

02-1200606PQ T00021F 4S190L24
IL SOLE 24 ORE
VIA LOMAZZO 52
20154 MILANO MI
Dir. Resp. GIANNI LOCATELLI
Data: 5 FEBBRAIO 1989

Domenica 5 febbraio 1989 - N. 35 — PAGINA 31

Tempo liberato**BOTTI E RIBOTTI****Vestito o nudo
che sia divino**di **Paolini**

Caro Bambi Gesù ti prometto di non parlare più "male" in futuro della barrique, anzi di scrivere lodi sperdicate per il barricarato. Ti prometto inoltre che presterò attenzione alle tirate di orecchie dei colti e degli incliti del settore enogastronomico... E questo il sogno (cosa che mi capita rarissimamente) che mi ha turbato le giornate durante l'ultima settimana. Si tratta di una lettera di Natale destinata non a Bambi Gesù ma forse a Bacco. Il subconscio qualche volta gioca brutti scherzi; così all'improvviso i barricarati sono diventati una componente divertente della mia vita. Durante un viaggio nelle cantine della Napa Valley (California) sono stato addirittura "costretto" a dormirci sopra (in senso figurato of course) a inginocchiarmi per baciarli per esigenze fotografiche. C'è qualcuno addirittura del gruppo di «Quelli del vino» che sostiene la mia completa dipendenza dal barricarato. A me non sembra. Innanzitutto su queste colonne nei cinque anni di collaborazione domenicale abbiamo sostenuto una serie di argomenti (battaglie è forse una parola troppo forte per discussioni alcoliche) completamente distaccati dai vini dei falegnami e degli antiquari. Un esempio. I prezzi, le nuove cuisine fotocopiate (i menu Ranx Xerox), i prodotti artigianali da cucina, made in Italy.

La verità dell'insistenza sul barricarato dipende da due fattori: a) l'uso indiscriminato della botticella porterà al disastro il vino made in Italy; b) l'interesse sulla querelle: barricarato sì, barricarato no continua a crescere. Molti produttori infatti continuano a telefonare, a faxare o a scrivere su questo "divertente" referendum. E anche questa settimana riportiamo alcune considerazioni di Vittorio Puiatti che assieme al figlio Giovanni guida due aziende friulane: Eno Friulia e «Puiatti». Quest'ultima è stata inserita nel gotha made in Italy con l'assegnazione del primo voto (tre bicchieri) della Guida «Vin Italia» al bianco Puiatti: un prodotto ottenuto con la stessa tecnica francese della cuveé utilizzata per lo champagne. Il Puiatti bianco è il frutto di tagli di vini di annate diverse ('83, '84, '85) da uve chardonnay, pinot bianco e pinot nero.

«Nel numero di domenica 22 gennaio — scrive Puiatti — si è toccato un argomento di grande importanza: l'idea del recupero dei nostri vitigni tradizionali. Quindi il proporre al consumatore dei vini nuovi. Anche se l'intento è lodevole si corre il grosso rischio, in pratica, di ottenere un effetto opposto. Vi si frappongono ostacoli di diverso ordine. Per quanto riguarda il Friuli alla fine del secolo scorso erano presenti un cen-

tinaio di vitigni, i migliori sono stati usati per effettuare la ricostituzione dei vigneti post filossera, che sono la quasi totalità dei vitigni oggi coltivati. La stessa situazione, nella medesima epoca, è successa a Bordeaux. La tradizione deve accettare il progresso che ha mostrato la sua validità superando il collaudo del tempo. La tradizione non deve restare immobile, deve evolversi con il progresso».

Il messaggio sembra essere in prima battuta verso gli esperti del settore, ma Puiatti, per fortuna, non si limita e scende ad avvisare il consumatore: un tipo di comunicazione che più interessa queste colonne.

«Altro grosso ostacolo nel proporre vini nuovi — sostiene Puiatti — è superare la diffidenza del consumatore. Diffidenza, disorientamento originati dall'abuso che si è fatto in questi ultimi anni della sua buona fede e di ciò se ne renda grazie alle troppe notizie, spesso contraddittorie propinate dai pseudo-intenditori. Esempio classico i troppi barricarati contrabbandati tutti come alta qualità, dove di alto c'è solo il prezzo».

A questo punto la mia pressione comincia a salire al massimo... dopo Gaia Filipputti, i vini "nuovi" di Ca' del Bosco e dell'abbazia di Rosazzo la mia convinzione sulla bontà della querelle in corso è totale. Ma udite, udite cosa aggiunge ancora il friulano Puiatti: «Ai consumatori — dice il patron dell'Enofriulia — gli si è detto che per avere un grandissimo vino, c'è bisogno della barrique, ossia la natura da sola non è capace di darci un grandissimo vino. Un momento prima non si era persa occasione per dire esattamente l'opposto, cioè per dire che solo la natura fa un grande prodotto, che l'intervento dell'uomo è sempre nefasto. Ci siamo dimenticati delle affermazioni che è meglio il peggior vino del contadino che il miglior vino dell'industria».

Vorrei commentare l'ultima battuta con un'affermazione che va, guarda caso nella direzione opposta. È mia convinzione che i vini migliori, cioè a dire con lo standard di qualità migliore nel tempo, sarebbe in grado di produrli la grande azienda perché dispone di una massa di prodotto maggiore sulla quale poter lavorare, su mezzi tecnici e tecnologici sicuramente più affidabili, alle grandi aziende forse manca l'anima, il cuore che invece si trova con abbondanza sui vini dei piccoli "eroi" da me preferiti: Fenocchio, Ratto, Di Mauro, Le Sincette, Sandrone, Chionetti, Gravner, Valentini, Saracco, Le Calbane, Vallana, Mascarello, Hauner eccetera. Chissà, però se le grandi aziende vogliono grandi vini...