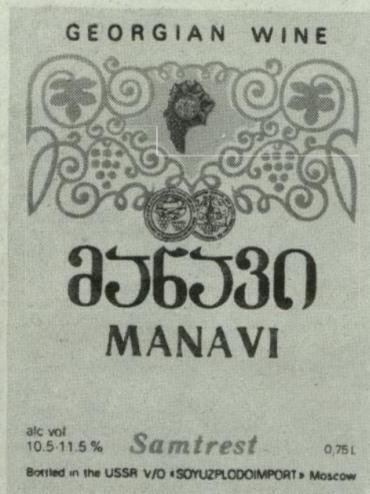


G & G

GENTLEMEN & GOURMET



Tutto comincia l'anno scorso, quando il professor Carlo Boffito, docente di Economia all'Università di Torino e consulente della Banca Commerciale Italiana (banca con affinità enologiche dal momento che il suo presidente Enrico Braggiotti produce ottimi vini - celebre il Noir, pinot nero vinificato in barrique - nella tenuta Mazzolino a Corvino San Quirico in Oltrepò Pavese) per i mercati sovietici, entra in contatto con alcuni produttori di vino della Georgia. Boffito è un grande amico di Giacomo Bologna di Rocchetta. Subito gli balena per la mente uno scambio enologico Italia-URSS, anzi meglio Italia-Georgia. Viene immediatamente coinvolto il sindaco di Rocchetta Tanaro (patria, ricordiamolo, del leggendario Mario Incisa della Rocchetta, padre di Ribot e Sassicaia) per un gemellaggio con una cittadina Georgiana. Il Seminario Permanente Luigi Veronelli, associazione che raggruppa numerosi produttori e ristoratori sotto l'egida della qualità, è stato investito di un incarico ufficiale per la gestione dei rapporti.

Così nel mese di agosto, verso la Georgia è partita una delegazione italiana composta da Luigi Veronelli (giornalista), Giacomo Bologna (Braidia), Marco Felluga (Russiz Superiore, Capriva), Albano Zanella (Ca' del Bosco, Erbusco), Sergio Manetti (fattoria di Monte Vertine, Radda in Chianti) e Stefano Icardi (sindaco di Rocchetta Tanaro).

Il viaggio cominciato con alcune difficoltà si è poi dipanato senza difficoltà con gli italiani travolti dalla inarrivabile ospitalità dei Georgiani che si sentono responsabili del benessere e dell'incolumità degli ospiti.

Una terra ricca di storia e di tradizioni, che non è poverissima, ma vive con grande dignità le condizioni dettate da una difficile economia e le contraddizioni dell'appartenenza ad una confederazione di Stati comunisti con l'orgoglio nazionale dei Georgiani. Di alcuni contrasti si è letto sulle pagine dei quotidiani, ma durante le visite i Georgiani, dissimulano e mantengono un atteggiamento «ufficiale» senza intemperanze verso l'organizzazione dello Stato.

Per inquadrare la situazione vitivinicola georgiana bisogna anche ricordare che uno dei primi atti della perestrojka di Gorbaciov è stata una campagna contro l'alcolismo. Campagna che ha colpito soprattutto la produzione di Wodka clandestina, ma ha investito anche il vino in generale. Sono state ridimensionate le importazioni da paesi come l'Ungheria e altrettanto è stato per le esportazioni.

La Georgia è la più famosa ed estesa regione vitivinicola della Russia con una produzione di circa 30 milioni di ettolitri di vino. Per rendersi conto delle dimensioni basti pensare che l'Italia, primo produttore mondiale per quantità, produce mediamente ogni anno circa 70 milioni di ettolitri.

La viticoltura non è uniforme, si alternano zone molto ben curate a vigneti invasi da erbacce o soggetti ad incuria. I vitigni più diffusi sono il Rkazitelli e il Mzvine tra i bianchi, il Saperavi tra i rossi. La regione ha per la stragrande maggioranza vitigni bianchi.

La tecnica enologica è molto arretrata rispetto alla media occidentale, la tecnologia è pressoché inesistente. La vinificazione dei vini bianchi è addirittura primitiva, è la stessa che si utilizzava migliaia di anni fa. Si effettuava in anfore di terracotta interrate, all'interno di grandi capannoni, dove viene messa l'uva intera e lasciata fermentare. Al termine della fermentazione il miscuglio viene pressato e travasato in grandi contenitori per l'invecchiamento che non è mai inferiore ad un anno. In Unione Sovietica non è possibile arricchire (innalzare la gradazione) i vini con zuccheri, ma solo con mosti concentrati. I risultati come è prevedibile non sono confortanti dal punto di vista organolettico. Altri vini bianchi vengono prodotti con un metodo, definito «europeo» dagli stessi Georgiani, i risultati sono migliori soprattutto quando il vino è giovane. Comunque siano prodotti i vini sono invecchiati in grandi contenitori di ferro smaltato, ma sono talmente usurati e senza nessuna manutenzione che lo smalto non c'è più, ed il vino soggiorna a diretto contatto con il ferro creando notevoli problemi di stabilità. Ne risulta un

vino completamente maderizzato e ossidato e talmente carico di ferro (un fattore intollerabile per il vino) che deve essere sottoposto a violenti trattamenti di deferrizzazione.

Le botti di legno non sono quasi mai utilizzate anche se esiste una fabbrica di piccoli contenitori di rovere.

Il vino viene trasportato in cisterna con camion o vagoni ferroviari in cantine di invecchiamento che sono distanti centinaia di chilometri. Quando è pronto viene nuovamente caricato in cisterne e trasportato in un altro luogo dove esiste l'impianto di imbottigliamento. Il vino è pastorizzato (scaldato a

temperatura elevata per eliminare ogni forma di vita e soprattutto i batteri, un procedimento che però appiattisce notevolmente la qualità del vino stesso). Con tutti questi sciagattamenti in giro per il territorio Sovietico si può facilmente immaginare qual è il risultato che si trova in bottiglia. L'organizzazione comunista del lavoro si basa sulle grandi quantità e l'economia di scala senza nessuna osservanza qualitativa. Non si

comprende perché nel vino questo metodo sia portato all'eccesso, quando sarebbe invece tanto semplice vendemmiare, vinificare e imbottigliare nello stesso luogo.

Tutti i vini sono valutati da una commissione statale che stabilisce quali sono di qualità e quali ordinari. Quelli ordinari sono messi in commercio subito, mentre quelli di qualità vengono opportunamente invecchiati. Sono soprattutto i vini

rossi ad essere considerati ordinari. Le cantine non sono propriamente ciò che noi intendiamo, sono forse più simili a stabilimenti. L'incuria regna sovrana e non di rado si trovano operai la cui massima attività è il gioco delle carte. Gli stipendi pagati sono assai bassi e oltre questo non esiste nessun incentivo per un miglioramento della qualità del lavoro. In ogni fabbrica è sempre presente un funzionario del partito comunista

(il funzionario comunista medio ha gli occhi di ghiaccio) che vigila sul quieto andamento delle attività lavorative e sull'osservanza della pratica politica.

La delegazione italiana ha visitato diverse cantine ed assaggiato numerosi vini. L'impressione generale è che la materia prima sia ottima, ma vanificata da una serie di scempi agronomici e enologici. La cantina di Kardenaki produce Zibani,

Rkasiteli, Anagha, Kardenacki e Saamo da uve appassite sul tralcio. A Gurgiani, la migliore in assoluto, dove si producono vini di tipo europeo: Gurgiani (pastoso e di buon bouquet) Manavis Mzvine (rotondo e amplissimo). Cantina di Zinandali è ricavata in quella che era la proprietà del principe Giavciaveze. Nella cantina sono conservate ancora le bottiglie prodotte dal principe, datate oltre il 1814. Attualmente produce Zinadali, Saperavi, Mucugiani. Cantina di Vasisubani, 250.000 ettolitri di capacità tutti collocati sottoterra; vini: Vasisubani e Kihmarochi. Nella cantina di Kakheti si in-

tutti i modelli possibili prenda dall'occidente la peggiore espressione alimentare del capitalismo. C'è grande disponibilità di carne come il pollo, il maiale, l'agnello, il manzo. Cucinati alla griglia o lessati. Ogni tanto anche il pesce, prevalentemente bollito, e anche lo sturione. Con qualche difficoltà si trova pure il caviale. Buoni i formaggi di capra o di vacca. Verdure a profusione con un certo privilegio per la melanzana.

I pranzi che hanno sempre carattere ufficiale si protraggono per ore infinite. Ogni pranzo ha una «tamada» (capo tavola), è il padrone di casa o l'ospite più importante. Inizia il pranzo con un brindisi al quale seguono tutti gli altri. Il numero dei brindisi può essere interminabile (in pranzo se ne sono contati 59) alla fine di ognuno - ispirato ai più diversi motivi - si dice «caumar gloss» (alla salute). È fondamentale che il bicchiere pieno di vino sia tenuto nella mano destra a braccio alzato (in quella sinistra viene ritenuto di cattivo auspicio). Il viaggio degli italiani in Georgia è durato un paio di settimane. Dopo l'estate una delegazione corrispondente di Georgiani è venuta in Italia per ricambiare la visita.

La delegazione era composta da Tiberi Dvalishvili, Simon Makaroblishvili, sindaci di Gurgiani e Tblisi; Cucuri Goroglishvili, Ghivi Curashvili e Jeremia Mgheshvili, enotecnici e Georg Zkitchishvili.

A Rocchetta Tanaro la prima tappa per saldare il gemellaggio con la cittadina georgiana di Gurgiani. Da Giacomo Bologna i georgiani hanno personalmente pigiato una preziosa partita di uva barbera raccolta molto tardi. Ne verrà ricavato un vino che sarà battezzato «Georgia».

Da Giacomo è cominciata una kermesse gastronomica che si è protratta per tutta la notte. Solo la prima tappa di un lungo viaggio attraverso le migliori cantine del nostro paese. I Georgiani, come già si era visto a casa loro si sono rivelati ottime forchette. In Italia, forse per il carattere ufficiale della visita, hanno mantenuto invece un comportamento più giudizioso nel bere il vino. Dopo Rocchetta hanno visitato Gaja a Barbaresco, Ceretto a Castiglione Falletto, Ca' del Bosco in Lombardia, Marco Felluga, Walter Filiputti, Ronchi di Caila in Friuli, Masi in Veneto, Antinori e Monte Vertine in Toscana, Paola di Mauro in Lazio. Insomma i rappresentanti della nostra migliore enologia. Ma i Georgiani hanno un carattere fiero ed orgoglioso e non hanno voluto, ostinatamente, ammettere la loro schiacciante inferiorità. Molto spesso vedendo qualche ritrovato tecnico hanno sostenuto di utilizzarlo anch'essi da parecchio tempo. Poche le domande di carattere tecnico, una raffica invece per quanto riguarda la parte commerciale e l'immagine dell'azienda.

Loro erano partiti dalla Georgia non tanto per un viaggio di istruzione e aggiornamento ma con lo spirito della missione economica che cerca di vendere i vini nei mercati stranieri. Anche se non lo ammetteranno mai in due settimane, hanno comunque potuto rendersi conto dell'abissale divario tecnico. Per quanto riguarda le chances commerciali è bastato un colloquio denso di pragmatismo di Albano Zanella per disilluderli velocemente, con la promessa però di dare una mano quando la Perestojka si avvierà concretamente nel settore vitivinicolo.

Di grande interesse è stata la visita all'Istituto Agrario di San Michele all'Adige. Il direttore Attilio Scienza ha gettato le basi per uno scambio di materiale genetico e si è detto disposto ad ospitare un paio di studenti per un corso di studi. Scienza ha colto probabilmente il miglior risultato della missione. È sicuro che dalle parti di Tblisi c'è una valle inesplorata alle pendici del Monte Ararat (quello dove si è arenata l'Arca di Mosé) dove proliferano una serie di vitigni sconosciuti al mondo occidentale e con sapori assolutamente inediti. E anni che medita una spedizione del tipo «alla ricerca dell'Arca perduta», (e in questo caso vitigno perduto). Può darsi che questa sia la volta buona.

La missione dei Georgiani si è conclusa da Peck con un pranzo pantagruelico e notte in night. L'indomani imbarco a Linate con un eccesso di bagaglio di oltre 200 chilogrammi.

Storie di perestrojka enologica ed altre storie Dalla Russia con amore

PAGINA A CURA DI FRANCESCO ARRIGONI



A sinistra: cena a Verona con Sandro Boscaini mentre gli ospiti vengono nominati Cavalieri dei vini veronesi; a destra: Tiberi Dvalishvili, Sergio Monetti e Cucuri Goroglishvili



Spigolature gastronomiche

● Non è un periodico ma me lo sono ritrovato nella casella della posta. Il listino del «cantiniere d'Italia» di Milano. Non c'è una riga senza un errore di stampa. Tra le perle un «Re Fosco» (sic!). Trattasi probabilmente di un sovrano dal carattere cupo. (voto 0).

● Osteria numero trenta. Enzo Biagi, Panorama. L'autorevole Connoisseur (The guide to the civilized world) ha classificato i primi dieci ristoranti del mondo. Quattro sono francesi, uno inglese, il Connaught di Londra (senza voto), uno svizzero, Girardet di Crisier (8 anche se assomiglia a Klaus Kinsky), se vi piace la cucina cinese c'è il Regent di Honk Kong, in Scozia l'Investch Castle di Fort William, poi il Louis XV di Montecarlo (8), e infine un solo americano, Le Cirque di New York diretto ed inventato da un italiano SIRIO Maccioni (9+), che ha uno chef francese Daniel Boulud (8), ma anche un menù nostrano coi migliori vini delle nostre parti e perfino l'acqua minerale.

«Il nostro - dice Maccioni - è il paese dove si mangia meglio, ma nelle famiglie e nelle osterie; nel condurre i ristoranti i francesi sono più bravi» (ca-

ro Sirio, se l'hai detto davvero la votazione precipita a 2, senza sciovinismo). C'è poi un elenco di altri trenta favoriti: un solo nome, per soddisfare il nostro orgoglio di buongustai: Gualtiero Marchesi, Milano, Italy. Mica tanto. (a Marchesi 8, a quelli del Connoisseur 2, a Biagi 4 perché poteva commentare con più decisione).

Sempre su Panorama un inquietante e lapalissiano interrogativo: «L'analisi del latte di 72 mamme in 11 regioni dà risultati sconcertanti: contiene quantità di Ddt e altre sostanze. Come mai?» (4 per il campione di soggetti troppo piccolo e non significativo ai fini statistici, 3 alla domanda).

● L'Espresso: Non ditelo più: «Paninaro. Mi stanno sullo stomaco panini e paninari. E poi mi piace mangiare se-

duto a una tavola imbandita e preparata con gusto secondo le regole della nostra tradizione». Cesare Marchi. (Ha ragione, 10 con lode, ai paninari sempre 2-).

● Un souvenir alla Coca Cola. Milano celebra un simbolo da Repubblica. Il titolo merita 2 per la Coca Cola e perché non c'è proprio niente da celebrare. «L'oggetto più curioso? È forse l'Astroflot, datato 1950: una palla di gomma da riempire di gelato e da innestare sul collo della bottiglia per potersi scolare a garganella un gelato alla Coca Cola» (voto sotto zero).

● Ancora Repubblica. Tanta gente nel pentolone. Vincent Gilles: «Un gigantesco pentolone nel quale si agitano i gruppi, le famiglie, i senzapartito, i ultras, i sostenitori del be-pop...» (se-

gue qualche decina di ingredienti). (voto 4, il minestrone che risulta sarebbe indigesto tanto da provocare violente emicranie).

● Da gennaio apre a Milano un ristorante targato Urss. Grandi zuppe di borscht fumante, leggeri delicati Blini, e corposi Piroghi... Perestrojka milanese. Agli intenti 7, alla cucina e al cuoco Nikolai Yakimov, niente voto in attesa di prova, ai rampanti trentenni milanesi che hanno avuto l'idea di aprire 4, come pure al «Boy di Berlusconi», a Natalia Gariljkaia, splendida ragazza di Leningrado aspettiamo di vederla.

● Maradona si sposa. Il Giornale. 30 casse di Champagne francese, 38 di vini italiani e 12 contenitori di mozzarella fresca (0 per il matrimonio e per averlo fatto a Buenos Aires, 3 per aver scelto Champagne francese e non spumante italiano, per esempio Ca' di Bosco).

● Nave piena di Whisky emergerà dall'oceano. Corriere della Sera. Dal Politician affondato nel 1941 verranno riportate in superficie 250.000 bottiglie di Whisky Scozzese, ognuna delle quali vale circa 10 milioni di lire italiane. (7, a patto che si tratti di un Pure Single Malt Full Proof, altrimenti il voto precipita).

Ancora un libro di cucina? E basta! Anche voi siete convinti che quando l'editoria si dedica alla cucina è un segno dello scadimento dei valori di un'epoca? Se pensate questo, sbagliate. Alle prese con la carta stampata è questa volta Gianfranco Bolognesi, stoico patron della Frasca di Castrocaro Terme.

Un libro importante, per la dovizia delle ricette e la bellezza delle immagini. Un libro soprattutto fotografico. Ma attenzione non soltanto la fotografia del piatto, che già di per sé è un piccolo capolavoro architettonico, o la bottiglia del vino, ma soprattutto una serie di paesaggi eseguiti da Franco Fontana. Non solo un accostamento cibo-vino, ma un accostamento di immagini in armonia con le suggestioni evocate dal piatto. I colori e i profumi del piatto evocano quelli della terra (e non solo visto che le immagini non sono strettamente paesaggistiche, ma inquietanti nel senso migliore della parola: vedere per credere).

I piatti illustrati con tanto di ricetta sono la cucina della Frasca, una cucina creata da Bolognesi che ci tiene a specificare, non è un cuoco, ma è coadiuvato da un bravissimo allievo Marco Cavallucci. Come dice lo stesso Bolognesi: «Una cucina che non è affatto ricercata e snob come qualcuno vuole intendere. In essa convivono civilmente tradizione e novità o, meglio ancora, ingredienti tradizionali, manipolati in modo possibile, e piatti nuovi, perché in essi che il cuoco ritrova la coscienza di un ruolo perduto, quello dell'artista che inventa e non quello di un modesto artigiano che ripete, fino alla noia e

senza porsi mai domande di ciò che ha imparato a scuola. Una cucina moderna che si avvale, come tutte le buone cucine, di ingredienti di prima qualità, che assecondano l'avvicinarsi delle stagioni, e che provengono da quell'inesauribile orto italiano... Una cucina orientata all'estetica e alla qualità del piatto ma che tuttavia non rinuncia alle vecchie e care ricette della tradizione. Ad ognuna di loro ho apportato un tocco personale, il calore del sole, il profumo della campagna, l'amore per la natura». Una specie di manifesto della vera cucina italiana.

Bolognese è maestro soprattutto ne-

gli accostamenti tra cibo e vino: «Ogni vino ha un suo racconto, una sua storia, che lo distingue e lo diversifica dagli altri. Ogni vino ha un suo fascino nascosto, che si rivela piano piano con l'accostamento del piatto più indicato. Non è tanto importante il colore del vino ma piuttosto la sua composizione chimico fisica».

La filosofia è buona come ottime sono le ricette che sono scritte con chiarezza e precisione, rendendo possibile l'esecuzione anche al non esperto. Forse però qualcuno pensava di trovare una parte dedicata all'uso degli ingredienti o la storia di alcuni piatti tradizionali.

Il libro è l'ideale per una stragna natalizia destinata al Gentlemen & Gourmet. Ha solo un «piccolo» neo nel prezzo: ben 110.000 lire.

● Gianfranco Bolognesi «L'Universo in Cucina» Edizioni Rebecchi - Modena, 1989 distribuito da Expo Ct, via Serbelloni 2, Milano