

Pillole ASTRINGENTI

Il messaggio sia veritiero!

Non molto tempo fa una prestigiosa rivista inglese ha organizzato un'importante degustazione di 42 campioni di vino Malbec prodotto in Argentina. L'evento è stato realizzato da otto assaggiatori professionisti, quattro giornalisti specializzati, tre consulenti e un enologo.

Sebbene la votazione sia segno di un certo interesse sul tema, dimostra tuttavia quanto poco si conosca all'estero della natura di questa uva e della sua tipicità autentica. Alcuni commenti sono di livello chiaramente professionale, ma la maggior parte dei giudizi evidenzia un gran disorientamento sul tema. Il fatto è semplice: gli assaggiatori non sono riusciti a capire il Malbec, non hanno saputo cosa cercare tra i suoi aromi e i suoi sapori, e si sono limitati a una valutazione errata tendendo a valutarlo non per quello che è in realtà, ma per quello che loro volevano che fosse, o credevano che fosse. Una simile mancanza di criterio nel momento di giudicare il vino più importante del quinto produttore vitivinicolo del mondo ha contribuito al pregiudizio esistente sul nostro Paese e sui suoi vini?

Forse nessuno si è occupato di cercare come si produce il Malbec in Argentina. Nell'articolo non c'è un riferimento all'altitudine dei vigneti, al sistema di lavorazione, alle regioni, agli stili, ecc.

Un assaggiatore afferma: questa vitigno ha fama di non essere così buono quando matura nella bottiglia. Un altro: il Malbec è una varietà che manca di personalità distintiva. Un altro ancora: per la legislazione argentina se un'etichetta indica che il vino è varietale deve essere tratto dal 100% di una certa varietà di uva. Affermazioni errate in tutti i casi che portano i lettori nel mondo a non avere la giusta informazione che si meritano. Per favore, prestiamo maggiore attenzione al messaggio! Con i ringraziamenti dei vini argentini.

Ricardo Ianne - Argentina



Avete detto Pachino?

È ormai diventato la panna degli anni ottanta, la rucola degli anni novanta. Parliamo ovviamente del pomodoro, pardon pomodorino, di Pachino. Non c'è chef d'Italia che non lo usi, che non lo esalti nella propria ricetta, i pomodorini sono ormai immancabili in ogni piatto che, senza di essi, sarebbe sicuramente meno *fine* agli occhi del consumatore. È un segno di distinzione gastronomica, una griffe che costa comunque poco e per questo ha successo. Grazie alla televisione, anche le casalinghe hanno imparato a buttar via la passata, e ad usare solo questo ormai indispensabile ingrediente. Ingrediente che tutti credono sia tipico, legato appunto a un territorio, quello di Pachino, che la gente a stento riesce per altro a localizzare.

Un tempo da queste parti, parliamo di Pachino e Porto Palo, cioè della punta più meridionale della Sicilia, non c'era nulla, se non spiagge, sole e, da un punto di vista alimentare, una bellissima tonnara e qualche vite selvatica. Ebbene, oggi quest'angolo un tempo abbandonato è ormai noto nel mondo intero.

La zona è praticamente diventata una enorme serra, tra le più estese e importanti del pianeta. Sta portando benessere alla regione (non sappiamo effettivamente a quanti, speriamo che siano in molti). Ma non

pensate che questo non abbia il suo impatto ambientale: mettere in atto qualche migliaio di ettari di serre non è cosa di poco conto in termini di stravolgimento del paesaggio, cambiamento della tipologia del terreno, problemi di irrigazione ecc., comunque, diciamo è già meglio che fare raffinerie o impianti chimici come si usava negli anni Sessanta da queste parti (scegliendo per di più zone archeologiche oltre che belle). L' imprevedibile sviluppo non è dovuto al genio italiano: lo dobbiamo agli israeliani che hanno inventato il prodotto, agli olandesi che lo hanno saputo industrializzare e applicare su larga scala. Oggi è diventato un lgt, ma non siamo scandalizzati, in fin dei conti i nostri pomodori sono sempre arrivati da lontano, molto lontano.

Luigi Cremona

Una migliore promozione per la Barbera

Un brano di Enzo Jannacci ripeteva canzonatorio anni fa: "L'importante è esagerare". Il refrain calza a pennello al proliferare di "feste" dedicate alla Barbera, vino senza dubbio in gran spolvero e al centro di notevole attenzione da parte dei consumatori in Italia e all'estero. A parte il fatto che la forbice di prezzi nelle varie tipologie del più diffuso rosso piemontese varia da meno di 1,5 a più di 30 euro a bottiglia, creando comprensibili imbarazzi e confusione negli acquirenti, aumentano ogni anno manifestazioni promozionali *dedicate* nei centri che si autoproclamano

capitali di questa produzione. Per limitarci alla provincia di Asti, dopo quella *storica* di Castagnole Lanze che ha il merito di essere nata all'indomani dello scandalo metanolo dell'86, nell'anno di grazia (per la Barbera ...) 2003 si sono tenute in rapida successione in primavera Feste della Barbera ad Agliano Terme, Nizza Monferrato, Montegrosso, in giugno a Moncalvo, mentre l'appuntamento più importante e rappresentativo rimane quello di Costigliole d'Asti in novembre, che con *Barbera il Gusto del Territorio* presenta in degustazione un quadro completo e rappresentativo della produzione di tutte le denominazioni legate al vitigno Barbera. Il problema è che questi appuntamenti, comunicati con approssimazione e spesso solo localmente, finiscono per assomigliare più a sagre paesane che a vere proposte di interesse enoturistico. Tant'è, che pur essendo il direttore responsabile di un portale Internet molto seguito dal nome inequivocabile di www.barbera.it, finisco per non inserirne i più, dal momento che o non mi vengono segnalati dagli organizzatori o ben che vada ne so qualcosa una settimana prima. Non sarebbe il caso di pensare di riunire in un'unica manifestazione davvero importante tutte queste "feste", eventualmente alternandone le sedi, giusto per superare quei localismi che le relegano ad un ruolo secondario e poco produttore sul piano dell'immagine e perché no del marketing?

Adriano Salvi

Sui Vini della Costa degli Etruschi

Del Sangiovese locale c'è chi afferma che sia troppo bizzoso. Eccetto che nella Val di Cornia. Stranamente, il vitigno più amato dai toscani qui sulla costa, da Castiglioncello a Campiglia Marittima, si comporta in maniere troppo volgari. Poco appeal, poca *susta*, coloraccio e puzzette. In Val di Cornia avviene la trasformazione. E' la Val di Cornia la quarta culla del Sangiovese, a pari merito con il Morellino. Ma come si fa a parlar male dei vini italiani? In Italia è difficile criticare un vino. In Francia è obbligatorio farlo: si tratta in fondo di un contributo al miglioramento e quindi al portafoglio del viticoltore. Qui da noi se critichi una ciofeca illustre, indicando magari come risolvere alcuni problemi, stai sicuro che non verrai più invitato da quelle parti. Va bene, producete ed esportate pure ciofeche illustri, guadagnerete molto e contribuirete al buon nome della zona, dicono i francesi, sempre maestri a sfruttare le deficienze altrui. E siccome invece questo modo danneggia il sistema in quanto schiaccia la qualità del terroir sulla scarsa qualità di quel prodotto, ecco che i cugini transalpini invitano alle loro feste solamente giornalisti e degustatori indipendenti e li spronano ad esercitare al massimo il loro diritto di critica. Poi tornano in cantina ed applicano le migliori del caso, presentandosi l'anno dopo con prodotti elevati. Accidenti agli stupidi! Per gli antichi greci, nemmeno gli dei possono...

Guelfo Magrini