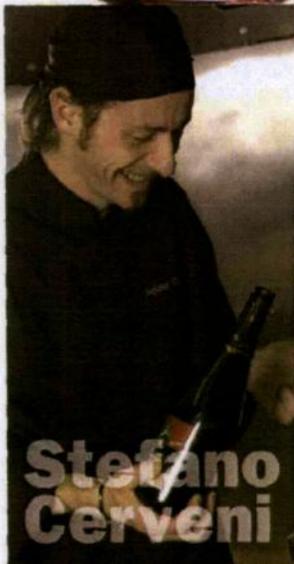




oggi vanno per la maggiore? "Sembra strano, ma da noi vanno molto i Pas Dosé, anche perché li spieghiamo. Naturalmente funzionano bene anche i Brut. Tengono i Rosé; in leggero declino i Satèn, per non parlare degli Extra Dry che non abbiamo mai amato molto. Poi abbiamo qualche fuori carta interessante, come un 1990 del Mosnel e degli antichi Annamaria Clementi di Ca' del Bosco, oltre a un 'nostro' Pas Dosé del Castello di Gussago".



Vini locali, beverini e "naturali"

Franco Solarì, patron di questa interessante trattoria di Ne (Genova), ha una sconfinata passione per il vino. E lo si nota scorrendo la sua carta: molto personale, alternativa, non scontata, oltre che ricchissima: circa 1.000 referenze! Solarì, ci dica di questa sua attenzione estrema alla costruzione di una lista dei vini così originale: "la mia carta ha una buona sezione dedicata alla nostra regione, per quel che è possibile, vista la non enorme vastità di proposte che la piccola Liguria offre; in ogni caso un 15% dei suggerimenti sono regionali. Il resto si concentra molto su Piemonte e Toscana, ciò perché la nostra è una cucina di terra e naturalmente queste due regioni sono le più vocate alla produzione di rossi di grande qualità e struttura. Ormai dopo anni di sviluppo e messa a punto possiamo dire di essere arrivati ad avere una cantina come la si voleva, dunque sostanzialmente stabile, almeno quanto a numero di referenze". Ma sappiamo del suo amore per i vini "naturali": "sì, amo molto i vini 'alternativi' e fuori dal coro, ma non bado né al blasone né tanto meno alle varie certificazioni ufficiali di vino biologico o biodinamico. Guardo alla sostanza: il vino deve essere buono: ossia piacevole e beverino, e debbo essere in sintonia con chi lo produce. Solo conoscendo di persona il produttore, so come lavora: questa è per me l'unica certificazione che conta. Se oltre a tutto ciò un vino è prodotto con i criteri della vitivinicoltura naturale, sarà a maggior ragione il benvenuto nella nostra cantina.

Semmai possono orientarmi associazioni quali 'Vini veri' o 'Treple A' che operano una selezione a monte di vini e vignaioli". Chiarissimo, ma venendo al pratico, quante etichette definibili "naturali" ha in carta? "Circa 150, con una certa prevalenza di bianchi in questo caso, tipologia più spesso scelta dai produttori di questi vini, con l'impiego della vinificazione in rosso di uve bianche. Ma questo non è un problema: coi nostri piatti a base di carni bianche e animali da cortile, sono vini che si sposano alla perfezione". Qual è la loro provenienza? "Il Friuli è stata tra le regioni pioniere in questo senso; ora molti però hanno superato i maestri nella difficile strada di produrre vini 'naturali' il più possibile equilibrati ed esenti da difetti. Al Sud ci si muove bene in questo senso, tra Campania e Calabria per esempio; ma anche in Liguria, soprattutto nel Levante, vi sono esempi interessantissimi". Solarì, come ha accettato la sua clientela questa modalità di impostare la carta? "I nostri avventori sono costituiti da una clientela di appassionati. Certo spesso occorre spiegare a 'cosa vanno incontro', ma in generale sono soddisfatto della scelta che ho fatto, basata anche

