PUNT E MES
l'aperitivo yes

la Repubblica
Direttore Eugenio Scalfari

PUNT E MES

giovedì 13 agosto 1987

Anno 12 - Numero 191 - L. 800

Redaz. Amministr.: 00185 ROMA, Piazza Indipendenza 11/b, tel. (06)49821 telex 620660-613005 (cas. post. 2412 Roma AD). Sped. in abb. post. g 1/70.
Abbonam.: ITALIA (c.c.p. n. 11200003 - Roma): anno (cons. decen. posta) L. 180.000, semestre L. 96.000 - Estero (posta ord.): anno L. 395.000
semestre L. 203.000 - Copia arretr. L. 1.600 — Redaz. di Milano, 20121 P. Cavour 1, tel. (02)62831 (5 linee), telex 333283 — Redaz. di Bologna, 40131
via Parmeggiani 8, tel. (051)552021 — Pubblicità: A. MANZONI & C. S.p.A., 20143 MILANO, via Villoresi 13, tel. (02)83872, telex 335142

I vini però siano bianchi

di LUCIANO DI LELLO

LA FESTA è nera, d'accordo. Ma il vino? D'estate, con queste torride notti di ferragosto, il vino non può che essere bianco. Tra un rap sanguigno e sensuale e una rumba zairese, tra un'arrabbiata funky, un paso doble e un cha-cha-cha niente di meglio che un buon bicchiere di quello che una volta era il nettare degli dèi. Il problema è: quale bianco bere? Certamente non il solito. L'estate come grande giudice dell'anno trascorso mette in discussione vecchie relazioni, talvolta ne fa intrecciare di nuove. E le etichette che appaiono, gli splendidi bianchi che si iniziano a produrre hanno anch'essi il fascino di nuove persone di cui ci hanno già parlato, che abbiamo magari intravisto sulla spiaggia, ma che ancora non conosciamo.

Tutto nell'approccio, come per ogni contatto con elementi di natura ha fasi sottilmente umane: se ne osserva il colore, i riflessi, si avvicina il viso per sentirne il profumo. Si accostano le labbra, nella bocca si avverte un nuovo sapore. Così bere è un bacio. E accanto, contemporaneamente a noi è bene ci siano occhi amici, complici.

E tutta l'estate è un aprirsi di circostanze: le feste, le gite in barca, i tuffi, le lunghe immersioni così come le fatiche di passeggiate in montagna vogliono come ristoro bianchi molto leggeri, delicati' profumatamente dolci, aromatici come il Moscato d' Asti de **I Vignaioli di S. Stefano** oppure il più raro Moscadello di Montalcino de **Il Poggione.** Si apre allora il capitolo dei vini da sorseggiare nel tardo pomeriggio a congedo della luce, quasi da aperitivo. E davanti a sfondi montani, con l'aria che sottilmente viene attraversata da resine di bosco e piccoli fiori non c'è nulla di meglio del Gewurztraminer di **Hofstatter** o di **Lageder** che, dicono in Alto Adige, ha il profumo di un bocciolo di rosa. Se lo sfondo è invece marino l'aria meno lieve respira quasi la salinità. Occorre un bianco che l'attraversi con profumi più sottili e freschi, aciduli dove si rincorrano aromi di frutta e lin[illegible] la come nel Gavi **Principessa Gavi** [illegible] re il lieve ammandorlato Arneis de[illegible] **tina del Glicine.**

Ma è la sera il momento del gr[illegible] scrimine, delle scelte già effettua[illegible] accompagnare nel giusto modo. [illegible] per la prima volta con un nuovo p[illegible] bisogno certo di un grande bian[illegible] mediatamente buono, non com[illegible] vestito di profumi che si scoprono solo lentamente. La tensione della prima volta, l'attenzione rivolta agli sguardi, alle parole di chi ci è accanto, la mente che palpita per quello che forse nascerà non va distratta. Il vino nei cristalli trasparenti dovrà essere un elegante compagno di conversazione, i suoi profumi immediatamente ampi dovranno essere legati alla naturalezza del bello e della serata.

Al meglio potrebbero essere il raffinato **Vinnae di Jermann** o il profumatissimo Pinot bianco di **Borgo Conventi** o il sorprendente, muschiato Sauvignon dell'**Abbazia di Rosazzo.** Ma se amore sarà, se la [illegible]elazione ci esalta o comunque si vive un [illegible]ordinaria felicità è dove[illegible]olta [illegible] e sensualità.

[illegible]esso l'estate è ritrovare pochi anti[illegible]i, sedere in conversari a volte intel[illegible]ici sulle proprie esistenze e sui beni [illegible]l mondo. Anche qui occorre avere [illegible]zione bianchi importanti che ab[illegible]nosciuto gli aromi variegati delle barriques. Questa volta li si può scoprire a poco a poco appoggiandoli alle labbra senza ansie, freschi ma non freddi, in ampi ballon come per rossi impegnativi.

Splendidamente si adattano il nuovo **Le Grance della Caparzo,** suadente, vagamente femmineo, perfetto se si conversa con una cara amica, un'antica compagna, oppure il più «virile» **Cervaro della Sala** adatto a lenire amari dialoghi di quarantenni, e non solo di quarantenni, immersi in improvvise malinconiche rievocazioni politiche. Se invece la compagnia è ampia, il vino non potrà essere di eccessiva, complessa struttura. La sua bontà dovrà essere immediatamente godibile e meglio se si potrà accompagnare ad una certa poliedricità negli abbinamenti. Particolarmente adatti il verdeggiante **Masianco** o il **Villa Simone.**

Infine per chi tira a far tardi occorre un grande vino notturno adatto a suscitare i sensi che nella veglia perdono luminosità, immediatezza. E' il momento di uno champenois di lunga persistenza come il Brut o il meno secco Cremant che **Cà del Bosco** produce in Franciacorta. Il vibrare del perlage si trasforma sulle labbra in una sottile, fresca spuma di pungente armonia. Lo si potrà accompagnare nel silenzio notturno a delicate tartine in attesa che il sonno venga pacificatore.

Infine per chi tira a far tardi occorre un grande vino notturno adatto a suscitare i sensi che nella veglia perdono luminosità, immediatezza. E' il momento di uno champenois di lunga persistenza come il Brut o il meno secco Cremant che **Cà del Bosco** produce in Franciacorta. Il vibrare del perlage si trasforma sulle labbra in una sottile, fresca spuma di pungente armonia. Lo si potrà accompagnare nel silenzio notturno a delicate tartine in attesa che il sonno venga pacificatore.