



Domani è il Wineday: cantine aperte in tutta Italia, 700mila enoturisti in viaggio, la maggior parte under 40. I consigli di Luca Maroni, guru della nuova enologia

In alto i calici, i giovani riscoprono il gusto del vino

«Il grado alcolico? E' secondario. Il buon bicchiere ha un sapore equilibrato»

di Riccardo Monni

Ha 38 anni ed avrebbe dovuto fare l'economista l'esperto degustatore che dal 1993 conduce una sua personale educativa rivoluzione nel mondo del vino. Luca Maroni, autore del *«Manuale dei migliori vini italiani»*, scrittore sulla *«voce Degustazione»* del vino e di libri di ospitalità nelle cantine, è uno dei maggiori chef del mondo. Presenta il *«Globe»* di Milano (ma fatica letteraria) è un uomo diosio pignolo e appassionato. E' lui che ha introdotto in Italia il concetto del vino-frutto, ossia quel metro di giudizio in base al quale una bottiglia vale quanto più il suo contenuto rispecchia le caratteristiche dell'uva con cui è prodotto. «In Italia — dice Maroni — l'uva piace a tutti mentre ci sono 12 milioni di astemi. Come mai? Io credo che ciò dipenda dal fatto che per anni si è trasformato in frutto polputo, morbido, integro e freschissimo nei profumi in una bevanda acquosa, acido-amara e spesso ossidata. Il vino invece piace quando richiama il frutto. Soprattutto ai giovani i quali si ingozzano di bevande alternati-

MONTALCINO (SIENA) — Vino, amore e gioventù. Potrebbe lo slogan adatto per il «WineDay», la giornata mondiale del vino di qualità, che domani vedrà nei 700 templi di Bacco d'Italia aperti al pubblico, 700.000 enoturisti, la maggior parte under 40. «Cantine Aperte» è, insomma, un modo per conoscere il fascino delle bottiglie di qualità, per degustare ottimi vini e per riscoprire le suggestioni

delle migliori cantine. I viaggi nei tesori delle case vinicole possono essere messi a punto anche con Internet, dove sul sito www.wineday.org c'è l'elenco completo delle cantine aperte. Secondo un recente sondaggio del Censis per Wineday, le intenzioni di visita dei turisti del vino si concentrerebbero soprattutto nei micro-distretti con più appeal in Italia: Chianti, Conegliano Veneto, Oltrepò Pavese, Montalcino, Mon-

ferrato, Langhe, Trentino, Montefalco, Collio. Lo studio dell'istituto di ricerca ha anche confermato che sono 6 milioni gli italiani (dai 26 ai 45 anni) «adepti del vino». Dal sondaggio emerge anche che le prospettive del settore si giocheranno sempre di più sul crescente magnetismo dei distretti enogastronomici. Una tendenza scoperta per prima in Italia dal Movimento Turismo Vino, diretto da Donatella Cinelli Co-

lombini, che dal '93 ad oggi ha fatto venire alla luce questo nuovo segmento turistico dal business annuo di oltre 3.000 miliardi. Ma Wineday si propone anche come manifestazione di solidarietà: nelle cantine aperte i turisti del vino potranno trovare in vendita uno speciale bicchiere per le degustazioni (al prezzo di 10.000 lire). Il ricavato sarà devoluto all'Associazione Italiana per la Sclerosi Multipla.

«Non è vero che la bottiglia migliora col tempo. L'alta aromaticità decreta il successo»

BOTTIGLIE ECCELLENTI

Ecco la lista dei migliori vini secondo Luca Maroni

BIANCO

1998 Feudi di San Gregorio 99 punti

SPUMANTE

Saten Cà Del Bosco 1995 76 punti

DOLCE

Privilegio Feudi di San Gregorio 80 punti

SPUMANTE

Saten Cà Del Bosco 1995 76 punti



Miglior vino secondo l'indice valore/prezzo

Traminer aromatico Lavis 1998

Miglior vino secondo l'indice qualitativo quantitativo

Corvo Rosso 1997 Duca di Salaparuta



LA CURIOSITA'

Il gelato? Sa di Pinot

ROMA — Saprà di Pinot, di Barbera, di Fragolino, di Traminer, ma soprattutto di Chardonnay e di spumante doc Franciacorta, l'originale ed unico «gelato al vino» che verrà servito e degustato nell'azienda agricola «Lo Sparviere», domani a Monticelli Brusati, durante la manifestazione «Cantine Aperte». Una delle più famose gelaterie italiane ha avuto, infatti, l'incarico di preparare i ghiotti gelati con i vini più famosi d'Italia. Una chance in più per chi adora i gelati, una chance in più per chi ama e, imprudentemente, beve troppo vino.

liquido il potenziale aromatico sintetizzato dalla natura nel frutto. L'enologo non deve aggiungere. Deve soltanto evitare perdite e alterazioni». **Quali sono le regioni italiane emergenti nella produzione di ottimo vino?** «La Sicilia su tutte e poi Campania e Puglia, anche perché provengono da una condizione di vera arretratezza. E poi citerei il Trentino, non l'Alto Adige». **Qualità primaria di un bicchiere eccellente...** «Il sapore equilibrato: tanto dolce quanto acido-amaro. I vini secchi non si bevono, sono quelli che hanno prodotto gli astemi». **Un luogo comune da sfatare...** «Il più duro da demolire è che il vino migliora col tempo. E' falso. Il vino col tempo degrada. E' corretto dire che il vino migliore dura di più». **Qualche suggerimento...** «Il miglior bianco del 2000: Idem 1998 Feudi di S.Gregorio; miglior rosso: Pafoj Icardi 1998; miglior vino secondo l'indice valore/prezzo: Traminer aromatico Lavis.

ve all'acqua connotate dalla piacevolezza e dalla suadentia». **I giovani bevono più vino?** «Direi di sì. I Wine Bar fioriscono perché in essi si uniscono tre cose che a loro interessano molto: la grande tradizione, la grande tecnica,

perché il vino buono è tecnicamente difficile da realizzare, e, infine, l'ecologia, perché il vino migliore è prodotto in posti in cui la natura dà il suo massimo». **Il gusto, dunque, sta cambiando.** «Sì. Hanno successo i vini

ad alta aromaticità e ben definiti, morbidi e puliti. Per certi versi il grado alcolico è secondario». **In che senso?** «Spesso gli incompetenti di fronte a un prodotto pieno di difetti dicono: 'Non mi piace, per me è forte'. Confon-

dono il portato gusto-aromatico con la percentuale alcolica. In realtà, l'alcol, dal punto di vista del profumo, è neutro». **E poi c'è la moda dei vini muffati...** «Buona cosa. Il muffimento se colpisce il frutto maturo

non genera sottoprodotti aromatici negativi, asciuga e dà un succo meno acido, più consistente». **Applicando la sua teoria definisca un buon enologo.** «Il miglior enologo è quello che riesce a traslare per intero dallo stato solido a quello