



SULLE BARRIQUATE

Non è la botte che fa il vino

di Davide Paolini

Quando, mercoledì 27 aprile ho scorso la pagina 6 della *Nazione* di Firenze non credevo ai miei occhi. Ho trasecolato, letto e riletto il pezzo: «il Chianti è 'o sole mio». Comunque, prima di fare un commento, ripropongo una parte di quell'articolo che, in un certo senso, riprende una polemica aperta sulle pagine di questo giornale ma ahimè già cancellata, vuota, cioè a dire non discute». «Dopo del Chianti nel 1960 sopravvivere (si piccoli e medi produttori Chianti) hanno dovuto la via dura della rennazione. Accanto *maiole* — scrive Sechi — e al Sangiovese fatto il suo ingresso bernet, mentre le sp Malvasia e Trebbiano scelti alle uve rosse del Chianti) sono finiti dove ormai giace l'aristocratico officiante di questo matrimonio: il *barricade* Ricasoli».

«Quando si parla di viaggio toscano di nuovo ci si riferisce anzitutto ai vitigni non tradizionali. Da essi sono nati il Marco di Rampolla e il tico Tignanello. In secondo luogo occorre ricordare il tema di invecchiamento. Ecco lì i piccoli fusti di vere nuovo del Massico Centrale con 225 litri di capienza. Basta dichiarare che l'affinamento del vino avviene non più nelle botti di rovere di Slovenia, ma in legno nuovo per sentirsi diversi, moderni, rampanti. Ebbene, in troppi casi si tratta di vinacci. Alle stelle li ha portati una critica enologica mentecatta. Sono ramazzatori di cartoni, stampatori di costosissimi libri

pre-pagati dalle aziende e solipsisti del lemma indecifrabile. Più che la critica sui settimanali e sui mensili viene praticata la promozione. Troppo spesso a favore non della qualità, ma di chi fa recapitare il pacco viveri più costoso. Scrivono senza visitare le cantine.»

La citazione è molto lunga, ma chiedo venia. Dove avere aperto il

in discussione vini quali il Sassicaia e il Tignanello o le bottiglie di Gaia, o il Bricco dell'Uccellone o il Maurizio Zanella e ora il Pinero? Siamo di fronte alla scoperta dell'acqua calda... nessuno ha mai messo in discussione Maradona e Gullit, ma ciò non toglie che il vivaio sia sempre più affollato da brocchi... cioè a

ti di rovere costruite a Conegliano o in altre parti "made in Italy"? La verità è che i produttori di mediocri vini in barrique tendono a voler giustificare i loro rincari presso il consumatore. E allora, cari bevitori, non dovete permettere questo abuso: non ci sono giustificazioni alla richiesta di pagamento maggiore di una bottiglia solo perché il vino è stato affinato (magari per soli tre mesi) in barrique. Il prezzo è sempre e solo giustificato dalla maggiore qualità offerta: bene raro da trovarsi proprio in questi vini in barrique. Il pericolo che abbiamo più volte denunciato nei mesi scorsi è che la produzione di vini sempre più indifferenziati e sempre meno tipici diventa, a causa delle barrique, sempre più pesante.

L'unico dato positivo è che alcuni intelligenti ristoratori hanno cominciato a comprendere le difficoltà di abbinamento dei loro piatti con i vini affinati male nelle botticelle francesi. E quindi ne fanno un uso e un'offerta sempre più moderati per non farsi protestare «il vino consigliato». Per quanto riguarda le altre feroci affermazioni contenute nell'articolo di Sechi circa la critica, non siamo completamente d'accordo. Infatti *de gustibus non est disputandum*, cioè a dire che esistono anche giornalisti onesti che amano ciecamente il gusto della torba... senza essere per questo ramazzatori di cartoni. Comunque siamo di fronte a un'affermazione molto grave dalla quale intendo prendere le distanze. La mia è ed è sempre stata una polemica sul prodotto che esce dalle cantine e non contro qualcuno o qualcosa...

portazione Fino a oggi, infatti, ho scorso pezzi e pezzuoli che sostenevano più o meno la linea Veronelli, cioè a dire: chi può mettere in discussione vini quali il Sassicaia e il Tignanello o le bottiglie di Gaia, o il Bricco dell'Uccellone o il Maurizio Zanella e ora il Pinero? Siamo di fronte alla scoperta dell'acqua calda... nessuno ha mai messo in discussione Maradona e Gullit, ma ciò non toglie che il vivaio sia sempre più affollato da brocchi... cioè a dire vini mediocri che, tra l'altro, pomposamente inseriscono in etichetta o in qualche altra parte della bottiglia la dicitura: «vino in barrique».

si-
77,
na,
cui
ce
12
tta
per
ica-

en-
vizi
ca-
ni
are
ano
gri-
sole,
nel
alla

accia»
oli in
logi e
centri,
ortuna