

Si è aperto ieri il Vinexpo. Accanto alle etichette top della produzione nazionale, alcuni imprenditori hanno portato anche il loro olio

Applausi dai maestri di oltralpe, finora inclini a considerarci allievi bravini ma distratti

Dopo il debutto di due anni fa, intenditori in coda per degustare i migliori extravergini

DAL NOSTRO INVIATO
LICIA GRANELLO

BORDEAUX — «Siamo onorati di ospitare i grandi vini e i grandi oli d'Italia». Una frase breve e intensa per sancire il diritto a entrare dalla porta principale, nel paradiso mondiale dei gourmand. Subito dopo averla pronunciata, Francois Mauss, presidente del Grand Jury Européen, padrone di casa nella giornata "Excellence d'Italie", viene sommerso di consensi. Ad applaudirlo, i signori del vino e della gastronomia francese, produttori e critici: gli stessi che fino a poco tempo fa ci consideravano allievi bravini ma distratti, pur con rare punte di eccellenza.

Il rituale dell'applauso, questa volta prolungato e commosso — tutti in piedi, molti con i calici levati — ha salutato a fine degustazione il nome di Matteo Correggia, il bravissimo, quarantenne produttore del Roero scomparso tragicamente tre giorni fa, ucciso nella sua vigna in un incidente con il trattore, un attimo prima di partire per portare qui i suoi vini migliori.

L'Italia ha inaugurato così, in maniera dolce-amara, la prima giornata del Vinexpo. A rappresentarla, 36 produttori di vini, 12 dei quali presenti anche con i loro migliori oli: un tandem di gusto assoluto, che ha affascinato senza rimedio i gourmet accorsi al relais Saint James, sede della manifestazione.

Del resto, l'appuntamento con gli oli italiani aveva vissuto un prologo irrimediabile nel corso del Vinexpo '99 (a differenza del Vinitaly, qui la cadenza è biennale), quando uno degli irresistibili, grandi vecchi dello champagne, Jean Claude Taittinger, mostrando qualche imbarazzo nell'assaggiare i vari extravergini proposti, aveva confessato di non avere mai pensato di poter degustare un olio come si fa con il vino, «eppure il livello che ci offre oggi l'Italia lo impone». A distanza di due anni appena, ieri le scodelline degustative, allineate sui tavoli con la stessa attenzione riservata ai "ballons" del vino, sono state maneggiate con disinvoltura assoluta. In quanto ai magnifici 12, sono piaciuti tutti, con punte di entusiasmo per i fuoriclasse Trappitu e Fattoria Paradiso.

Felicità anche nei bicchieri, do-

LE MODE



CEREQUIO

Barolo Cerequio di Roberto Voerzio, '97. Ha fatto innamorare i francesi per concentrazione e complessità di profumi. Ha tutti i numeri per diventare un must nelle cantine dei gourmand



CLEMENTI

AnnaMaria Clementi '94, di Maurizio Zanella. Un grande brut millesimato, che soddisfa naso e palato per grazia, completezza, eleganza. Si è guadagnato un posto al sole nella terra degli champagne



SASSICAIA

Sassicaia '97, Tenuta San Guido. Continua senza cedimenti la tradizione del rosso italiano più famoso al mondo. I degustatori francesi gli hanno pronosticato lunga vita



DE LA TOUR

Sauvignon de la Tour '99, di Villa Russiz. Uno dei pochi bianchi davvero apprezzati dai massimi cultori del mondo. Non contaminato dal legno, incanta per fragranze e freschezza

A Bordeaux si brinda italiano il nostro vino seduce i francesi



ve si sono alternati alcuni tra i migliori rossi italiani, in rappresentanza di quasi tutte le regioni, dall'ottimo Sauvignon di Villa Russiz, al vigoroso sardo Turriga. Su tutti, con il placet dei toscani Querciabella, Grattamacco e Ama — inseguiti ormai da anni sul mercato internazionale — hanno brillato i vini piemontesi, tra novità (l'uvaggio barbera-nebbiolo di Sandrone) e conferme (Voerzio in primis). Finiti gli anni di castigo dei baroli, considerati ideologicamente "depassé", ieri, lo chef padrone di casa, Jean Marie Amat, ha addirittura concepito e preparato un piatto — la coda di manzo e foie gras caldo — mirato a esaltare le doti dei grandi piemontesi, che hanno fatto breccia nei duri cuori dei critici. Eccellenti compagni di passerella di Amat, tre ristoratori italiani — Massimiliano Alajmo, Claudio Sadler e Giancarlo Morelli — già abbon-

atamente conosciuti attraverso le pagine della guida Michelin. A loro sono toccate le preparazioni di antipasti, primi e soprattutto del dolce, altra mirabile eresia in casa dei signori delle praline: il savarin con gelato alla banana e rhum, infatti, è stato realizzato col cioccolato italiano Amedei, un magnifico fondente di origine venezuelana, che non ha fatto rimpiangere il francesissimo Valhrona.

Ma la voglia d'Italia nel piatto non si ferma qui. Da oggi a giovedì, lo Slow Food supporterà i 300 espositori italiani grazie a una serie di laboratori del gusto, dove vini italiani e francesi si confronteranno con i campioni della nostra gastronomia — dal culatello alle tome di montagna — e di quella francese (foie gras, tarte tatin, eccetera). Chi non invidia il duro lavoro dei degustatori, alzi la mano.



Un assaggiatore giapponese al Vinexpo 2001