

I RETROSCENA DELLA RIVOLTA

## Più del vino

Il decreto anti-hooligans ha scatenato un movimento storico con l'hobby dell'enologia

Niente vino né altre bevande durante i mondiali di calcio. A Roma i gestori di bar e ristoranti hanno reagito con una quasi serrata all'ordinanza del prefetto di vietare, durante i giorni di partita all'Olimpico, la vendita e la somministrazione di bevande euforizzanti. Il proibizionismo ha avuto, dunque, le sue vittime anche in Italia. Agitazioni, proteste, mezze risse sono state segnalate in diversi locali da parte di avventori e clienti. Ma le ragioni di malessere sono diverse da quelle che bite dall'Assobar e dall'Assoristori.

La realtà è che in Italia si meno, si beve meglio e si paga pre più caro. Intanto la produzione del vino prosegue la sua strada

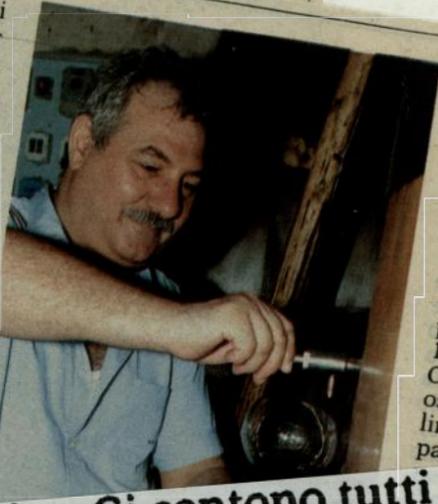


IL PROIBIZIONISMO MUNDIAL

## il prezzo

proca convenienza; non parlare di quei vizi privati, ammantati di pubbliche virtù, che sono i prezzi alla fonte, e tenere i costi nel cono d'ombra del boudoir di famiglia.

Ne parlo con alcuni giovani ristoratori di livello, Luigi Moretti e Guido Paulato de *Il sole* di Trebbo di Reno (a dieci minuti da Bologna), Fabio e Benedetta Picchi del *Cibreo* di Firenze. In preda a civile ira funesta confessano le loro ambascie: «Da alcuni anni il primo guazzabuglione botto nel prezzo dei vini che, in realtà, sa solo vestire. Si sentono tutti dei Baja, degli Zanella, dei Soldera e dei Manetti. Per non spogliare la clientela, noi siamo costretti a fare i cacciatori di tartufo, alla ricerca contiguidi di bottiglie non inserite nelle guide-fotocopie. Ed è dura, mi costa 30-60% a seconda della marca o del tipo di vitigno».



dei produttori più interessanti dell'Alto Adige. Con i grandi francesi della Loira e di Bordeaux (al pari del Pinero e di Zanella di Ca' del Bosco) possono marciare il Cabernet Sauvignon '86 e il Lehenhor (4-5 mesi a maturare in rovere e altri 5-6 in bottiglia). Ha un intrigante sapore di ortiche e sambuco. Sono selezioni rivolte ad un'élite (7 mila bottiglie) un prezzo rispettivamente di 20 mila e 12 mila 500 lire. Il Pinot bianco, lo Chardonnay e il Muller Thurgau oscillano tra 5 mila 400 e 7 mila 400 lire (forse appena carucci). «Chi fa pagare 20 mila lire una bottiglia che costerebbe 10 mila», dice Lageder, «burla il consumatore. Tra qualità e prezzo in Alto Adige si è prodotto un cuito. Con l'estero abbiamo un rapporto di crescita». Nella classifica delle 100 bottiglie top la rivista californiana *The wine Spectator* ha

...tà, sa solo vestire. Si sentono tutti dei Baja, degli Zanella, dei Soldera e dei Manetti. Per non spogliare la clientela...

### VAMPIRI O

Al Sole e al Cibo abitano dei vampiri o dei francescani senza savio? Al Pappagallo di Bologna i buoni vini (bianchi e rossi) di un produttore quasi sconosciuto come il friulano Cantarutti vengono gonfiati di oltre il 500 per cento: costano circa 4 mila lire e ve li affibbiano a 24 mila. Al Villa Medici di Fiesole le Pergole Torte di Manetti si degustano col fiato in bocca: a 95.000, cioè a circa il 400% di aumento. Triplicano o raddoppiano euforicamente *La Lanterna* di Golfo Aranci, la *Griglia* di Pabellunese, le *Tre Freccie*, *Sandro al Navile* e *Rodrigo* a Bologna, la *Trattoria dell'Amelia* a Mestre ecc.

Quanto costa, di grazia, una bottiglia di vino, che per la qualità non dia sonnolenza e non incrementi gli eccidi del sabato sera, dopo la lambada? Alberta e Roberto Bricolo, dell'azienda Gorgo di Custozza, Piergianni Pistoni-Salice di Le Monde, a Prata di Pordenone, mi sciorinano certosamente i costi fissi. Arrivano a 2.400-3.000 lire. Vendono a 2.900-4.000, guadagnando tra il 20 e il 35%. «Chi spunta prezzi oltre le 10 mila lire» dice Roberto Bricolo «è proprio bravo. Fan pagare non la qualità, ma la promozione, la pubblicità e l'immagine».

In Piemonte, i replicanti di Gaja sono ormai legioni. Qualcuno lo misurano con forme di culto solo per usarlo turisticamente. Pare che al ristorante *Felicino* di Monforte servano un caprino accovacciato su foglie staccate delle sue viti. A Gianni Abrigo (25 mila bottiglie, resa di 30-40 quintali per ettaro di Barbera), un giovanissimo produttore di frazione Cappelletto a Treiso d'Alba, la Bar-



In alto: Gianfranco Soldera riempie un bicchiere col suo Brunello. Sopra: Angelo Gaja e, a destra, Maurizio Zanella. Nell'altra pagina: un ristorante romano parato a lutto per il proibizionismo decretato in occasione del Mundial.



bera, e soprattutto il Barbaresco, riescono magnificamente. Dalle guide dei vini è perfettamente sconosciuto (salvo che da un serio degustatore come Piero Sardo dell'Arcigola). Abrigo per una Barbera (5 mesi in botte di acacia e 6 in bottiglia) spende 4.972 lire, la vende a 6.000 e guadagna il 20%, cioè mille lire a bottiglia. Il Barbaresco riserva '85 (2 mesi in rovere francese di Allier e un anno di bottiglia) lo cede a 13.000, cioè quasi 40% in meno dei suoi illustri concorrenti Altare, Conterno, Vietti ecc.: «Gaja dopo decenni di sperimentazioni e di costosi investimenti ci ha insegnato i segreti per fare dei grandi vini. Questo spiega, credo, la follia degli alti prezzi dei vignaiuoli piemontesi. È un momento di transizione».

Ne parlo con Alois Lageder, uno

inserito appena 8 etichette italiane contro le 15 dell'anno scorso. La ragione è la sproporzione rilevata tra qualità e prezzo.

Per il terzo sondaggio mi reco nella tana del lupo, il romito dai giudizi franchi e, se è il caso, irriverenti, aiutato dal figlio Martino e dal genero Klaus, ma non muove foglia senza il consenso di un grande palato: il suo enotecnico Gambelli. Manetti è un ex comunista diventato imprenditore, prima, del ferro, e dal 1967 viticoltore eccelso (prego il lettore, se gli riesce, di dimenticare, per il godimento di pochi, le grappe, soprattutto Le Pergole Torte, da lui distillate): «Lei ha qualcosa da ridire sulle 17 mila lire del Monte Vertine, le 18 mila 500 del Sodaccio e le 24