

FORTUNE

DI LUIGI VERONELLI

NELLE BOTTI PICCOLE STA IL VINO BUONO

Il vecchio proverbio è diventato anche una nuova realtà enologica: e difatti il mosto fermentato nelle cosiddette "barriques" sta vincendo la sua guerra.

Totò sceicco, un film del 1951: di fronte a un legionario della Legione straniera che dichiara di aver perduto un occhio "per la causa". Totò commenta: «Le cause costano un occhio della testa». La scenetta mi torna alla memoria ogni domenica appena leggo la rubrica, diciamo enologica, del *Sole 24 Ore*: quel wine-writer - che combatte da mesi e mesi contro i vini "del falegname" - è divenuto cieco sulle sue proprie barricate.

Di "cause", pro o contro le barriques - ch'io chiamo (per il fascino dell'ambiguità) carati - non dovrebbe esservi la benché minima possibilità. Cos'è il carato? Un semplice barile di legno capace di 200-250 litri e quindi a misura delle braccia, utilizzato in Italia da due millenni per la conservazione e il trasporto dei vini e, agli inizi del secolo, abbandonato (ma sarebbe più giusto scrivere: fatto abbandonare) per contenitori sempre più grandi di cemento, vetro-resina e acciaio. Si tratta cioè di un mezzo - come la zappa, o la cesoia, o i graticci, o la gabbia, o un filtro, o che altro (com'è possibile lottare contro la cesoia, o la zappa eccetera?) - da utilizzare "quando conviene". Proprio su ciò si potrà allora discutere: quando conviene (utilizzarlo) e "quando non conviene".

Affermo con tranquilla sicurezza: conviene, anzi, è necessario, per i vini che assumono valore dalla complessità e dalla completezza; non conviene, anzi, è nocivo, quando si voglia privilegiare, nei vini, la facilità. In numerose zone d'Italia, per eccellenza di terra e di esposizioni,

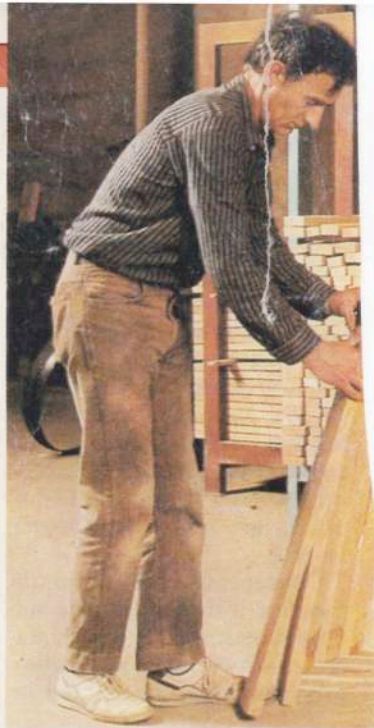
il buon vignaiolo, ossia il vignaiolo intelligente e capace, può ottenere dalla stessa medesima vigna - pur che adatta quanto a tipi d'uva, e coltivata nei modi opportuni secondo l'uno o l'altro proposito - un vino di grande impegno con l'uso del carato, o un vino, sempre al meglio, di appassionante disponibilità.

Ripeto - perché sia ben chiaro, finalmente: perché non si facciano più confusioni - è pos-

sibile ottenere dalla stessa medesima vigna di buona vocazione vini seri, o addirittura grandi, sia con l'utilizzo del carato sia senza. Sta solo al buon vignaiolo deciderlo - l'uso o il non uso - tenuto calcolo: a) delle qualità del terreno, della positura e del clima; b) dei vitigni di cui dispone (conclamate esperienze dimostrano infatti che alcune uve - ad esempio quelle del riesling renano - si rifiutano alla vinificazione in



Il fuoco per piegare le doghe. In alto, lavorazione delle "barriques".



LA PREVALENZA DEL CARATO

Subito dopo la conferenza sui piccoli fusti di legno - Firenze 1983 - tenuta da André Tchelistcheff, optimus oenologus, ho proposto a Piero Antinori che ci ospitava (e lui subito ha accettato) di definire il piccolo fusto di legno, dai 200 ai 250 litri, "carato".

Perché? Per le sollecitanti ambiguità auree della parola e per essere l'abbreviazione migliorativa di caratello, toscano, e di caratèl, veneto e friulano. Infatti carato è l'unità di misura per calcolare in quale proporzione l'oro fino è contenuto in 24 parti di lega. Proprio per ciò, carato fu assunto dai nostri letterati antichi, al figurato, quale grado di perfezione, di bontà, di valore. Così che leggiamo in Dominici, 1300: «Non annoverano i carati della perfezione, e fuggono credendo approssimarsi a Dio». Quanto a caratello e caratèl, vengono, dritti dritti, dal latino medievale del X secolo: carratum, botte per trasportare mosto o vino col carro.



legno); c) della propria individuale predilezione. Nulla, in teoria e in pratica – già vi sono esempi – vieterebbe al buon vignaiolo di produrre i 2 vini. ✨

Se io lo fossi vignaiolo, e avessi la vigna vocata ed i vitigni giusti – cito il sangiovese, il nebbiolo, il barbera, il cabernet sauvignon, lo chardonnay, l'albana, ma potrei a lungo continuare – utilizzerei il carato. Per la più semplice delle ragioni: amo i vini complessi, dialettici, "con cui discutere".

Anche se il mercato sempre più si orienta nel mio senso (e non in quello del *Sole 24 Ore*), mi guardo ben bene dall'auspicare l'abbandono dei vini facili, e quindi a minor prezzo, per i quali eravamo conosciuti. Perché mai perdere il privilegio di poter essere sul mercato col nostro "ventaglio" di vini già larghissimo raddoppiato? Pretendo solo che il nuovo curatore della *Enciclopedia des Vins & des alcools* edita da Robert Laffont, Parigi, muti il testo che ci aveva dedicato Alexis Lichine, eminente autorità enologica (di origine russa, scrittore prima, poi fortunato mercante di vini bordolesi, morto, carico d'anni, or sono pochi mesi), testo che sarà pur bene rileggere.

«L'italiano desidera che il suo vino sia alcolico, robusto e soprattutto abbondante. Egli è

il bevitore dei vini più spontanei del mondo e consuma i suoi 118 litri per anno con la più grande soddisfazione: sia buono, cattivo o qualunque. Il suo vino da pasto può essere grossolano, insufficientemente fermentato, spesso mancante di finezza, sarà sempre ben accetto a qualsiasi mensa. L'Italia è stata descritta come un vasto vigneto ed è esatto. La vigna è ovunque, si arrampica sugli alberi e li avvolge, pende come frange dalle siepi e dagli steccati, fiorisce in disordine magnifico accanto agli oliveti e ai campi di cereali... Quanto all'eno-logia italiana, essa è preda dello stesso lasciare andare della



L'équipe del Don Lisander.

viticoltura. In verità sembra che il viticoltore si preoccupi soprattutto di trasferire il più rapidamente possibile il suo vino dal tino alla tavola. In conclusione l'Italia appare come un paese inzaccherato di vino dal nord al sud». Se queste parole sono da cancellare è perché le mie lezioni non sono state inutili. **F**

IL RISTORANTE

DON LISANDER A MILANO

In Milano, a pochi passi dal Poldi Pezzoli (chiamarlo museo m'infastidisce; qui "vivi"; io ci vengo, ad esempio, innamorato della giovane donna ritratta dal Pollaiuolo) hai vecchio-nuovo ristorante: il Don Lisander. Vecchio per nome e tradizione; nuovo perché qui operarono, subito alla riapertura, alcuni personaggi della "nouvelle cuisine": Ermenegildo Mattei, cuoco, ed Enrico Mooney, di-

simo dehors estivo (è d'obbligo prenotare); costo di un pasto tipo (vino escluso): L. 63.000; in cucina: Maria Bani, anche ai dolci, moglie del patron Gioacchino Coppini, in sala col figlio Luigi.

• **Piatti consigliati:** Maria è cuoca di meditata inventiva, Gioacchino dà quanto di meglio offre, giorno via giorno, il mercato. Ho i miei migliori ricordi da: terrina di melanzane; zuppa di funghi o di tordi; ravioli di trota salmonata o all'erba cipollina; filetto di salmone in salsa di zafferano; gamberoni coi funghi porcini; filetto di branzino al timo; coniglio in salsa di basilico.

• **Dolci:** Maria è famosa per la mousse al cioccolato (ma non solo).

• **Formaggi:** Gioacchino ha una "sua" caciotta pecorina, cercata nelle cosiddette Crete Senesi, di stupefacente bontà. Olio d'oliva: meditata selezione (ma il mio amore va, pressoché esclusivo, all'olio "padronale" del frantoio di Chianni).

• **Vini:** carta di grande continuità e attenzione.

• **Acqueviti:** meditata scelta di grappe, whisky, cognac e rhum.

Notizie varie: Gioacchino mi aveva promesso – e non l'ha fatto – di "segnare" la grande differenza tra la sua (di Maria) cucina al chiuso, delle stagioni fredde, e quella all'aperto estiva (sua ma anche d'altri).

RISTORANTE DON LISANDER

Via Manzoni 12/a, Milano:
tel. 02/790130.

© I Ristoranti di Veronelli,
FORTUNE, Italia editore