

**Giro nei paradisi
dei produttori di alta
qualità: dal Piemonte
alla Toscana, passando
per Lombardia e Trentino**

Vigneti
sulle colline
del Trentino
(foto Marka)



Manager, contadini e magari filosofi

di FABRIZIO RAVELLI

Austria, Svizzera tedesca. Si muove anche il Messico: la catena della Bice sta aprendo un ristorante per 480 coperti a Città del Messico».

La ristorazione d'alto livello fa da traino, come sempre, così come ha fatto per i vini francesi nel mondo. «Un palcoscenico incredibile», dice Gaja. E annuncia che anche l'Enoteca Pinchiorri mette il suo marchio su un ristorante nel centro di Tokyo: più di mille metri quadri, e qualcosa come 98 milioni al mese d'affitto. Non è solo una faccenda di marketing, ovviamente. I vini italiani di qualità «escono» sempre più spesso nelle degustazioni «cieche». A Londra, al ristorante La Gavroche, la ditta di cristalli Riedel ne ha organizzata poco tempo fa una particolare: trenta vini a base di cabernet sauvignon, annata '88, ognuno in quattro forme diverse di bicchiere, per valutare come la forma influenza la percezione del vino. E in questa gara, con tutti i *premier crus* di Bordeaux e molti californiani, due vini italiani hanno pri-

mezzogiato. Il Darmagi 88 di Gaja, e l'Ornellaia '88.

Ornellaia è l'azienda agricola di Ludovico Antinori a Bolgheri, proprio là dove «i cipressi van da San Guido in due file filari...». Qui c'è un inno di nomi e luoghi che dicono molto sulla realtà vinicola toscana, antica e moderna, e sul cammino della sua qualità. Ludovico Antinori, della dinastia che produce vino dal Trecento, ha impiantato questa azienda modello staccandosi dalla casa madre fiorentina, della quale è il fratello Piero. Ornellaia è un esempio di quei vini «non tipici» che hanno rilanciato nel mondo il prestigio di Toscana, prestigio per altro già solidissimo ma un po' appannato in qualità. Come il Tignanello, degli Antinori di Firenze; come il Sassicaia, degli Incisa della Rocchetta, cugini degli Antinori, e anche loro attivi a Bolgheri.

«Il mercato va benissimo, non riusciamo a soddisfare tutte le richieste», dice Christa Suter dell'Azienda Ornellaia. Anche loro vanno per il mondo

con gonfie vele, con una produzione limitata (70 mila bottiglie di Ornellaia '88): «L'anno scorso abbiamo aperto in Canada, Belgio, Olanda. Negli Stati Uniti c'eravamo già, e ci pare che lì il mercato sia in ripresa: sarà effetto delle ultime ricerche sul colesterolo, che dicono come facciano bene un paio di bicchieri al giorno...». L'azienda di Ludovico Antinori ha messo a segno un altro bel successo nella degustazione che s'è tenuta a Zurigo in febbraio: il loro Merlot Massetto '88 è arrivato quarto fra venti Merlot di tutto il mondo.

Un Merlot, altro vino «non tipico». Come il Sassicaia, a base di uve cabernet sauvignon, che è stato la più clamorosa rivelazione italiana degli ultimi dieci anni. Grande merito agli Incisa della Rocchetta, e riprova che a trainare il futuro del vino toscano sono spesso le grandi nobili famiglie. Un successo che non è necessariamente legato, in Toscana, a dimensioni aziendali limitate. Gli Antinori di Firenze possono sbandierare il succes-

so di due vini «non tipici» come il Tignanello (base sangiovese) e il Solaia (base cabernet sauvignon). Ma la loro azienda è una specie di Fiat del settore: grande produttrice (dodici milioni di bottiglie), e in passato una partecipazione straniera (la multinazionale inglese Whitbread) poi tornata in mano fiorentina. Solo vini «d'invenzione» nel rilancio toscano? Non è detto: basta guardare al successo crescente del Brunello, molta parte del quale si deve alla famiglia Biondi-Santi.

Nelle diverse regioni italiane dove si fa vino d'alta qualità, si sente il «traino» dei nomi più qualificati. I compratori stranieri, ristoratori e addetti ai lavori ma anche i molti «turisti» del vino, vanno ora alla ricerca dei piccoli produttori, piccoli per dimensione ma non per qualità. Nell'Albese non cercano solo Gaja e Ceretto, altra star dei rossi piemontesi, ma anche I Paglieri, Rebaja, Sandrone, Giacosa, per citarne alcuni facendo torto agli altri. Così come in Lombardia, a Erbusco in Fran-

ciacorta, all'*enfant prodige* Maurizio Zanella, che ha portato la sua Cà del Bosco a livelli massimi, si affianca l'azienda Bellavista di Vittorio Moretti. Per concentrazione di attività e caratteristiche tipiche, è questa la «vera» zona dello spumante italiano. Fuori di qui, in Trentino, fa storia a sé la Ferrari dei fratelli Lunelli: qui siamo fuori classifica, con un nome che all'estero sta alla pari di Gaja.

Ogni azienda, ogni realtà produttiva, ha dietro storie di uomini che andrebbero raccontate lasciando da parte le cifre del mercato. Perché i signori del vino, quelli che al mestiere dedicano passione, sono gente curiosa e affascinante. Metà contadini e metà filosofi. Discutono di vitigni, ma se si lasciano andare non temono di parlar d'amore, di sogni e di speranze. Quasi sempre, fanno vino che gli assomiglia. Spesso, dietro le mutazioni di un settore produttivo, ci sono storie di padri e figli. Come quella di Silvio Jermann, che a soli 37 anni è ormai una stella del vino friulano: lui

ha combattuto una sorta di Sessantotto vinicolo, nel senso della ribellione contro il padre e la sua maniera di far vino. L'andar via di casa, i primi passi da solo, il ritorno e la vittoria che, almeno in parte, porta al recupero di valori antichi.

Un'altra bella storia di ribellione è quella di Josko Gravner, 39 anni, cittadino italiano della minoranza slovena, vignaiolo a Oslavia nel Goriziano. Ribellione in tutt'altro senso: prima il ribaltamento della vecchia maniera paterna, per cercare produzioni più elevate, filari allargati per far passare il trattore, via le botti di legno. E poi il «pentimento», l'accorgersi che la qualità vera stava dalla parte dei vecchi, anche se andava aggiornata. Oggi Gravner (piccolo produttore, 40-50 mila bottiglie) è una figura quasi simbolica della «nuova frontiera»: caparbia, scelte di rigore assoluto. Come quella di non mettere sul mercato certi Chardonnay e Sauvignon prima di cinque anni. Vini bianchi di alta gradazione (anche 14 gradi) e che reggono l'invecchiamento: bisogna provarli per capire.

Non sempre, però, l'innovazione ha bisogno di rivolgimenti e rivalità padre-figlio. C'è anche una tradizione che sa mutare senza sussulti. Come quella altoatesina, quella per esempio di Alois Lageder, quarta generazione di una famiglia che produce vino a Bolzano dal 1855. Una tradizione fatta di buoni vini «tipici», che si affina nella cura dei *crus*, e che Lageder sta mettendo alla prova in un'altra esperienza. Quella della produzione di vini con i nomi delle diverse aziende, sul modello degli *chateaux* francesi. Il recente acquisto della tenuta Hirschprunn, a Magré, una delle più rilevanti dell'Alto Adige, è il punto di partenza per questa nuova avventura.

**Da nord a sud
molte regioni
vantano un'antica
tradizione enologica
che spesso sposano
con la capacità
di elevati livelli
produttivi**

vitigno più diffuso in Italia, coltivato in 46 province) E l'opera delle cantine Romagnoli, che studia in particolare la valorizzazione del Lambrusco. Tra parentesi, Modena è anche patria del prezioso aceto balsamico, che è comunque parente stretto del vino.

Un Sud di tradizioni

Parlare di Lazio vuol dire pensare a Frascati e Castelli Romani: grande produzione (quinto posto nazionale) e vini leggeri e allegri, come lo spirito di chi abita questa regione. Tra i migliori produttori Fontana Candida e Fontana di Papa. E, tra le cose da tener d'occhio, il Cesanese del Piglio, rosso, anche in versione amabile, specie quello prodotto dall'omonima Cooperativa.

Verdicchio, Rosso Piceno e Rosso del Conero sono i vini più noti prodotti nelle Marche (bassa in classifica di produzione, con il 3,4 per cento del totale nazionale), e tra le aziende si distinguono le cantine Colonnara di Cupramontana, in provincia di Ancona, zona collinare, una delle più seguite e curate della regione.

Se l'Aglianico, assieme a Ischia e Capri Doc, è il vino più noto della produzione campana, il produttore che a tutti viene in mente è sicuramente Mastroberardino: Fiano di Avellino, Greco di Tufo, il rosso Taurasi sono apprezzati da tutti gli intenditori e sono la bandiera della qualità regionale.

Vermentino e Cinque Terre tra i bianchi, e il Rossese di Dolceacqua. Merita una segnalazione il lavoro della Cooperativa agricola Cinqueterre.

Emilia Romagna, ovvero dacci oggi il nostro vino quotidiano: i vini di questa regione sono infatti per eccellenza vini da pasto, non impegnativi, di quelli che si possono bere, appunto, quotidianamente. E il loro re, il Lambrusco, ha ormai conquistato i mercati mondiali. La regione è al quarto posto nella produzione vinicola italiana. Da ricordare anche il Gutturnio dei colli Piacentini, la Malvasia, il Sangiovese portato da alcune aziende a livelli sorprendenti, e che ha un primato «personale»: è il

