

WEEKEND

di ROSSELLA SLEITER

*Due vinattieri
eccellenti
consigliano
le migliori
bottiglie
da prenotare*



*Vigneti: sopralluoghi di stagione.
Tempi e modi per una ricerca inebriante*

Coppe '86 Manuale d'uso della vendemmia

GRAN BELLA annata si prepara per i vini italiani '86. I fratelli De Rham, enologi raffinati in Firenze, preferiscono dirla in fiorentino: «La vendemmia quest'anno andrà di molto bene e il vino sarà proprio buono». E c'è da credergli, non solo perché il sole e la pioggia hanno fatto il loro dovere, ma anche perché Armando e Paolo De Rham, titolari della cantina di Piazza Santissima Annunziata, da quindici anni tengono d'occhio il meglio della produzione vinicola italiana per venderla ai bevitori più golosi ed esigenti. Sono loro, per esempio, che anni fa hanno scoperto quanto fosse squisito un certo Chianti classico uscito dalla Fattoria Pomona a Castellina, fuori Siena. Chiuso si trovasse a cenare in uno di quei raffinati ristoranti di New York dove tutto è al meglio del meglio potrebbe controllare di persona come nella carta dei vini compaia il «Pomona» in mezzo ad altisonanti nomi francesi. E come non faccia affatto cattiva figura, anzi, prezzo al pubblico, per chi lo volesse ordinare per tempo, 4.500 lire a bottiglia; costo in Usa, intorno ai 20 dollari. Buona vendemmia più ottimi esperti. Ecco l'occasione ideale, dunque, per segnare sull'agenda tutto quello che si deve fare per sfruttare la situazione favorevole.

Tra una settimana l'Italia vendemmia. Che cosa deve fare il Buon Bevitore?

«La cosa più saggia è lasciare la vendemmia agli addetti ai lavori e scendere in cantina a bere il bianco rimasto. A lasciarlo lì, invecchierebbe solo male, e occuperebbe il posto dei nuovi

bianchi che saranno squisiti. Poi, a novembre, tutti a caccia di bottiglie rosse e bianche da prenotare nelle campagne più belle d'Italia. Prima in Friuli, per la scelta dei bianchi, poi nel Veneto e in Umbria e in Toscana per quei rossi pronti prima degli altri. E, in ultimo, in Piemonte, per i rossi più pesanti. A gennaio il giro ricomincia, con la differenza che nelle aziende, a lavori finiti, i produttori sono ben contenti di avere visite, di raccontare per filo e per segno la storia dei loro vigneti e di vendere i primi bianchi dell'anno. Scendere nelle cantine a gennaio però è dura. Fa un gran freddo e l'umidità penetra nelle ossa...».

Allora non sarebbe meglio prenderla un po' più alla leggera questa vendemmia '86?

«Per divertirsi subito ci sono le sagre del vino o della castagna non importa, ovunque si trovano buoni vini locali. I francesi, che sanno curare i propri interessi agricoli da primi della classe, di queste sagre ne hanno a centinaia. Da non perdere però sono Vi-Pi, che sta per Vini Piemontesi, a gennaio a Torino e Vin Italy a Verona, a metà aprile: si comincia a bere la mattina alle otto e si avanti per ore. Assaggia di qua, assaggia di là, non so dire se è sangue o vino quello che rimane nelle vene».

Armando e Paolo De Rham parlano lenti, misurati. Sono marescialli; la loro origine svizzera si perde lontano nel tempo insieme al ricordo della fattoria di Cinigiano, alle pendici dell'Amiata. Non si sa se è per quel po' di sangue svizzero o per il molto toscano senso degli affari, ma certo è

che sono riusciti, in pochi anni, a trasformare una passione in un filone d'oro.

Così l'Enoteca De Rham è una realtà: oltre mille tipi di vino DOC e un certo gruppo di «alternativi», nuovi, rampanti, provenienti da 150 aziende diverse e garantite.

Forse dovremmo fare tutti come i De Rham: girare per aziende, assaggiare vini e raccomandare da zero la nostra scorta di vino?

«Potrebbe essere un ottimo espediente per conoscere l'Italia. Dietro ad ogni etichetta Doc c'è una campagna splendida, un borgo, una fattoria e spesso un mondo fatto di strette di mano».

E come mappa quale bisognerebbe seguire? La carta dei vini di Veronelli?

«Non potrebbe esserci guida migliore del Catalogo Bolaffi dei Vini di Luigi Veronelli. Ma se si

volesse uscire dal seminato anche il catalogo della propria enoteca di fiducia va bene».

Il vostro, per esempio?

«Sono 150 pagine un po' aride come lettura, ma se posso aggiungere qualche parola di spiegazione, consiglieri di partire dal Piemonte, baricentro di un bel viaggio di un'ottima cantina. E con la scusa di rifornirsi rosso leggero, da bersi tutto l'anno a tavola, mi vedrei Rodello, a due passi da Alba, dove si produce il più buon Dolcetto della zona. O andrei a Castiglione Falletto, lì vicino, in due diverse aziende, Scavino e Montanello che producono un Barolo da prenotare, eccezionale per caccia e brasati».

Nella carta di Veronelli queste etichette che valgono un viaggio ci sono tutte?

«Forse sì, forse no. I sette vini italiani che fanno status in tavola comunque si trovano facilmen-

te». E se qualcuno non li riconoscesse?

«Allora glieli dico subito: sono quelli firmati Gavi de Gavi

(bianco) Ca' del Bosco (spumante) Ceretto (barolo) Gaja (barbaresco), Schiopetto (bianco Col-

mia sono, ormai, carissimi».

Proviamo allora a nominarne altri sette che saranno famosi?

«Mi farei mettere nella lista dei clienti del Gavi Tenuta San Pietro, un'azienda condotta da una donna che fa vino eccellente. Oppure, nell'ordine dei 7 magnifici di Veronelli, metterei in cantina un po' di Decugnano, lo spumante prodotto vicino Orvieto. Il barolo dell'Azienda Scavino o

dei Montanelli a Castiglione Falletto è adatto con caccia, tartufi e formaggi invecchiati. E proverei La Spionna, un barbaresco un po' morbido fatto da

vicino a Montalcino, ideale per arrostiti toscani, carni alla brace e pecorini forti».

Sarà perché i fratelli De Rham sembrano due cow-boys del vino, gli occhi celesti, le gambe lunghe e i gesti misurati alla Gary Cooper di «Mezzogiorno di fuoco» ma questa finisce per essere una mappa di frontiera: oltre Arno non si passa.

Un vino meridionale non ci starebbe male in questo viaggio italiano.

«A colpo sicuro sul Vesuvio c'è Mastroberardino produttore dell'ottimo Taurasi, un bel rosso da arrostiti. Oppure Lipari per quella Malvasia che produce Hauner: un nettare assoluto. Anzi consiglieri di arrivare fin là in barca a vela, un'altra delle mie passioni».

Passione più passione, se dovete approdare in un'isola deserta che bottiglia portereste?

«Una buona bottiglia di barbaresco della Spionna, del '78; sogna Armando guardando sopra gli occhiali. «Un amarone Le Ragose», dice Paolo con un mezzo sorriso. E poi in silenzio i due fratelli si versano un goccio di Malvasia di Lipari di Hauner. «Finché dura...».

Una questione di etichetta

UN ANNO di vino in cantina? Ecco in cifre e in etichette la scorta ideale per quattro persone, abituate a bere con saggezza, da soli o con gli amici. ...due bottiglie al giorno per 12 mesi, fanno un totale di circa 700 bottiglie; la volta che con gli amici si dà dentro alle scorte è compensata dagli inviti fuori casa: dunque i conti tornano... Prenotati per tempo, i buoni vini non costano troppo e anche se la cifra tutta insieme può fare impressione: con 3 milioni circa, e una media di 4 mila lire a bottiglia, il risultato è una cantina davvero rispettabile. Anzi, invidiabile.

La scorta ideale prevede il 20 per cento della cantina ai bianchi da aperitivo, (Collalto, Adami,

Gavi, Voyat) e ai bianchi da antipasto (Pinot Grigio, Vernaccia di San Gimignano, Soave Gavi, Tocai Volpe-Pasini, Montecarlo Bianco).

Ai rossi leggeri da tutto pasto bisognerebbe lasciare il 40 per cento della cantina (Dolcetto d'Alba, di Ovada, di Diano Dogliani. Chianti della Fattoria Capezzana, di Lucignano o Poggiaarello. Valpolicella di Le Ragose).

Un 20 per cento ai rossi da invecchiamento, tipo Barolo, Barbaresco Amarone e Brunello, buoni per gli stracotti e i formaggi forti (Gaja, Le Ragose, Biondi Santi). L'ultimo 20 per cento agli spumanti e ai vini da dessert (Malvasia di Hauner, Passito di Chambave, Decugnano Pourriture Nobile, Picolit).