Sapori & amori

Nel bicchiere A OperaWine famiglie storiche e nuovi vignaioli. Sei debutti dal Nebbiolo della Valtellina al Primitivo freudiano

Le 100 migliori cantine d'Italia Secondo la «bibbia» americana

di LUCIANO FERRARO

La città è Verona, le cantine sono tra le migliori d'Italia. L'evento ha un nome straniero, OperaWine, un richiamo all'Arena. Straniero è anche il gruppo che ha scelto i 100 produttori. E la redazione di *Wine spectator*, la rivista più influente nel mondo del vino. La lista è alla terza edizione. Sarà presentata al Palazzo della Gran Guardia, il 5 aprile, sarà l'evento che precederà l'apertura di Vinitaly, storica fiera del nostro vino. OperaWine è l'incontro tra 500 importatori e esperti soprattutto dall'estero e i 100 produttori con il loro vino-bandiera, quello destinato al mercato internazionale. Il vino d'Italia da far viaggiare nel mondo. Quello dei grandi e quello dei piccoli vignaioli e della loro sapienza artigianale.

Quando la Napa Valley non era l'attuale eldorado, gli italiani d'America bevevano vino fatto in casa. «Per piccolo che fosse il cortile, là dietro, c'era delle piante di pomodoro, e una vite e un pero, e in ogni famiglia c'era sempre un nonno. Era lui che aveva fatto il vino». Come racconta Philip Roth in «Pastorale americana» (Einaudi) prima del vino esportabile c'era il vino faidate. Nel romanzo compare un anziano napoletano («di cui dicevano che aveva cent'anni e che aveva fatto i guanti per la regina d'Italia»), che sbordava pelli con maestria artigianale, meravigliando l'uomo d'affari che lo pagava pochi dollari ma lo definiva «genio», spiegando che «l'italiano è sempre più artistico nella sua concezione». Più di mezzo secolo dopo manualità e creatività sono più vive che mai nel vino(e nel cibo) tricolore. Che, però, è sempre meno bevuto dagli italiani,(38 litri l'anno a testa, negli anni 70 il triplo). Le bottiglie finiscono soprattutto negli Stati Uniti (1,2 miliardi di dollari importato, più di ogni altro Paese). OperaWine, quindi, è la vetrina delle nostre vigne secondo il gusto americano. Per vendere in America (e altrove) quello che non si vende più qui.

Chi sarà esposto, quest'anno, in vetrina? Le famiglie storiche: Antinori, Frescobaldi, Ricasoli. Gli «ambasciatori» già noti da tempo sul mercato mondiale: Angelo Gaja e altri piemontesi come Bruno Giacosa, i Bologna della Barbera di Braida, i Ceretto e i Mascarello del Barolo, i Lunelli delle Cantine Ferrari, i Moretti della Franciacorta (Bellavista) con Maurizio Zanella (Ca'del Bosco), i veneti dell'Amarone e del Prosecco. L'armata toscana: il gruppone del Brunello (da Altesino a Valdicava), i chiantigiani e i loro castelli (Ama, Fonteruoli, Volpaia e Castellare di Castellina), gli alfieri di Bolgheri e dei SuperTuscan con in testa Mario Incisa, l'uomo del Sassicaia. Gli umbri Lungarotti, i Mastroberardino del Taurasi irpino, i Librandi del Cirò calabrese, i sardi Argiolas con i loro Cannonau, i Tasca d'Almerita con il primo vino siciliano a varcare i confini, il Rosso del conte. I classici, insomma. Ma non solo.

Gli americani sono cambiati, spiega Tom Matthews, executive editor di *Wine spectator*: «Hanno capito che l'Italia può produrre grandi vini, e sono disposti a pagarne il valore. Ma hanno anche cominciato a esplorare l'Italia, alla ricerca di vitigni autoctoni e stili tradizionali: i bianchi dell'Alto Adige, il vero Lambrusco, i rossi e i bianchi siciliani, il grande Aglianico del Sud». L'idea dell'anno, secondo Matthews «è di valorizzare anche le cantine più piccole delle regioni meno conosciute. Se i viticoltori rispettano le loro radici, scelgono vitigni autoctoni, lavorano in modo artigianale, i vini italiani troveranno consumatori entusiasti negli Stati Uniti».

Nella nuova lista dei 100, che sarà presentata da *Wine Spectator* assieme al direttore di Veronafiera Giovanni Mantovani e a Stevie Kim, animatrice di Vinitaly international, ci sono sei debutti. Da Taranto, Gianfranco Fino, super premiato con il suo Es, Primitivo freudiano. Mamete Prevostini, con il Nebbiolo della Valtellina. Gregorio Lillo Odoardi, calabrese, con un uvaggio rosso dedicato al fondatore Giovan Battista. E ancora: dalle Marche Aldo Brachetti Peretti e il suo Pollenza. I nipoti di Donato D'Angelo, fondatore di Tenuta del Portale e interprete, dalla Basilicata, dell'Aglianico. Infine Agricola Punica, in Sardegna, dove si sente la mano di Incisa. Dopo decenni, altro vino italiano per gli Usa, in qualche caso artigianale, diverso da quello narrato da Philip Roth. Ma che contiene lo stesso «genio italiano».

(divini.corriere.it)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

A Verona

L'anticipazione della lista della redazione di «Wine Spectator» per l'evento-degustazione che aprirà il prossimo Vinitaly a Verona

Barfly

Per gli Oscar pompelmo rosa, vodka e Disaronno

La Grande bellezza è da bere. Persino i malmostosi non riusciranno a negare che il film di Paolo Sorrentino è opera importante. Non è la Dolce vita? E vabbé. I non all'altezza come me, tiferanno lo stesso per l'Oscar a un film bellissimo. E ci mediteranno sopra bevendosi il cocktail ufficiale del film, messo a punto dalla Disaronno.

La moda di dedicare bibite a film o a attori non è certo cosa nuova. Per dire: uno dei cocktail più bevuti negli anni della Proibizione era il Mary Pickford, in nome della musa di David Griffith. Quanto al bere nei film, c'è solo l'imbarazzo della scelta. Charlie Chaplin, nell'Avventuriero del 1917, beve un whisky direttamente dalla bottiglia di whisky. Il bicchiere? Non gli manca, ma lo usa come portacenere. Mentre forse la prima dedica a un film è il Blood and sand, intestato a «Sangue e arena» con il bel Rudy Valentino: scotch, succo d'arancio rosso, vermouth, liquore di ciliegia. Qualcosa che ricorda molto il manhattan. Con il tempo, l'associare un drink a un film è diventata una prassi stabile persino per i film per bambini: quasi non esiste personaggio disneyano che non abbia il suo bravo cocktail dedicato.

Ma noi, oggi, esprimeremo il nostro tifo in vista della notte delle stelle bevendoci un delizioso La grande bellezza (nella foto). Per prepararlo serviranno 6 cl di vodka, 3 cl di succo di pompelmo rosa, 1,5 cl di Disaronno, 1,5 cl di succo di lime e 1,5 cl di sciroppo di agave (un dolcificante che si trova nei supermarket meglio forniti). Si shakera il tutto con il ghiaccio e si versa nel bicchiere, completandolo con uno spruzzo di champagne. Forza Paolo, forza Toni.

Marco Cremonesi

© RIPRODUZIONE RISERVATA