro in quintali hanno impoverito infatti la qualità media del vino nostrano. Alla ricerca del nuovo si sono ottenuti già eccellenti risultati: alcuni produttori, per esempio, producono ottimi Cabernet Sauvignon vitigno sconosciuto in molte regioni fino a qualche anno fa; in altre parti sono prodotti vini da tavola a buon livello. La barrique dunque può trovare impiego nell'affinamento di vini ottenuti da nuovi uvaggi, dopo attente sperimentazioni e ricerche (è il caso di Maurizio Zanella).

Dalla barrique facciamo una nuova puntata nel Veneto gastronomico. Mangiar bene in Veneto per anni è stato sinonimo di Alfredo Beltrame, creatore della catena Toulà: la sua recente scomparsa lascia un

vuoto incolmabile nella ristorazione veneta, italiana e internazionale. Alfredo, anfitrione di classe, uomo raffinato e colto, amico di poeti e scrittori, ha lanciato e rivisitato alcuni piatti della tradizione che hanno fatto conoscere la sua regione ovunque. Stava addirittura meditando di aprire un Toulà a Pechino dove sarebbe stato il primo «ambasciatore» della cucina italiana. Beltrame è stato forse l'unico «oste» italiano a creare una catena internazionale (El Toulà) di ristoranti a buon livello: Roma, Milano, Treviso, Ponzano Veneto, Montecarlo, Padova, Monaco, Cortina, Porto Rotondo. Vogliamo ricordarlo così come l'abbiamo visto l'ultima volta a cena alla fine di maggio: polemico e graffiante con la stampa enogastronomica, ma sempre pieno di idee e nuovi stimoli creativi.