



Il vino, tra usi, tendenze e novità. L'ultima curiosità sono le bottiglie 100% vegetariane con totale assenza di derivati animali

Gli eretici del vino

Sacche di resistenza e qualità anche tra i filari

Sarà un'annata magra ma c'è chi non se ne cruccia. Come Nicoletta Bocca, figlia di Giorgio, che in terra di Barolo si è inventata un'altra vita con un Dolcetto biodinamico prezioso come un buon libro

FEDERICO FERRERO
ALBA

LA VENDEMMIA PIÙ CHE INCIPIENTE, CON LE SUE STIME AL RIBASSO DEL DIECI PER CENTO SULLA PRODUZIONE DEL 2011, ACCALORA GRANDI COMMERCianti E VINIFICATORI DI QUANTITÀ. I trabocchetti del clima estivo e dispettoso hanno rovinato la festa a chi fa affari col prodotto sfuso, pompa migliaia di ettolitri di vinello di bassa tacca nei container e lucra sui centesimi al litro con la stessa noncuranza adoperata dai compratori per trattare le partite di pesche di terza scelta in arrivo dalla Spagna e smerciarle negli ipermercati.

Esistono però sacche di resistenza in cui ragionare di cifre, di rese per ettaro, di tecnologia enologica ed economie di scala è il male assoluto. Piccole riserve di pensiero contro la corrente: come a San Fereolo, su un cocuzzolo ai margini delle colline del Barolo, comune di Dogliani. Se la crisi c'è, ben venga. Qui, esposto ai quattro venti in borgata Valdibà, il vino non è una bevanda alcolica fermentata

da misurare in damigiane, il successo non si calcola con modelli matematici e il produttore, anzi, la produttrice non ha le scarpe lustre del venditore di aspirapolveri, nonostante fosse conosciuta come la donna avvolta in veli di chiffon e lavorasse a Milano nell'ufficio stampa di Giorgio Armani. Mentre racconta il suo trapassato, un colpo del vento di Langa dà lo slancio all'anta e schiaffeggia una pila di libri sul davanzale. Sono tutti del papà. Lei raccoglie e posa sulla sedia con affetto, chiamandoli «ragazzi». In cima resta *Italia anno uno - Le campagne senza contadini, le città senza operai*.

Scelta radicale quella di Nicoletta, unica figlia di Giorgio Bocca. A San Fereolo è inutile cercare l'erede del grande giornalista, scrittore e partigiano. Una cascina e una cantina sono il senso della vita per una signora nata dall'amore impossibile tra Vivienne Stapleton Henthorne, danzatrice della Scala dello Yorkshire, e l'Antitaliano. Dall'Inghilterra, passando per la Milano da bere, il suo volo ha trovato riparo sui ciottoli di un borgo nel profondo sud Piemonte. Una collina più in là si stagliano i poderi Einaudi, già rifugio e fardello del presidente della Repubblica che nel settennato da primo cittadino d'Italia non mancò una sola vendemmia. Miss Bocca, che non conosceva la differenza tra un filare e un filo di Scozia e ora pare una creatura mai uscita dal perimetro delle vigne, staccò la corrente alla sua prima vendemmia. La penna di papà non aveva tenuto un articolo feroce, condito

«Cresci convinto di poter gestire l'intero mondo Poi affondi le mani nella terra e capisci la tua piccolezza»

da informazioni di natura insider, e Armani chiuse la porta. Trasformò una tenuta graziosa per i weekend fuori porta, comprata coi soldi del regalo di nozze, in un progetto di rinascita senza tulle. «Mio padre sperava facessi un buon matrimonio. Ne feci uno, per i suoi canoni, pessimo»: con l'artista Zoppetti, che dipinge olii su tela.

C'era una splendida cantina in una zona quotata, il padre vide una lapide col nome di partigiani fucilati e si scurì. In un posto in cui sono stati ammazzati dei partigiani, sentenziò, non ci avrebbe messo piede. Furono sposati da Franca e Bartolo Mascarello, il vignaiolo protestante e geniale dell'etichetta «No barrique no Berlusconi». E la quotidianità richiuse lo strappo col padre.

Qui la vigna non è celebrazione nostalgica: Bocca si è fatta assorbire, lei dice «inghiottire» dal lavoro. I suoi bambini di vetro, figli dell'agricoltura biodinamica, sono impegnativi. Come il Dolcetto, vino dalla fama falsa e sciocca: gli incompetenti si attendono un gusto facile, da dessert.

È cambiata, anche fisicamente: gli anelli non le entrano più, dodici ettari da coltivare in pendenza segnano e questi sono giorni di vendemmia. Quantitativamente, dicono, sarà la più scarsa raccolta nazionale dal 1950, con flessioni dal 5 al 20%. Si produrranno 40 milioni di ettolitri di vino, che restano molti. Fin troppi, sostengono i bastian contrari come lei.

Nel basso Piemonte, che non si è risparmiato nella corsa selvaggia all'arricchimento da vino, i nomi dei signorini più in vista sono noti nell'ambiente: il veterinario vinicolo Beppe Rinaldi di Barolo, il maestro del passito Ezio Cerruti di Castiglione Tinella, Cappellano di Serralunga, Ferdinando Principiano di Monforte. Ogni primavera il manipolo di resistenti si riunisce in piccole fiere nella piana veronese (Vini Veri, Vin Natur) che assediano, anche fisicamente, il pensiero unico di Vinitaly.

Se il prezzo dell'implosione dei mercati è il sacrificio dei vinacci industriali da un euro al bottiglione, nessuno tra loro piangerà. E già preparano le barricate contro l'ottuso regolamento europeo che liberalizzerà dal 2015 l'impianto di nuove vigne, un far west che farebbe esplodere il mercato allagandolo con prodotti di scarsissimo pregio e nessuna personalità. Gli eretici del vino hanno un altro modo di concepire il lavoro della terra, con una presa di possesso rispettosa della campagna, Bocca la chiama «una questione di accudimento: qui relativizzi, cresci convinto di poter amministrare il mondo, poi affondi le mani nella terra e capisci la proporzione delle cose, la tua piccolezza». O la piccola grandezza: in un ultimo, minuscolo dialogo di congedo tra un padre morente e una figlia fuggita dal mondo che conta, l'Antitaliano contravvenne alla solita avarizia sentimentale. «Il tuo Dolcetto è veramente buono. Anche meglio di un Barolo». Difficile non chiamarla una benedizione.

IL PREMIO

Il migliore? Trebbiano 2007 dell'azienda Valentini

È un Trebbiano del 2007 dell'azienda Valentini di Loreto Aprutino (Pescara) il migliore vino d'Italia nella classifica stilata dal Best Italian Wine Awards, manifestazione ideata dal sommelier Luca Gardini e dal critico enogastronomico Andrea Grignaffin che avrà la sua cerimonia di premiazione domani a Milano. Nata nel 1650, l'azienda abruzzese è sempre stata gestita dalla famiglia Valentini. «Un successo straordinario per una realtà imprenditoriale che rappresenta un vanto per il nostro Abruzzo - commentano dalla Regione.

I DATI SULLA VENDEMMIA

La più avara degli ultimi 60 anni, ma ottime bottiglie

I dati dell'Associazione italiana enologi indicano che questa sarà la vendemmia quantitativamente più scarsa dal 1950, mentre gli agronomi garantiscono: il vino sarà buono. L'Italia centrosettentrionale, Lazio compreso, fa registrare dei livelli produttivi inferiori rispetto al 2011 con percentuali di calo che vanno dal 5% al 20%. Nel centro-sud valori in linea con l'anno scorso. In tutto, si produrranno 40,3 milioni di ettolitri di vino. Nel periodo 1950-1980 la superficie vitata italiana di uva da vino era decisamente più elevata dell'attuale (nel 1980 era di 1.230.000 ettari, oggi è di 694.000 ettari: dati Istat).

L'EXPORT

Gaja: «Non preoccupa il calo semmai i prezzi bassi...»

Per Angelo Gaja, uno dei produttori italiani più conosciuti al mondo, «il vino è un prodotto naturale, è il cielo il tetto del vigneto: non è come produrre acciaio o plastica, al riparo delle fabbriche. Concetto che sfugge a chi teme che non se ne produca a sufficienza per mantenere le quote di export faticosamente guadagnate, in flessione negli ultimi mesi. La perdita si concentra sul vino sfuso, spesso venduto a prezzi stracciati. E il prezzo medio per litro di vino italiano esportato è ancora uno dei più bassi, distanziato non solo da quello francese ma superato anche da quelli degli Stati Uniti, Nuova Zelanda, Cile, Argentina».