

Assegnato il Vinarius '89

La Vinarius è un altro dei lizi del settore vitivinicolo. Raccoglie le migliori enoteche italiane che operano - naturalmente - nel settore ancora più ristretto dei vini di qualità. Un pool di enoteche che si adopera per la selezione delle migliori produzioni e per un discorso di educazione del consumatore. Un'associazione che si è fatta promotrice di una serie di dibattiti, convegni e viaggi studi. Soprattutto quando era «governata» dalla personalità carismatica di Luigi Gaviglio. Tra le tante problematiche che si trova ad affrontare, oltre alla faticosa apertura del mercato comune europeo, vi è il dilagare della grande distribuzione. Un avversario colossale con grandissimi mezzi economici che garantiscono un vasto potere di acquisto e soprattutto una larga economia di scala che consente di diluire i ricarichi minimi a... odotto in vendita. E se le enoteche si limitano solo ad essere dei negozi, delle esposizioni del vino o semplici rivendite, verranno ben presto stritolate. Quello su cui debbono puntare nei prossimi anni è un servizio di prim'ordine che va dalla selezione di prodotti ineccepibili, alla loro gestione e conservazione con possibilità di degustazione. Insomma gli enotecari devono necessariamente trasformarsi da semplici bottegai a consulenti del vino, quasi come se il vino fosse un investimento finanziario.

Ogni anno Vinarius conferisce un premio prestigioso a quel vino italiano che ha saputo creare uno stile, una immagine, una personalità organolettica e si è particolarmente distinto in Italia e all'estero. Negli anni precedenti è stato conferito ad alcuni portabandiera della nostra enologia quali il Sassicaia, il

Maurizio Zanella, il Tignanello, lo Spumante Ferrari. Quest'anno è stato assegnato al Barolo 1985 «Prapò» dell'azienda agricola Bricco Rocche dei Fratelli Ceretto. Un giusto riconoscimento a Bruno (commerciale e pubbliche relazioni) e Marcello (enotecnico) Ceretto, ormai internazionalmente conosciuti come i «Barolo Brothers». È grazie a loro che il Barolo ha riconquistato una nuova credibilità internazionale. Del Barolo si è sempre detto vino dei Re e Re dei vini. Ma era divenuto un vino tanto regale che nessuno si reputava all'altezza di berlo. O quantomeno per aprire una bottiglia occorreva un'occasione importante, anzi una grande occasione e un piatto sostanzioso: un brastato, la selvaggina.

In un mondo che va sempre più in fretta con piatti sempre più leggeri si fa sempre più difficile trovare la grande occasione ed il piatto importante. C'è anche da dire che il Barolo allora era piuttosto leggero, tannico e non sempre esente da puzzetine varie. Una tipologia di vino che si scontra con il moderno palato evoluto verso vini più morbidi, armonici e di maggiore qualità. Chi lo riceveva lo conservava gelosamente in cantina. Dopo 10-20 anni lo riscopriva e provava a proporlo all'enotecario di turno sperando di raggranellare una cifra per la vendita di un cimelio. Ben presto l'enotecario lo disilludeva significandogli che quel vino non valeva poi tanto. Tant'è che alla fine il possessore dell'illustre bottiglia si decideva ad aprire la bottiglia ritrovandosi in molti casi con un vino ossidato o adatto alla produzione di aceto, per altro nobilissimo. Vale a questo proposito una delle massime di Pazzaglia: «È molto meglio bere un vino ram-

maricandosi per non avere aspettato ancora un anno, che bere un vino e rammarricarsi per avere aspettato un anno di troppo».

In questa situazione il Ceretto si sono messi di buzzo buono e hanno ricominciato da capo. Prima di tutto dividendo la produzione in cantine ubicate nel luogo di produzione. Così è stato per il Bricco Rocche che è nel centro di una delle zone migliori in comune di Castiglione Falletto. Lo stesso per il Bricco Asili in Barbaresco. Aziende agricole di media entità dove la mano del tecnico poteva sorvegliare coscienziosamente ogni partita di uve e di vino. Una enologia fondata sui migliori cru ma con il fondamentale apporto della sensibilità.

In pochi anni ne sono nati, per quanto riguarda Bricco Rocche, Barolo Prapò, Bricco Rocche e Brunate, una serie di vini imperiosi e aristocratici ma con una morbidezza tutta attuale. Vini che proposti sui mercati stranieri hanno conquistato anche i palati più cosmopoliti assuefatti al cosiddetto gusto internazionale dei Cabernet o degli Chardonnay.

Il pubblico, la stampa e gli esperti hanno decretato in poco tempo un grande e meritato successo.

Il premio Vinarius è il giusto coronamento di tutto questo ciclo in crescendo.

Ma un inquietante interrogativo si pone. Se hanno dato il meritatissimo premio a Ceretto, perché non l'hanno ancora dato a Gaja che ha molte ragioni ancora in più per meritarselo?

Se non glielo hanno conferito fino ad oggi è improbabile che lo diano nei prossimi anni, anche perché conoscendo «Le Roi» Gaja, questi non vuole essere secondo a nessuno e quindi lo rifiuterebbe.