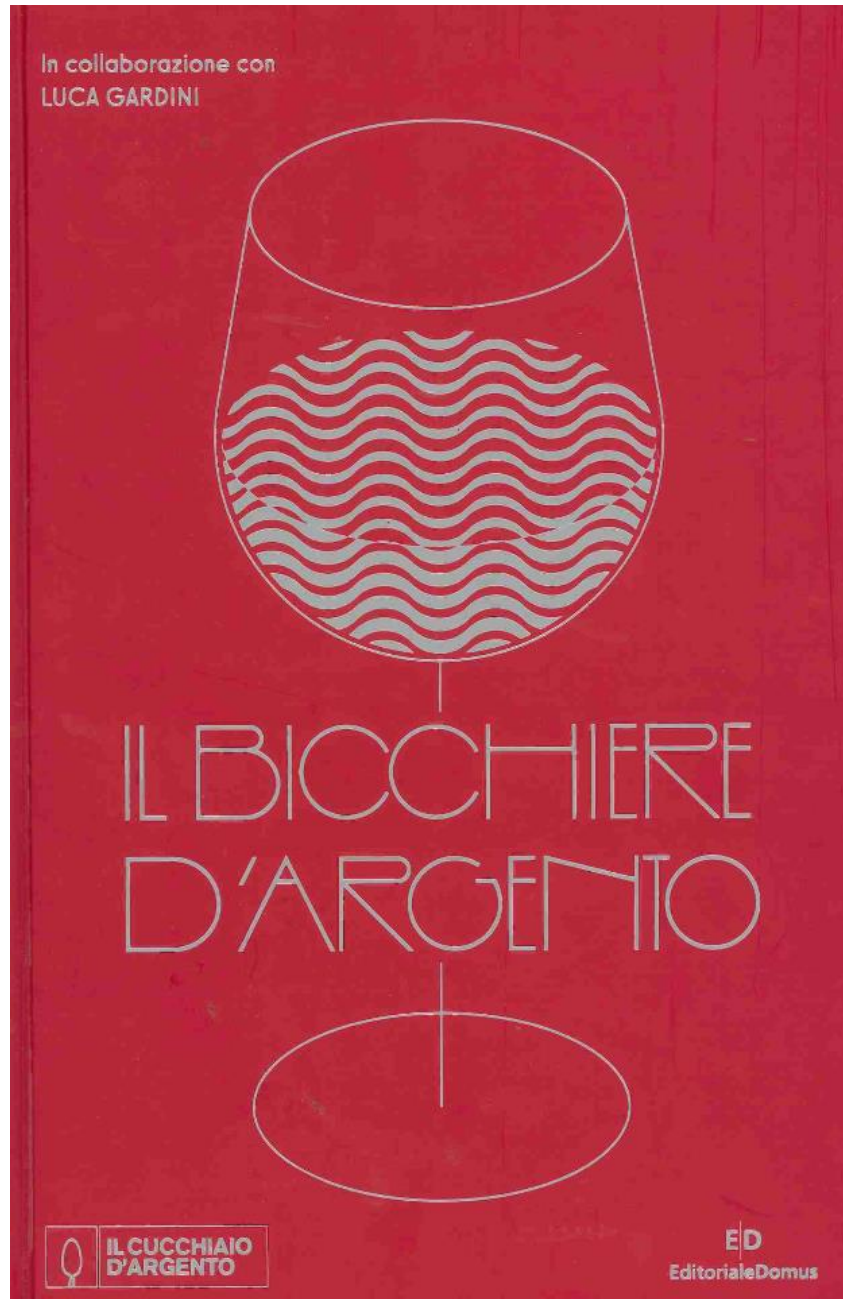




**Il Bicchiere d'Argento
di L. Gardini**

2022



(...)

thruer pr
w
pr
p
s
q
c
e

500 VINI D'ECCELLENZA

(...)

VINI ROSSI

Che il prestigio e la rinomanza vitivinicola italiana siano edificati in gran parte sulla spina dorsale dei vini rossi non è fatto in discussione, né da argomentare in questa sede. Più della metà delle DOCG - attualmente l'apice del nostro sistema di certificazione dei vini di qualità - sono infatti dedicate ai vini rossi, mentre il mercato, in cui certo, a partire dalla seconda metà degli anni '80, si è rilevato un progressivo aumento della richiesta e produzione di vini bianchi (evidentemente più idonei ad un consumo massivo e duttile, adatto a più momenti dell'anno e occasioni diverse all'interno della giornata) non ha tuttavia mai abbandonato la predilezione per le tipologie che hanno prima sedimentato e successivamente consolidato la fama della Penisola. Quasi spontaneo, di conseguenza, iniziare la nostra selezione dai vini rossi.

Doveroso anticipare che, prima dell'introduzione sul mercato dei cosiddetti vini "orange" (a cui in questo volume verrà dedicato ampio spazio) era teoricamente molto più facile distinguere tra vini rossi e bianchi, essendo i rossi quei vini, ottenuti da uve a bacca scura, che vengono vinificati tramite prolungato (o meno prolungato) contatto con le bucce (la cosiddetta macerazione), capace di trasferire permanentemente molte delle sostanze chimiche contenute nella buccia (e altre, provenienti dalle trasformazioni chimiche indotte dalla fermentazione) nel prodotto finito. Successivamente, dopo la fermentazione malolattica, che nel caso dei vini rossi è necessaria al completamento del processo di vinificazione, il liquido così ottenuto viene affinato, per periodi più o meno lunghi, tramite una sosta nei cosiddetti "vasi vinari", ora realizzati nei materiali (e modellati nelle forme) più svariati, dall'acciaio al cemento al legno alla terracotta. Si è dato così seguito a una tradizione antichissima affermatasi, in Italia e altrove, soprattutto grazie all'introduzione della barrique negli anni '70, successivamente alla misurazione degli effetti, evidenti soprattutto a livello di longevità, dell'osmosi indotta dall'utilizzo primariamente del legno (ma anche del cemento e della terracotta) in fase di affinamento. Quello che stiamo vivendo è indubbiamente un periodo di grande rilevanza a livello di innalzamento delle competenze tecniche di chi il vino lo produce, momento facilitato dall'operato di diversi studiosi che hanno approfondito, soprattutto attraverso la microbiologia e lo studio del codice genetico, materie prima ammantate dal mistero. Quindi il futuro nel campo della comprensione del meccanismo oscuro della fermentazione è particolarmente roseo. Si tratterà di giocare, come spesso capita, tra la conoscenza e la sensibilità che nei secoli si è dimostrata, nel "mestiere del vino", materia altrettanto fondamentale.

La grande varietà e duttilità delle uve italiane, territoriali e internazionali, utilizzate per produrre vini rossi (anch'essa analizzata ampiamente in questa trattazione), che ovviamente hanno come

IL BICCHIERE D'ARGENTO

(...)

loro alfieri il Sangiovese e il Nebbiolo, sono ormai articolate in una numerosissima "squadra", tra protagonisti e comprimari, permettendo quindi, con la maturata padronanza dei processi produttivi, di ottenere sia vini rossi di immediata beva, caratterizzati dall'affinamento in acciaio - o con minimo apporto di legno - che rossi più importanti, destinati a un consumo differente, non forzatamente in abbinamento al pasto. La stilistica, insomma, e la capacità di lettura dell'annata e delle uve, giocano ormai definitivamente un ruolo di grande importanza nella congegnazione della bottiglia o delle bottiglie da immettere sul mercato.

Come regola generale vale, forse ancora più che per i vini bianchi, la sentenza attribuita a Columella, che sosteneva che i vini di prima qualità non abbiano bisogno di aggiunte, modifiche o artifici, dato che la chiave del successo risiede piuttosto nel corretto processo di vinificazione. Non si può negare, in questo contesto, che alcune delle bottiglie di vino rosso italiano rimangano tra i sogni proibiti degli appassionati internazionali, come dimostrano le quotazioni, sempre più interessanti, raggiunte al LIV-EX (London International Vintners Exchange), ovvero la Borsa del Vino, il mercato dedicato ai cosiddetti *fine wines*. *Supertuscan*, tra cui il Bolgheri Sassicaia ha sempre un ruolo-cardine, Baroli, Chianti, Brunelli di Montalcino, sono ormai, oltre a prodotti destinati a creare stupore, anche beni da investimento, al pari di quadri e orologi, anche a dimostrazione dei passi, incredibili, fatti dal mercato vinicolo in questi anni. Ma ormai, come detto, la mappa si sta allargando a macchia d'olio: la zona dell'Etna, l'Irpinia, il Vulture, l'Alto Adige, il Grossetano, l'offerta di vini rossi di prestigio internazionale, destinati a fare da testa di ponte alla viticoltura negli anni a venire, è ormai vasta e solida, e quello su cui si sta lavorando, impresa improba visto che il vino è materia quanto mai refrattaria alle formule, è l'innalzamento della qualità media dei prodotti, che ora sono sempre più spesso venduti come "marchio territoriale", chiave di volta per garantire più ampia circolazione possibile.

Quello che vogliamo intendere è che ormai, come ha dimostrato anche la sostanziale, preziosissima, tenuta del segmento nel periodo pandemico, il mercato vitivinicolo si è trasformato, come forse era difficile prevedere agli albori degli anni '70, in un vero e proprio asset portante per l'economia italiana, e che ogni scelta che verrà fatta, di qui in poi, avrà indubbiamente impatto su una larghissima fetta della popolazione, oltre che risonanza transnazionale. L'Italia, insomma, nel suo ruolo di faro per la produzione mondiale, ha ormai assunto tale centralità nell'universo enologico ed enoico da candidarsi irreversibilmente a tracciare la strada per il futuro, al pari di nazioni che la storia di questa bevanda magica l'hanno scritta.

SICILY

(...)

336. PASSOPISCIARO TERRE SICILIANE IGP FRANCHETTI

Un sontuoso, inedito "Super-Etna" da Petit Verdot e Cesanese di Affile, un ritratto di grande peculiarità dei versanti dell'Etna. Naso di gelso nero, con tocchi di curcuma e mirto, poi tocchi di macchia mediterranea. Salmastro alla beva, con ritorni speziati e grande persistenza.

