

NON PUO' ESSERE VENDUTO SEPARATAMENTE DA LA REPUBBLICA  
Spedizione in abbonamento postale gruppo 1/70

## IL BIANCO IN CACCIA DI BOLLICINE

di PAOLA MURA

# V

### VINO

Il vino è uno dei business maggiori dell'industria alimentare italiana. Accanto ai grandi produttori prosperano una miriade di cantine che spesso offrono un prodotto di ottima qualità. Nel prossimo futuro si prevede una contrazione del mercato del vino da pasto a vantaggio dei prodotti doc. I duemilasettecento produttori del vino da pasto impiegano 19mila persone e vantano un giro d'affari di 2 mila 129 miliardi. Fra le imprese industriali ricordiamo Cantine Riunite, C.I.V., Corovin e Folonari. Per quanto riguarda il doc contiamo 1900 imprese con 14mila addetti e un fatturato di 1546 miliardi. Principali produttori: Winfood, Bolla, Cantine Riunite, Ruffino.



## E I ROSSI BARRIQUADERI ALL'ASSALTO

# V

### VINO

Oggi in Italia si beve meno ma si beve meglio. E gli spumanti galleghiano con lo champagne, Barbaresco, Franciacorta e molti toscani vanno a lezione dai vigneroni francesi



## INVITO A PRANZO

Ancora pochi giorni, e per molti dei vini rossi, categoria novelli, il tempo è scaduto. Poichissimi durano un anno, gli altri, e lo dichiarano gli stessi produttori, non arrivano all'estate. Quello dei novelli è un altro tentativo di acquisire segmenti di mercato difficili, in particolare le donne (sempre meno in casa, sempre più fuori) e i giovani, con i loro gusti mutevoli. Il vino novello, su imitazione del Beaujolais primeur dei francesi, ha molti punti in comune con i vini bianchi: leggero, molto profumato, ammiccante. In definitiva, poco "rosso".

Questo è il problema: quale rosso italiano si può proporre. Le cantine, dal Piemonte alla Sicilia passando per la Toscana, sono piene zeppe di giacenze. Il consumo pro-capite annuale in Italia è sceso in un decennio da 120 a 80 litri (ahi, Enotria, madre di grappoli) mentre saliva (in modo inquietante per i vignaioli) di pari passo il consumo della birra e delle altre bevande cosiddette alternative. Il rovescio della medaglia, secondo gli esperti del settore — da Luigi Veronelli a Luigi Gaviglio, presidente della Vinarius associazione di enoteche italiane — sta nel fatto che si beve meno ma si beve meglio. Il vino non è più visto come scelta obbligatoria (vino uguale alimento).



È un dato di fatto che il mercato editoriale dia enorme spazio, con libri, settimanali, mensili, rubriche anche sui "femminili", al cibo e ai piaceri dell'alimentazione in generale. Questo edonismo di rapporto ha finito per coinvolgere tutti, consumatori e produttori. Con risultati concreti. Per esempio, è tramontato il mito dei vini contadini (quelli "piaggiati con i piedi", che spesso non reggevano il trasporto, o si guastavano facilmente). Oggi c'è più attenzione alla qualità e una motivata diffidenza nei confronti dei costi troppo bassi. A Milano ho visto una bottiglia di Gattinara "offerta" a 790 lire. Come si fa, visto che

una bottiglia vestita ma vuota (etichetta, tappo, capsula, fascetta, vetro) costa già sulle 700 lire? Cosa sarà mai quel vino da 90 lire?

La tecnologia dei rossi italiani sta facendo passi lunghi. A stimolarla non c'è solo la tradizionale, antica, per molti versi esemplare scuola francese, ma anche l'avvento prepotente di zone nuove (su tutte la California, dove hanno i dollari ma anche un clima costante, meno "ballerino" di quello europeo e quindi in grado di garantire una resa standard su livelli alti).

Il dibattito del giorno, da un anno a questa parte, riguarda in Italia l'uso della barrique, la botte di rovere da 225 litri adottata da secoli dai vigneroni di Médoc e Borgogna per i loro gioielli. Il pericolo, annota Hugh Johnson, fra i massimi esperti mondiali, è la "francesizzazione" dei rossi. Esempio: "il Sassicaia è un ottimo vino. Francese, non toscano però". Certo, il Sassicaia ha più d'un'eco bordeaux ed è figlio di barrique: una ventina d'anni fa, il marchese Incisa della Rocchetta è stato il primo a sperimentarla. Ed è innegabile che molti dei migliori rossi italiani si affinino in questi piccoli fusti: certi Barbareschi "Sori" di Angelo Gaja, il Tignanello, il Maurizio Zanella, il Bricco dell'Uccello-

segue a pagina 38

Maurizio Zanella, giovane barriquero di Franciacorta, fa l'apologo della casseruola di rame "Mettiamo che io mangi uno splendido foie gras poêle da Paul Bocuse. Gli chiedo il segreto, mi mostra una casseruola di rame. La compro uguale a Lione, ma a casa mia non mi riuscirà mai un foie gras come quello di Bocuse. Perché il segreto non è solo nel contenitore, ma nella qualità della materia prima e nella cultura generale. La barrique, allo stesso modo, non è un rimedio universale, ma una cosa che bisogna saper usare".

Molti dei rossi top sono etichettati come semplici "vini da tavola", non sono Doc né Docg (denominazione origine controllata, garantita). Dopo l'abbuffata dei riconoscimenti e dei bolini per centinaia di vini, a più d'un produttore pare che la cosa più importante, la qualità, non sia affatto garantita. E allora si sono decisi ad uscire dalla comune.