

04011002PQ T 6F OS 85L38  
L' ECO DI BERGAMO  
VIALE PAPA  
GIOVANNI 118  
24100 BERGAMO BG  
Dir. Resp. GINO CARRARA  
Data: 30 MARZO 1990

54  
RICEVUTA IL  
6 APR. 1990  
CA' DEL BOSCO

## Il notes del buongustaio Dal Wine-tasting al debutto il Bibe genovese

È in programma la degustazione di 16 vini Chardonnay. Si dice Wine-Tasting, è più moderno, ma, comunque sia, cinquanta persone sono attente, in perfetto silenzio, in una sala ovattata, con le pareti di vetro terso, così che tutto attorno gli spettatori osservano, attoniti. Perché sentono ma non possono degustare. Ai moderni haustores il compito non di emettere una sentenza, di assegnare un premio, ma soltanto la soddisfazione di poter dire, come i soldati di Napoleone dopo Austerlitz: c'ero anch'io.

Adesso immaginate di avere davanti 17 bicchieri, uno per l'acqua, e di dover assaporare con gli occhi, con il naso e con la bocca questi 16 vini, scelti tra i migliori, un solo straniero, venuto dalla California per farci intendere che da quelle parti il vino cominciano a farlo proprio bene e, per giunta, in quantità rilevante. Noi siamo ancora alle produzioni di 1500 bottiglie; da quelle parti si va a milioni di casse. Comunque anche dalle parti nostre, la S. Margherita, ne produce ben oltre un milione l'anno. Altri, come la Ca' del Bosco, si divertono a presentare un loro Chardonnay ormai fuori commercio, una annata esaurita e lo fanno soltanto per il piacere di degustare in compagnia le ultime bottiglie. Lo stesso vino che cambia notevolmente per l'annata diversa, per il diverso metodo di invecchiamento. E qualcuno parla addirittura di vino del falegname, per via del troppo permanere nei caratelli. Ma l'esperienza è notevole.

Ci troviamo di fronte ad un vino via severum, solidum, pretiosum, mai acutum o lene o fugiens. Usiamo la terminologia latina per dimostrare che esperienze del genere erano in voga anche duemila anni or sono. Oggi esistono dei veri e propri trattati di degustazione e in nessuno troverete quell'irriverente cenno all'occhio, al naso ed alla bocca, come abbiamo fatto noi. gli esami, in casa degli esperti, sono visivo, olfattivo e gustativo e per ognuno di questi ci sono ben quattro particolarità e per ognuna di queste — prendiamo la limpidezza — almeno sei classificazioni diverse.

Così che la degustazione diventa un'arte, una professione e cessa d'essere un piacere da consumare tra gli amici.

Dal Wine-Tasting promossa da Civiltà del bere nell'ambito del genovese Bibe, giunto alla ventesima edizione, passiamo al Salone del debutto ed eccoci davanti a 545 vini di 197 produttori diversi. Così troviamo un Merlot della Corne Agricola di Grumello del Monte, presente anche con un Pinot Grigio e con uno spumante Brut, ed un Valcalepio. Una sola Azienda con quattro vini a rappresentare l'intera provincia di Bergamo. Una bella Azienda, a dire il vero, ma molto poco.

Haustores e non coppieri o sommeglieri, come si diceva un tempo anche non lontano ed allora eccoli ancora al lavoro per degustare cinque tipi diversi di Marsala, sotto la accorta guida di F.T. Marchi e del presidente del Consorzio dei produttori, Pierfilippo Cugnasco: Marsala Vergine Soleras stravecchio, dieci anni di invecchiamento e poi il Vergine Soleras invecchiato cinque anni, e il Superiore Riserva di quattro, e quello soltanto Superiore di due e, infine, proprio quello Fine, un solo anno.

Una degustazione a cascata per meglio assaporare tutte le differenze organolettiche ed olfattive. Più o meno gli stessi degustatori avevano appena messo alle spalle una doppia degustazione serale: quindici Spumanti classici italiani per cominciare come aperitivo, quonesta volta in onore del vino dell'anno, il Galestro, e durante il convivio la degustazione dei 14 tipi di Galestro rappresentati. A discutere tavolo per tavolo, tutti esperti o presunti tali, da soli, senza una guida, accontentandosi del controllo delle etichette. Il marchese Frescobaldi, presidente del Consorzio dei produttori era soddisfatto; lo sentivamo dalla voce, anche per il premio ricevuto e da noi non visto: eravamo nella sala accanto, ma anche fortunati perché non sotto il controllo severo ed attento dei produttori: potevamo esprimere la nostra opinione liberamente.

Intanto, da un'altra parte, per altri motivi, i vini del Veneto ed in particolare quelli del Lison Pramaggiore, proprio a due passi da Venezia,

sulle orme dei Dogi. Si sente una vibrazione maggiore, mentre sfilava perfetto il servizio del «Marco Polo», ristorante sperimentale organizzato e gestito dall'Istituto Professionale alberghiero di Genova, per l'arrivo di bottiglie un po' strane. Cambiano anche i bicchieri: è in degustazione una acquavite d'uva, tra gli ultimi nati della nostra enologia; la chiamano Prime Uve e viene da Gaiarine, opera della ultima generazione della dinastia dei Maschio. Ma, attenzione, perché c'è quella di Cartizze, l'altra è il Prosecco Doc, la terza di Riesling, la quarta di Chardonnay e l'ultima, se resta del fiato per contare ancora, il Tocai. Nel dubbio — sarà il Tocai italico? — la discussione si smorza e gli haustores, soddisfatti, abbandonano il campo.

Luigi Papo