

I sapori Riscoperte

Troppo ruvidi, viziati da processi di vinificazione malaccorti: i rossi e i bianchi "fatti in casa" hanno subito per molto tempo le stroncature dei sommelier. Poi la ricerca militante di Veronelli, l'avvento di biologico e biodinamico, la crescita di una generazione di piccoli produttori di culto ha cambiato tutto. Vinitaly e Critical Wine tra pochi giorni lo dimostreranno

itinerari



Il marchigiano Ampelio Bucci è uno dei più seri e bravi produttori di vino italiani. Il superpremiato vermentino

"Villa Bucci" è ottenuto da vigne di oltre quaranta anni, coltivate con metodi naturali, in armonia con le fasi lunari

Savennières (Francia)



Adagiata a pochi chilometri dalla Loira, è zona di produzione dello Chenin Blanc. Qui opera Nicolas Joly, guru del vino biodinamico. Tre anni fa, il suo Coulée de Serant è stato nominato «Il miglior bianco outsider del mondo».

DOVE DORMIRE
CAMPANILE ANGERS OUEST
Avenue Paul-Prosper Guilhem, Beaucouzé
Tel. (+33) 2-41360660
Camera doppia da 70 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE
LE RELAIS
9 rue de la Gare, Angers
Tel. (+33) 2-41894251
Chiuso domenica e lunedì, menù da 25 euro

IL PRODUTTORE
NICOLAS JOLY
Château de la Roche aux Moines
Tel. (+33) 2-4172232

Magrè (Bz)



Nell'affascinante borgo associato alle Strade del Vino dell'Alto Adige, dov'è ancora attiva una vigna di quattrocento anni, Alois Lageder produce vini di alto profilo secondo i comandamenti di bios e *dinamikòs*.

DOVE DORMIRE
HOTEL WEINGARTEN
Park Strasse 2
Tel. 0471-817262
Camera doppia da 50 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE
ZUR ROSE
Endergasse 2, Cortaccia
Tel. 0471-880116
Chiuso dom. e lunedì a pranzo, menù da 44 euro

IL PRODUTTORE
LAGEDER
Via dei Conti 9
Tel. 0471-809500

Capannori (Lu)



Sulla collina accanto alla bella cittadina vicino a Lucca, insignita lo scorso anno del premio «Eccellenza Toscana Ecoefficiente», Saverio Petrilli firma un magnifico

Colline Lucchesi Rosso biodinamico

DOVE DORMIRE
HOTEL HAMBROS
Via Pesciatina 197, SS 435
Tel. 0583-935355
Camera doppia da 80 euro, colazione inclusa

DOVE MANGIARE
FORINO
Via Carlo Piaggia 21
Tel. 0583-935302
Chiuso domenica sera e lunedì, menù da 35 euro

IL PRODUTTORE
TENUTA DI VALGIANO
Via di Valgiano 7, Valgiano
Tel. 0583-402271

il del Vino Contadino

Nel bicchiere solo vigna e cantina

LICIA GRANELLO

«Il peggior vino contadino è meglio del miglior vino industriale». Amabile provocazione, Gino Veronelli. Ma la forza della frase è enorme, ufficializza un concetto, certifica un sogno. Perché è vero, per molti anni certi vini contadini sono stati viziati da malagrazia, rudezze nella raccolta delle uve, ignoranza nella vinificazione. Veronelli, però, distinguere tra contadini e contadini, uomini la cui sapienza trasformava uve sofferenti in bottiglie straordinarie: sangiovesi indomiti e rapinosi, baroli da perdere la testa. In quello stesso periodo, i cospicui investimenti delle maggiori aziende vinicole in termini di macchinari, tecnologie, ricerche, fecero fare al vino medio un incredibile salto di qualità.

I guai sono arrivati dopo, quando i medi diventati grandi o quasi grandi hanno dovuto confrontarsi col mercato globale, le quantità massicce, la necessità di essere sempre all'altezza, a prescindere da terra, stagioni, vendemmie. La scelta è stata la più facile: non la diversità, per far brillare il made in Italy enologico, ma la standardizzazione. Risultato: vini piacevoli, perfettini, con tutte le curve al loro posto, aromi vani-



gliati, sapori morbidi, finali setosi, come corpi rimodellati da bisturi e silicone. Peccato che a forza di concentrare, ossigenare, barricare, addizionare, assemblare, i vini abbiano perso anima e identità.

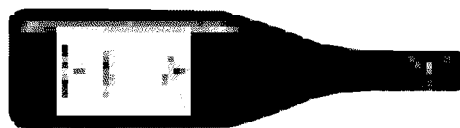
Sono nati così i vini "altri". Quelli per cui Veronelli spese le sue ultime energie, diventando la bandiera di "Critical Wine", la manifestazione parallela al Vinitaly dove si assaggia, si discute, si fanno proposte per incidere su produzione e mercato. Sono vini che si richiamano a una viticoltura rispettosa, dove la terra non viene isterilita dalla chimica, le vigne imparano a difendersi dai parassiti, le pratiche di cantina sono ridotte al minimo. Sottoposti ai comandamenti del biologico o alla dottrina steineriana (ma per la biodinamica, a differenza della Francia, qui non esiste ancora un disciplinare), vinificati in maniera estrema — fermentazioni lunghissime, uso di anfore, robuste ossidazioni — o con assoluta leggiadria, sono i bicchieri-culto di produttori che hanno fatto la storia del vino d'autore italiano: Cappellano, Rinaldi, Gravner, Radikon, Soldera, Coltibuono, Foradori...

Negli ultimi anni le manifestazioni che, anche grazie alla contemporaneità del vicino Vinitaly, promuovono i vini naturali sono cresciute insieme all'interesse degli appassionati, alla sensibilità ecologica, all'affinamento delle metodologie, ma anche ai timori per la salute, se è vero che un recentissimo studio presentato a Bruxelles ha evidenziato la presenza di pesticidi e fertilizzanti in un campione di vini diversi prodotti nell'Unione, con l'esclusione di quelli certificati bio. Dalla "Triple A" (agricoltori, artigiani, artisti) ai "Vini Veri", fino al recentissimo "Vignaioli indipendenti", insomma, piccoli eco-vignaioli crescono. E fanno vini interessanti, originali, a volte magnifici. Una gita allargata nel Veronese a inizio aprile ve lo confermerà.



Lieti Conversari Pratello

Nell'azienda con agriturismo in un luogo incantato, affacciato sul lago di Garda, si celebrano vitigni autoctoni misconosciuti come Rebo e Turbiana, ma anche l'Incrocio Manzoni, maturo e aromatico
Prezzo 14 euro



Dominè Pievalta

Nell'estensione marchigiana di Barone Pizzini (bio-bollicine in Franciacorta) le vigne del Verdicchio vengono coltivate seguendo il metodo biodinamico
I vini sono morbidi e agrumati
Prezzo 8 euro



Fiano Villa Diamante

Il "Vigna della Congregazione" è uno dei bianchi più espressivi e maturi della produzione biodinamica italiana: merito del lavoro di Antoine Gaita, tradotto in sorsi cremosi e seducenti
Prezzo 18 euro



Chianti Classico Rampolla

Trent'anni di viticoltura nell'assoluto rispetto di terra e viti si traducono in una splendida espressione del più classico dei rossi toscani, eccellente anche nella versione-base
Prezzo 12 euro

1924

Esce il libro di Rudolf Steiner sull'agricoltura biodinamica

.....

1980

Nicolas Joly comincia la sperimentazione nei propri vigneti

.....

60

La quantità massima di mg di anidride solforosa ammessa per litro

.....

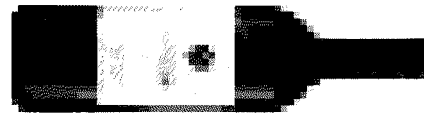
L'appuntamento

L'edizione numero 43 di Vinitaly, in programma dal 2 al 6 aprile alla Fiera di Verona, sarà dedicata al «mondo che amiamo», ovvero al vino nel suo habitat: qualità, uomini, territorio, tutela ambientale. Tra gli appuntamenti più interessanti, un'insolita degustazione didattica di una selezione dei migliori vini biodinamici italiani, con assaggi comparati delle produzioni regionali, e abbinamenti di piatti preparati da Paolo Parisi, pioniere dell'allevamento naturale di qualità



Sauvignon Ignaz Niedrist

Vent'anni di produzione indipendente, dopo la lunga esperienza nella cantina-mito di Colterenzio, hanno segnato un percorso di costante affinamento di complessità, originalità e armonia. Prezzo 10 euro



Granato Foradori

Antesignana della viticoltura biodinamica, la trentina Elisabetta Foradori celebra al meglio lo storico vitigno montano autoctono rosso Teroldego, intenso, profumato, speziato. Prezzo 45 euro



Brut Satèn Clarabella

Una *bollicina* setosa e persistente, prodotta nella cooperativa bio-agricola bresciana che dà lavoro a pazienti psichiatrici, grazie a Cesare Ferrari (Uberti) e Mattia Vezzola (Bellavista). Prezzo 16 euro



Agramante Paolo Petrilli

L'azienda è la stessa degli squisiti pomodori conservati Motticella. La dirompente doc Cacc'e Mmitte (base Nero di Troia), battezzata col nome di un condottiero saraceno, è conquistatrice. Prezzo 13 euro

Dallo "sfuso" al wine maker e ritorno La bottiglia del futuro ha un cuore antico

CARLO PETRINI

Per chi ha vissuto il rinascimento enologico degli anni Ottanta, il cosiddetto "vino del contadino" ha assunto un'accezione per lo più negativa, sinonimo di pressapochismo e poca cura per i fattori qualitativi. A voler ripercorrere un po' la storia, il mondo del vino per decenni è stato dominato dallo sfuso e da prodotti realizzati sì con "naturalità" (peraltro non sempre...), ma senza le accortezze necessarie a evitare difetti anche evidenti. Poi, ci è capitato di cominciare ad assaggiare i vini di qualche pioniere che, superati i confini, si spingeva fino in Francia e scopriva un ambiente produttivo molto più progredito rispetto al nostro.

È stata la rivoluzione: in pochi lustri le cantine italiane hanno adottato conoscenze, tecniche e macchine che hanno contribuito a far crescere in maniera esponenziale la qualità dei nostri vini. Si è messo in moto un meccanismo virtuoso, capace di far crescere nuove economie dal nulla, o quasi. Sono nate figure sociali di cui nessuno aveva mai sentito parlare, come l'enologo o *wine maker*, il comunicatore o addetto alle *public relations*. La tecnologia è arrivata quasi a prendere il sopravvento e i consulenti si sono trasformati in druidi in grado di plasmare la fisionomia stessa di un vino. Insomma, si è arrivati al punto di sacrificare il territorio e il campo a beneficio di una nuova visione che puntava l'attenzione più sui tecnicismi che sulla parte agricola.

Anche la natura è stata talora piegata ai desideri di certi viticoltori: con le escavatrici si sono cambiati i profili delle colline, l'utilizzo massiccio di fitofarmaci e di concimi chimici ha sterilizzato il suolo, per non parlare dell'affermazione della monocultura in alcune zone colpite da eccessivo sviluppo enoico. Per finire, siamo entrati nel tunnel della standardizzazione: spesso è impossibile riconoscere vini che nascono a centinaia di chilometri di distanza.

Oggi finalmente, come scossi da un lampo che ci fa aprire gli occhi, ci siamo accorti della deriva a cui era destinato tutto il settore. Esiste un limite che non va mai oltrepassato, che bisogna governare e metabolizzare. Certo, è meglio non esasperare i concetti, perché alla fine si cade nell'errore opposto: non amavamo il vino del contadino in passato, per tutti i difetti e gli anacronismi che si era cucito addosso, ma l'evoluzione tecnicistica che è seguita è stata altrettanto pernicioso.

Ora molti vignaioli avveduti hanno deciso di intraprendere una strada che non è un semplice ritorno alle origini e che non si tratta neppure di etichettare per forza con termini molto specifici, come biologico o biodinamico. Semplicemente, è una strada che punta a un maggior rispetto dell'ambiente, della storia e delle esperienze ereditate. Ritengo che in questi concetti si debba trovare un equilibrio, una sorta di "terza via". Una via che ponga le sue basi nelle conoscenze acquisite negli anni, nelle tradizioni virtuose dei padri, nelle pratiche finalmente sostenibili: per arrivare a bere il vino contadino del nuovo millennio.