

VINO E DINTORNI

A CURA DI FRANCO ZILIANI

LA GRAPPA
AL MEGLIO

■ A quale temperatura è meglio servire la grappa, e in quali bicchieri? (Silvia Pesenti, Bergamo)

Contrariamente a quanto avviene abitualmente la grappa non andrebbe servita a temperatura ambiente, ma esprime il meglio di sé, soprattutto quando è bianca e giovane, se fresca intorno agli 8-10 gradi. Nel caso sia invecchiata, allora la temperatura potrà salire sino ai 16 gradi.

Quanto al bicchiere, accade ancora troppo spesso di vedersi servire ottime grappe in bicchierini piccolissimi e di vetro spesso, che non consentono in alcun modo di apprezzare la finezza, l'intensità, la freschezza e la "pulizia" dei profumi. Elementi che, con l'armonia, la persistenza, l'equilibrata alcolicità percepibili al gusto, formano il pregio di una grappa d'autore. Ideale bicchiere è pertanto il cosiddetto tulipano con stelo di media lunghezza, in cristallo sottile, con una bocca non troppo chiusa.

UN VITIGNO
TANTI VIGNETI

■ Oggi si pianta Chardonnay dovunque, c'è una zona ottima. (Roberto Camozzi, Bergamo).

Due motivi hanno provocato la massiccia invasione dello Chardonnay nei vigneti di tutta Italia: lo status di vitigno più richiesto, insieme al Cabernet sauvignon, sul merca-

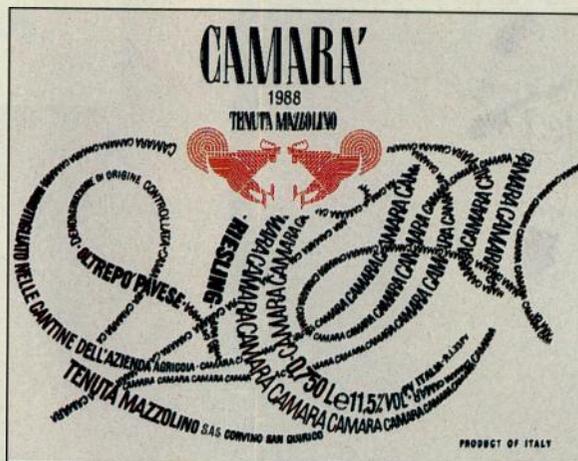
to internazionale, e la grande adattabilità su terreni diversi.

Lo Chardonnay sta fornendo ovunque risultati più che soddisfacenti: al Nord nella Langa piemontese, in Trentino, Alto Adige, Friuli, in Lombardia - in Franciacorta dove eccelle con aziende quali Cà del Bosco, Bellavista (crus Uccellanda), Cavalieri (crus Rampaneto e Seradina) - nella Padania (Terre Rosse Vallania a Zola Predosa nel bolognese), in Toscana o in Puglia (Preludio n° 1 delle Tenute Torrebianco nella zona di Andria). Non parlerei

di una zona più vocata di altre per questo vitigno, ma di migliori risultati ottenibili grazie ad esposizioni dei vigneti rivolte a ovest, ai sistemi di impianto, alla fittezza di piante per ettaro, alla distanza tra filare e filare e tra vite e vite; oltre alle attenzioni rivolte alla fase di vinificazione.

Personalmente prediligo, oltre a quelli di Gaja a Barbaresco e ai franciacortini, gli Chardonnay del Trentino e dell'Alto Adige, specie se a vinificazione tradizionale, i due prodotti della Fattoria di Ama nel Chianti, lo Chardonnay Le Zalte della Cascina La Pertica di Picedo di Polpenazze sul Garda bresciano. Tra gli ultimi messi in commercio trovo poi particolarmente interessanti lo Chardonnay 1988 della linea Ritratti della Cantina sociale di Lavis-Sorni-Salorno (TN), da uve provenienti da Pressano di Lavis, un vino maturato in barrique, ma che ha mantenuto la freschezza e i profumi tipici del vitigno; nonché un nuovo vino di una neonata azienda proprietà di Franca e Fausto Maculan a Breganze nel vicentino.

Presentato a Verona al Vinitaly, lo Chardonnay 1988 Ferrata, maturato un anno in nuove botti di rovere di Allier, e ricavato da uve di vigneti esemplari per fittezza, esposizione, sistema di impianto e forma di allevamento, mi sembra aver conseguito una sua personalità e uno standard qualitativo importante, destinato a migliorare.



Ecco una etichetta dove i dati del vino si snodano in grafismi.

L'ETICHETTA
CAMBIA LOOK

■ Rispondendo a un lettore, lei ha già espresso il suo parere sulla poca leggibilità di molte etichette, ma da un punto di vista puramente estetico, come le giudica? (Alessandra Rimoldi, Milano)

Divenute da semplici carte di identità di un vino elementi portanti di un'immagine, di un look, come si dice oggi, le etichette di tantissimi vini italiani si sono trasformate, sforzandosi di essere il più possibile suggestive, singolari, sorprendenti, per colpire l'attenzione del consumatore. È avvenuta così una standardizzazione nell'aspetto, con l'adozione di un taglio internazionale di gusto americano, scandito da caratteri squadrati, spazi bianchi, colori pastello, indicazioni ridotte al minimo. In altri casi, accanto a soluzioni classiche che prevedono disegni floreali e accostamenti cromatici garbati, si è puntato sulla riproduzione di quadri più o meno famosi (tra le ultime, esemplare la li-

nea di ottimi vini I Ritratti presentata dalla Cantina sociale di Lavis-Sorni-Salorno, che riproduce opere del pittore trentino Giovanni Segantini) e si è fatto sempre più ricorso all'estro del grafico. Si arriva così a vedere delle cose notevoli, piccole opere d'arte dove è il segno a dominare, a dichiarare a voce più o meno alta il proprio debito a scuole, artisti, sensibilità.

Tra le prove sicuramente più notevoli di questa tendenza alla reinvenzione dell'etichetta, affrancata da compiti informativo-anagrafici e consegnate alla sfera della piacevolezza pura, è da annoverare il Camara della Tenuta Mazzolino in Corvino S. Quirico (Oltrepò Pavese), un vino bianco prodotto da uve riesling italo. Vino molto piacevole, dai profumi freschi, cremoso e di buon nerbo, è ottimo con pesci di mare e crostacei, ma ideale con le rane, e trova, in questa etichetta di gusto futurista con parole in libertà, una valorizzazione importante.



Un vino presentato al Vinitaly.