

Le preferenze variano anche a seconda dell'età

Diverse le tendenze negli esercizi pubblici: in qualche locale s'è registrato un calo nel consumo mentre in altri c'è stato un aumento a scapito dei liquori - Nei ristoranti successo dei «bianchi»



Vino, si beve menò ma meglio

«La gente non chiede più solo del vino — osserva Giuseppe Marini, titolare dell'enoteca «Al Cappello» — ma, soprattutto in un locale come il mio, chiede prodotti di qualità. E il cliente sa benissimo che cosa è buono e che cosa non lo è, anche se magari non sempre è in grado di distinguere un tipo da un altro».

Al «Cappello» la clientela può essere suddivisa grosso modo in due fasce, distinte anche per orari: ci sono i clienti del giorno, per lo più amici, persone che lavorano o abitano in centro e si ritrovano quotidianamente. Le loro preferenze sono per i vini leggeri, per lo più bianchi, non impegnativi e solitamente non frizzanti. Alla sera invece il locale è frequentato soprattutto da giovani, in particolar modo durante il fine settimana. Le

«Il vino fa buon sangue» insegnavano i nostri nonni alzando allegramente i bicchieri, magari nell'intervallo del lavoro dei campi o alla sera, quando si ritrovavano all'osteria. Ma prima di ogni altra cosa, un bicchiere di vino è un piacere. Soprattutto se è buono. I thienesi sono veramente intenditori di vino? Quali sono le loro abitudini e come sono cambiate negli ultimi anni? Si beve più o meno di un tempo e soprattutto che cosa si beve? A queste domande abbiamo cercato di rispondere con l'aiuto degli addetti ai lavori.

Dalle impressioni raccolte qua e là pare che la tendenza sia di consumare meno

vino, scegliendo però prodotti di qualità. L'«ombra» è ormai un ricordo storico sostituito dal più attuale «facciamoci un bicchiere», che di solito è il frizzantino, soprattutto se lo chiedono i giovani; ancora il vino, per lo più bianco, è considerato da molti un ottimo aperitivo. I giovani, che continuano ad amare la birra e le bibite gassate, quando sono in compagnia apprezzano anche il vino. Anche dalle nostre parti è arrivato il «boom» dei vini rossi. Lo champagne, ma anche lo spumante in genere, continua a mantenere il suo fascino. Infine molti vorrebbero essere dei sommelier, ma sono pochi i veri intenditori.

loro preferenze sono per i vini amabili — Brachetto e la famiglia dei fragolini — e per gli spumanti: i più richiesti sono Prosecco, Cartize e Ferrari. I giovani hanno cominciato ad apprezzare anche i vini frizzanti, che vanno sorvegliati per coglierne a fondo il sapore.

«La tendenza a bere birra e Coca Cola rimane comunque — precisa Marini — soprattutto d'estate, anche perché sono più dissetanti». Quanto alle provenienze, sono richiesti per lo più vini locali. Pur essendo disponibili in enoteca un centinaio di tipi di vini, le preferenze riguardano in particolar mo-

do i prodotti regionali tra questi, Pinot, Tocai, Gambellara Soave, mentre per gli spumanti la zona si sposta su Valdobbiadene e dintorni. I vini particolari sono richiesti invece di sera.

Se anche Marini conferma un calo nel consumo del vino, Nicola Marchiorre,

del bar Buzzolan, segnala invece una tendenza inversa: da lui il consumo del vino è aumentato a scapito dei liquori. Non ci sono più, ad esempio, quei contadini che andavano a portare il latte di prima mattina e si fermavano a bere l'«ocnetta» di grappa.

Il bar è considerato ancora dai più un punto di ritrovo e non è un caso che le presenze siano numerose soprattutto prima e dopo le partite di calcio, quando il solito bicchiere è accompagnato anche da qualche scommessa. Da Buzzolan è molto richiesto il bianco macchiato. I clienti più esigenti sembrano essere i più giovani, anche se magari quando sono da soli preferiscono birra o bibite. Le loro preferenze riguardano per lo più tocai, dry o pro-seccchi.

E le abitudini ai ristoranti? Siamo riusciti ad avere alcune informazioni da Francesco Signorini, prima che il «Roma» chiudesse. «Va molto il vino novello — ha risposto —; piacciono i vini dei colli Berici e il prosecco, così come sono apprezzati i vini frizzanti». di solito era lui a consigliare i clienti, più attenti alla qualità che al prezzo. «Molte persone — ha aggiunto — preferivano il vino bianco anche con gli arrostiti, perché lo trovavano più fresco».

Il vino bianco piace molto anche ai clienti del ristorante «Al Milanese», anche se non accompagna il pesce, e questo in particolare modo nel periodo estivo. A parte il vino sfuso, che è il più richiesto, le preferenze sono per i pinot e per il vino frizzante. Per quanto riguarda invece il vino rosso, le scelte si limitano quasi esclusivamente al novello e al cabernet.



Qualità superiore rispetto al passato Il frizzante attira parecchio i giovani

Curiosità, tendenze e preziosi consigli ci sono stati forniti dall'avv. Aldo Dall'Igna. «Il consumatore si sta raffinando — ha esordito — non a caso dagli ultimi dati risulta che il consumo del vino è diminuito del 40 per cento in pochi anni, creando un certo allarme fra i produttori. Se tuttavia è diminuita la quantità, si è fatto un balzo in avanti per quel che riguarda la qualità. Un esempio in questo senso ce lo dà il Friuli: un tempo in quella zona non esistevano vini in bottiglia, oggi invece non c'è più il vino sfuso. Grazie anche all'influenza esercitata dai mass media, la gente sta cominciando a imparare a degustare il vino, partecipa a corsi per sommelier; gli stessi produttori si stanno specializzando, forse perché si sono resi conto che chi non produce buoni vini si autoesclude».

«Quale vita è mai quella dell'uo-

mo senza vino insegnava San Paolo — ricorda ancora Dall'Igna — e infatti il vino, purché preso con moderazione, è un'ottima cosa».

— Ma qual è il vino migliore e come va bevuto?

«Non c'è alcun vangelo che lo stabilisce e non ci sono dei dogmi. Ognuno ha dei gusti particolari, dovuti al suo sistema endocrino e digestivo, alle predisposizioni naturali, quindi tutto è relativo. Esistono tuttavia delle regole: di solito con la carne è preferibile il vino rosso. Con il pesce, che invece non contiene grassi particolari, può andare bene il bianco, ma sempre con grandi eccezioni: il coniglio a esempio non va mai servito con il vino rosso».

— Esiste una grande differenza, per quel che riguarda la qualità, fra i prodotti doc e i vini da tavola?

«I vini da tavola di solito non

hanno molta risonanza ma alcuni di questi superano largamente come qualità i vini doc. In Toscana esistono dei vini da tavola che io considero fra i migliori del mondo. Sono il «Sassicaia» e il «Tignanello», ma anche nel Vicentino e nell'Oltrepò Pavese esistono ottimi prodotti di questo tipo».

— Qual è l'orientamento verso gli spumanti?

«Bisogna fare delle distinzioni: gli intenditori preferiscono ancora lo spumante classico, ottenuto con il metodo champenois, ossia con la fermentazione naturale nelle singole bottiglie. Altri buoni spumanti si ottengono con il metodo charmat, fermentano cioè in autoclavi, che hanno la forma di grandi bottiglie. Oggi è molto apprezzato, soprattutto dai giovani, anche il vino frizzante, che non può essere considerato un vero e proprio spumante. Fa la spuma solo quan-

do viene versato e si sente un po' quando si beve. Ottimi sono gli spumanti del Trentino, dell'Oltrepò Pavese, delle zone di Colli del Bosco, sul lago d'Iseo e ancora dell'Astigiano, che ha delle caratteristiche proprie».

— Esiste ancora il fascino dello champagne?

«Moltissimo, perché è un grande vino, inimitabile. Gli spumanti italiani forse non sono inferiori come qualità ma hanno caratteristiche diverse, sia per i sistemi di coltura che di vinificazione. L'eccellenza dello champagne merita tanto rispetto quanto quel frate che è stato con Perignon, il non plus ultra della tecnica vinicola».

«Lo champagne può essere considerato molto simile alla donna — aggiunge l'avv. Dall'Igna — ed è sempre la donna la più sensibile a cogliere i profumi e i sapori del vino, anche se può cadere più

facilmente nello stato di ubriachezza, perché ha una massa muscolare minore».

— Come giudica il boom del vino novello?

«È un'ottima cosa, perché è un vino fresco, piacevole, profumato; ha la freschezza e i profumi dell'uva appena raccolta. In Italia esistono attualmente 140 produttori».

— Esiste ancora la moda dell'«ombretta»?

«Si tratta ormai solo di un ricordo storico, completamente sostituito dai vini frizzanti. Il vecchio modo di dire si è trasformato oggi in «facciamoci un bicchierino». Le origini di questo detto si spiegano facendo riferimento a piazza San Marco, a Venezia, quando il vino, contenuto in fiaschi, veniva venduto dagli ambulanti che si servivano di carretti e per non farlo scaldare sotto il sole si spostavano seguendo l'ombra del campanile».

Mari Luisa Duso