



L'eccellenza del vino

La guida del «Corriere» ai 200 vignaioli che hanno scandito gli anni del Rinascimento italiano. Dalla ragazzina del Prosecco al signore siciliano delle anfore

di Aldo Grasso

«L'anno scorso, abbiamo evocato lo spirito del padre della cultura materiale in Italia, Luigi Veronelli, pensatore anarchico e genio del vino. Dieci anni dopo il suo addio, senza le tracce che ha lasciato, la critica enogastronomica italiana sarebbe ancora smarrita. Nel 1979, con il suo tabarro di panno nero, Veronelli camminò la terra, come diceva lui, nel "Viaggio sentimentale nell'Italia dei vini", programma che servì a lanciare il terzo canale della Rai. Una sua frase racchiude il senso di queste righe ed è il viatico per chi vorrà usarle come una guida alla scoperta delle donne e degli uomini che lavorano nelle loro cantine: "Il vino è un valore reale che regala l'irreale. Bevi, amico, con la mia stessa intelligenza, e ti farai angelo di Chagall". Così Luciano Ferraro e Luca Gardini nel presentare la seconda edizione della guida del *Corriere della Sera* «Vignaioli e Vini d'Italia». Nelle intense pagine, tornano le storie di 200 vignaioli dell'eccellenza italiana. Quelli che hanno scandito gli anni del rinascimento del vino italiano. E quelli che, da sconosciuti, hanno messo in gioco il loro destino per completare un sogno.

È curioso: la tv abbonda di trasmissioni di cucina, spesso fino alla nausea. La tv ormai è una grande abbuffata di pro-

grammi che parlano solo di cibo. Si va dal programma della «massaia ideale» alle ospitate dello chef onnipotente, dal talent ai talk. Stesso fenomeno su tutte le reti televisive del mondo. Il Web non è da meno. Perché si parla poco di vino? Perché il bere, specie nella sua versione estrema che si chiama ubriacatura, suscita l'indignazione delle persone ammodo? Può darsi.

C'è una ragione più profonda, ed è quella accennata da Veronelli: «Il vino è un valore reale che regala l'irreale», come le opere d'arte. Spesso il vino è vissuto come una moda e le mode non si preoccupano troppo se il vino sia una delle espressioni più alte della cultura materiale, memoria di una civiltà antica, tratto saliente dell'identità del nostro paese. Il vino è tale, nell'uso parodistico che se ne fa, solo se si può roteare il calice sospirando di aromi fruttati, di note di vaniglia, noci, miele, albicocche secche, caffè, marmellata di frutta bianca, di combinazione accattivante di freschezza e maturità. Non è così: meno scena e più sostanza. Più arte.

La guida di Luciano Ferraro e Luca Gardini «Vignaioli e Vini d'Italia» si propone questo: individuare quei vignaioli che hanno saputo trasferire la loro anima nella bottiglia e raccontare la loro storia. Impresa non facile, ricerca faticosa e scrupolosa. Ma il fascino della guida sta proprio in questi brevi rac-

Le cantine

In nero il numero di vignaioli, regione per regione, analizzati nella Guida. In chiaro il numero delle new entry rispetto all'edizione 2014



Contraddizioni
La tv è un'abbuffata di programmi sul cibo. Perché del bere, invece, si parla così poco?

conti. Perché ogni vigna e ogni vino sono prima di tutto una storia personale. Il vino è cultura, tradizione, rito. Il vino, non mi stancherò mai di ripeterlo, è segno di un'identità che nasce dal rispetto delle varietà, è linguaggio, è cerimonia: il suo miracolo sta proprio nell'atto del ricordare, del legarsi a una radice.

Certo, qui si pone anche un divertente problema epistemologico, che da anni tormenta la

critica letteraria. Un'opera d'arte (una bottiglia di vino) va analizzata per quello che è oppure, nel giudizio, l'esperienza biografica ha un suo peso? Mi spiego meglio: la biografia è un genere letterario a sé stante; diventa metodo critico solo quando si serve dei dati biografici ai fini dell'interpretazione letteraria. Ciò è stato fatto spesso in modo ottuso, con una concezione semplicistica del rapporto tra vita e arte, andando a caccia di modelli o di fatti della vita reale poi trascritti in termini di arte.

Nelle pagine di «Vignaioli e Vini d'Italia» questo delicato equilibrio tra esperienza bio-

Al ristorante
Rabbracciare di continuo il bicchiere è una mancanza di attenzione verso il vino

grafica e creazione artistica (cosa si cela dietro l'etichetta) si risolve in mille particolari che vibrano, sorprendono, colpiscono.

Vorrei approfittare della preziosa occasione per portare avanti una battaglia personale in difesa dell'eleganza del vino. Sempre più spesso, in ristoranti stellati o anche nel corso di cene eleganti, i camerieri riempiono di continuo il bicchiere. È una mancanza di attenzione nei confronti del vino stesso. Tocca al commensale versarsi da bere: secondo le sue esigenze, nel rispetto della sacralità del gesto. E poi, per nessuna ragione al mondo, si deve versare vino su vino (ogni bottiglia è unica, diversa dalle altre). Soltanto quando un bicchiere è completamente vuoto si può procedere al rabbocco.

- 1 Mamele Prestesini è uno dei protagonisti della rinascita agricola della Valtellina. La sua cantina è a Mese, in provincia di Sondrio. L'etichetta: Valtellina Superiore D.O.C.G. Sassella San Lorenzo 2013.
- 2 Sarah Dei Tos produce vino nel triangolo d'oro del Prosecco Superiore. La sua cantina, La vigna di Sarah, è a Vittorio Veneto (Treviso). L'etichetta: Conoglianò Valdobbiadene D.O.C.G. Prosecco Superiore Bille di Cozevoio Brut 2013.
- 3 Fernando e Giovanni Calò, la loro azienda, Michele Calò & figli, è a Lugie (Lecco). La loro etichetta: Salento Rosso IGP Mjere 2013.
- 4 Giusto Occhipinti, dell'azienda siciliana Cos. a Vittoria (Ragusa). L'etichetta: Cerasuolo di Vittoria D.O.C.G. Classico 2011.
- 5 Giovanni Trecioli, della cantina Racina, produce vino a Castelnuovo Berardenga (Siena). La sua etichetta: Toscana IGT Rosso Racina 2009.

In edicola
VIGNAIOLI E VINI D'ITALIA 2015

• Verrà presentata oggi alle 18 nella Sala Buzzati del Corriere della Sera, a Milano — e sarà in edicola da domani a 12,90 euro, versione ebook a 7,99 — la guida «Vignaioli e vini d'Italia 2015», scritta da Luciano Ferraro, capo redattore del Corriere e curatore del blog DiVini su Corriere.it, e dal sommelier Luca Gardini. La guida racconta 200 produttori d'eccellenza e le storie che si nascondono dietro ogni grande bottiglia

LUCI SUL

GALLERIA D'ARTE MODERNA PALAZZO PITTI

28 OTTOBRE 2014
8 MARZO 2015

WWW.UNANNOADARTE.IT

IL CENTENARIO DELLA GALLERIA D'ARTE MODERNA DI PALAZZO PITTI 1914-2014

Firenze 2014
Un anno all'arte