

01-4660623PQ T00021F 2S205L12

IL SOLE 24 ORE

VIA LOMAZZO 52

20154 MILANO

Dir. Resp. GIANNI LOCATELLI

Data: 22 FEB. 1989

RICEVUTA IL.

1 FEB. 1989

CA' DEL BOSCO

Tempo liberato

— ENOBATTAGLIE

Italian vitigno da riscoprire

di **D** **de Paolini**

Sono ridotto veramente male, non riesco a stare oltre una settimana senza parlare di barricato. Le crisi di astinenza da vino dei falegnami e degli antiquari sono assai pericolose, dunque riaccoci con il retrogusto di legno e di torba. Perché ancora il barricato urlerà il lettore esausto dall'argomento? C'è ancora uno spunto ahimé. Lo fornisce la Guida dei vini (Gambero Rosso) con la sua rigorosa scelta della nazionale del bere tricolore dove pavoneggiano prodotti tipici di vitigni nostrani: nebbiolo (Barolo e Barbaresco), sangiovese di cloni diversi (Brunello e Chianti), corvina veronese (Amarone) eccetera, mentre non rinveniamo presenza consistente di chardonnay (con eccezione del friulano Gravner) e cabernet sauvignon... Inoltre troviamo solo rare tracce di vini barricati: su 34 tre bicchieri (voto massimo assegnato) le bottiglie dei falegnami rappresentano circa il 20%. Abbiamo il fondato sospetto che i risultati della guida siano lo specchio del mercato e del consumatore.

È evidente che i giudizi, come già detto, dei critici del Gambero rosso ci trovano d'accordo qualche volta con riserva. Per esempio sullo Chardonnay di Ca' del Bosco (vino in barricato non tipico...) troviamo una citazione del giornalista americano Robert Parker che giudica severamente l'annata '84. Quindi leggiamo note non eccessivamente positive, da parte della guida, per l'annata '86. A prima vista potrebbe sembrare che i critici del Gambero, per dar forza al loro giudizio, chiamino all'appello Parker. Un percorso logico se Robert M. Parker nel «The Wine Advocate» (n. 59 del 30/10/88) non proclamasse lo Chardonnay di Ca' del Bosco '86 the Italy's best chardonnay assegnandogli 89/100. Forse il barricato nel tempo fa cambiare opinione anche agli americani...

«La barrique — ci scrive Walter Filipputti (Abbazia di Rosazzo) — è uno dei tanti strumenti per ottenere un grande vino. E non è detto che per farlo ci debba essere sempre e solo la barrique. Ma non è questo il tema vero. Angelo Gaja parte da un preciso obiettivo di mercato: siamo stati anche costretti a fare la barrique per allinearci con le esigenze del consumatore. Vorrei aggiungere: lo siamo stati anche perché i nostri vini erano sinonimo di qualità, ma di quantità. E siamo stati costretti, molto spesso, a non usare i vini per noi famosi ma sputanati e ad approdare, in breve, allo char-

donnay e al cabernet sauvignon. Serviva come passpartout per aprire le porte principali del mercato di qualità. È stato fatto. Ciò che ora i bravi produttori debbano fare, è di recuperare i nostri vitigni tradizionali, magari anche spostandoli agli chardonnay e cabernet, ma cercando di ottenere e proporre vini che si stacchino da una tendenza all'unificazione verso l'alto alla quale stiamo assistendo».

Questa è l'analisi del friulano Filipputti che lancia anche un'interessante proposta legata al «bevi tricolore». «È necessario — sostiene il produttore Filipputti — che creiamo anche un'oenologia, una maniera tecnica di fare il vino che ci distingua: vini importanti sì, ma che si bevano, che si facciano ricordare, insomma, sia per la bontà che per la loro capacità a dare solo piacere. La barrique, che bisogna pur dirlo, ha creato grandi vini e che, soprattutto nei rossi importanti è per me indispensabile, diventa un problema secondario. Ripeto: è necessario trovare una strada italiana al bere come l'abbiamo o lo stiamo ritrovando nel mangiare».

Dallo splendido Friuli arriva dunque il messaggio di una via made in Italy al vino. La nostra convinzione è che, come risulta dalla nazionale tricolore messa a punto dalla guida dei vini, il made in Italy esiste già anche se non in forma allargata. Baroli, barbareschi, amaroni, chianti o sangiovese (puri), tignanello, sassicaia sono una grande realtà... che aspetta un seguito.

Torniamo alla Guida dei Vini perché uno degli autori, Carlin Petrini deus ex machina dello slow food e altre mille iniziative, ci contesta la critica sulla metodologia utilizzata nella scelta dell'annata sottoposta a severo giudizio... Petrini afferma che è corretto inserire nella guida l'ultima annata in vendita del produttore qualunque essa sia anche se non corrispondente a quella dei concorrenti. L'argomentazione sicuramente è fondata ma l'interrogativo è che le degustazioni non avvengono sempre nella stessa settimana. E se un produttore immette sul mercato una nuova annata la settimana dopo la degustazione? E se un produttore dispone (come nel caso della Vernaccia) solo ogni vent'anni di un vino è corretto metterlo sullo stesso piano di un «vinicolo» che ogni anno affronta coraggiosamente il mercato?

— ENOBATTAGLIE —

Italian vitigno da riscoprire

di Davide Paolini

Sono ridotto veramente male, non riesco a stare oltre una settimana senza parlare di barricato. Le crisi di astinenza da vino dei falegnami e degli antiquari sono assai pericolose, dunque ricocci con il retrogusto di legno e di torba. Perché ancora il barricato urlerà il lettore esausto dall'argomento? C'è ancora uno spunto ahimé. Lo fornisce la Guida dei vini (Gambero Rosso) con la sua rigorosa scelta della nazionale del bere tricolore dove pavoneggiano prodotti tipici di vitigni nostrani: nebbiolo (Barolo e Barbaresco), sangiovese di cloni diversi (Brunello e Chianti), corvina veronese (Amarone) ecc.

donnay e al cabernet sauvignon. Serviva come passpartout per aprire le porte principali del mercato di qualità. È stato fatto. Ciò che ora i bravi produttori debbano fare, dicevo, è di recuperare i nostri vitigni tradizionali, magari anche spostandoli agli chardonnay e cabernet, ma cercando di ottenere e proporre vini che si stacchino da una tendenza all'unificazione verso l'alto alla quale stiamo assistendo».

Questa è l'analisi del friulano Filipputti che lancia anche un'interessante proposta legata al "bevi tricolore". «È necessario — sostiene il produttore Filipputti — che creiamo anche un'oenologia, una maniera tecnica per il vino che ci distingua: vini importanti, ma che si bevano, che si facciano bere, insomma, sia per la bontà che per la capacità a dare solo piacere. La barrique bisogna pur dirlo, ha creato grandi vini e che, soprattutto nei rossi importanti, è per me indispensabile, diventa un elemento secondario. Ripeto: è necessario che una strada italiana al bere come la nostra o lo stiamo ritrovando nel man-

È evidente che i giudizi, come già detto, dei critici del Gambero rosso ci trovano d'accordo qualche volta con riserva. Per esempio sullo Chardonnay di Ca' del Bosco (vino in barricato non tipico...) troviamo una citazione del giornalista americano Robert Parker che giudica severamente l'annata '84. Quindi leggiamo note non eccessivamente positive, da parte della guida, per l'annata '86. A prima vista potrebbe sembrare che i critici del Gambero, per dar forza al loro giudizio, chiamino all'appello Parker. Un percorso logico se Robert M. Parker nel «The Wine Advocate» (n. 59 del 30/10/88) non proclamasse lo Chardonnay di Ca' del Bosco '86 the Italy's best chardonnay assegnandogli 89/100. Forse il barricato nel tempo fa cambiare opinione anche agli americani...

strumenti per ottenere un grande vino. E non è detto che per farlo ci debba essere sempre e solo la barrique. Ma non è questo il tema vero. Angelo Gaja parte da un preciso obiettivo di mercato: siamo stati anche costretti a fare la barrique per allinearci con le esigenze del consumatore. Vorrei aggiungere: lo siamo stati anche perché i nostri vini erano sinonimo di qualità, ma di quantità. E siamo stati costretti, molto spesso, a non usare i vini per noi famosi ma sputtanati e ad approdare, in breve, allo char-

lo splendido Friuli arriva dunque il messaggio di una via made in Italy al vino. La nostra convinzione è che, risulta dalla nazionale tricolore messa in luce dalla guida dei vini, il made in Italy esiste già anche se non in forma all'italiana. Baroli, barbareschi, amaroni, chianti rossi (puri), tignanello, sassicaia sono una grande realtà... che aspetta un se-

mo alla Guida dei Vini perché uno dei suoi autori, Carlin Petrini deus ex machina di Food e altre mille iniziative, ci ha fatto una critica sulla metodologia utilizzata nella scelta dell'annata sottoposta a selezione... Petrini afferma che è corretto che nella guida l'ultima annata in vendita del produttore qualunque essa sia anche se non corrispondente a quella dei concorrenti. L'argomentazione sicuramente è fondata ma l'interrogativo è che le degustazioni non avvengono sempre nella stessa settimana. E se un produttore immette sul mercato una nuova annata la settimana dopo la degustazione? E se un produttore dispone (come nel caso della Vernaccia) solo ogni vent'anni di un vino è corretto metterlo sullo stesso piano di un "vinicolo" che ogni anno affronta coraggiosamente il mercato?