



Guglielmo Bellelli

Il vino ai tempi dello spread

Tips and tricks per bere bene (meglio) a casa e al ristorante senza rischiare il default

ADDA
EDITORE

“Mi perdoni Gabriel José Garcia Marquez, autore di *L'amore ai tempi del colera*, se ho parassitato il titolo del suo romanzo, ma la tentazione era troppo forte. E in fondo... Per un appassionato di vino il rapporto con le proprie bottiglie è davvero amoroso, e dello spread si parla ormai come di un'epidemia. Non siamo forse, come ci dicono quasi ogni giorno politici e finanziari “a rischio contagio”? Certo, il vino, oggi, non è più quello che era nell'Italia contadina di molti decenni fa: quasi un integratore alimentare, qualcosa che poteva fornire le calorie di cui si aveva bisogno su una tavola che non conosceva la carne (i nostri nonni dicevano che la si mangiava una volta al mese). È diventato piuttosto un bene voluttuario, qualcosa da cui trarre piacere, più che nutrimento, un indicatore di status, un modo per fare bella figura, mostrandosi magari più esperti di quanto non si sia, al ristorante, con la propria compagna. Conseguentemente il vino, oggi, costa. Molto di più di quello di cui ci accontentavamo una volta”.

Questo libro intende fornire pochi e semplici, ma efficaci, consigli su come spendere al meglio, e possibilmente di meno, per acquistare vini di qualità a prezzi "giusti". Dove cercarli, come sceglierli, come pagarli senza svenarsi. Una serie di schede "attraverserà" le pagine del libro per parlare di alcuni vini (molto buoni e spesso eccellenti) delle varie tipologie descritte.



Scheda n. 10

UNO CHAMPENOIS PUGLIESE?

Il bombino bianco è alla base di alcuni spumanti davvero sorprendenti della D'Araprì di San Severo. Più di una volta ci è capitato di proporre questi vini affrontando atteggiamenti di scetticismo assoluto, se non di vera e propria prevenzione, da parte di quanti ritengono che sia impossibile fare buoni spumanti al di fuori delle zone classiche (Champagne, Trentino, Franciacorta) e ancora di più a partire da vitigni diversi dallo Chardonnay e dal Pinot nero. Il bombino pugliese è stato a lungo utilizzato in uvaggi con altre uve ritenute più nobili ed esclusivamente per la elaborazione di vini fermi. È però nella spumantizzazione che, da solo oppure insieme con il Pinot nero e con un altro vitigno noto solo per l'elaborazione di vini rossi o rosati fermi, il Montepulciano, ha dato i risultati migliori e in certi casi davvero sorprendenti.

D'Araprì è un acronimo che unisce i nomi di tre amici, Girolamo D'Amico, Louis Rapini e Ulrico Priore, i quali, prima di gettarsi a capofitto nella loro impresa, costituivano un trio di jazzisti. Una trentina d'anni fa ebbero la felice intuizione della vocazione spumantistica del territorio di San Severo, già noto per i suoi vini bianchi fermi, ma la cui fama, in verità, si era, nel corso degli ultimi decenni, alquanto appannata e, con lo spirito del Fitzcarraldo di Herzog, decisero di lanciare la loro sfida. Oggi la D'Araprì elabora alcuni begli spumanti molto riusciti, tutt'altro che banali o rustici, che si sono ritagliati un proprio mercato di amatori che esce dai confini regionali e persino nazionali,



visto che è possibile vederli proposti in alcuni wine bar parigini. La *Gran Cuvée* millesimata, da Bombino bianco e Pinot nero, è probabilmente il suo spumante migliore, insieme con la *Dama forestiera* (disponibile solo in magnum), un insolito blend di Montepulciano e Pinot nero. ma il loro prezzo non è bassissimo. A livelli molto accettabili sono però altri spumanti di buonissimo livello, dal *Brut Rosè*, anch'esso da uve Montepulciano e Pinot nero, alla *Riserva Nobile*, da bombino in purezza: è appunto di quest'ultima che voglio parlare, sia per la sua eccellente qualità, sia perché consente di scoprire meglio le potenzialità di questo straordinario Calimero dell'enologia spumantistica.

La *Riserva Nobile* viene elaborata da uve bombino al 100% di una vigna di circa 2 ettari, esposta a sud-sudovest, in contrada Monsignore a San Severo. Le viti vi sono allevate a spalliera con una densità di 3500 piante per ettaro su un suolo in prevalenza argilloso-calcareo, a un centinaio di metri sul livello del mare. Le uve sono sottoposte ad una pigiatura soffice, il mosto fiore viene poi immesso in barriques da 225 litri, insieme ai lieviti e lasciato fermentare a temperatura controllata, per 3-4 mesi. Dopo la presa di spuma, le bottiglie restano ad affinarsi sui lieviti per almeno 48 mesi a una temperatura di circa 13°, e infine sboccate. Il vino ha un bel colore giallo oro brillante, dal perlage fine ed elegante, si offre con un bouquet molto gradevole, nel quale si avvertono crosta di pane, note agrumate, di frutta secca, riproposte sul palato, insieme con piacevoli sfumature vanigliate e sentori di camomilla. Ottimo con i crostacei, anche in preparazioni dal sapore deciso e speziato.

GUGLIELMO BELLELLI, già professore ordinario di Psicologia all'Università di Bari, è ben conosciuto, in Italia e all'estero, per i suoi studi sulla psicologia delle emozioni, a cui ha dedicato diversi volumi, i più recenti dei quali sono *Le ragioni del cuore*, ed *Emozioni e decisione* (insieme con Raffaella Di Schiena), entrambi pubblicati da Il Mulino. È anche, da moltissimi anni, un appassionato di vini, la cui conoscenza ha avuto modo di arricchire in occasione di numerosi viaggi fatti in Italia e all'estero. Da circa un anno cura un blog sul vino (www.worldwineweb.org), nel quale pubblica le sue impressioni e i suoi saggi di vini di tutto il mondo (oltre 30.000), anche se in prevalenza italiani e francesi. Per questa casa editrice ha pubblicato *Interviste impossibili davanti a un bicchiere di vino* (2012)



Premessa

Spiace ammetterlo, ma ormai da alcuni (forse già troppi) anni, i nostri stipendi crescono troppo poco, oppure non crescono affatto, mentre le spese continuano ad aumentare. Quando non si tratta di nuove imposte (IMU, addizionali IRPEF, ecc. ecc.) è l'inflazione a mordere. Tutte le fonti sono concordi nel dire che i consumi sono in calo, e neppure i saldi, da sempre l'ossigeno dei commercianti, fanno più miracoli perché, prima ancora che una riduzione effettiva dei bilanci familiari, è l'aumento del senso di insicurezza per il futuro a provocare, quasi di riflesso, una contrazione della propensione al consumo.

La prima strategia di difesa è la procrastinazione, cioè ritardare gli acquisti, specie quelli più importanti. Pensavamo di cambiare auto? Rinviando di un paio di anni. La macchina va ancora discretamente, poi, chissà.

Una seconda strategia è la riduzione delle quantità. Le vacanze cominciano a costare troppo per le nostre attuali possibilità? Accorciamole di una settimana. Andare al ristorante è diventato troppo caro? Andiamoci meno spesso, oppure, se necessario, andiamo in altri più economici, o in pizzeria.

La terza strategia è quella di acquistare merci meno costose. Allora si fa la spesa al supermercato, dove i prezzi sono più con-

tenuti, e magari ci facciamo tentare da prodotti di marche meno note, ma comunque affidabili, e spesso meno cari.

Naturalmente non tutto è negativo.

Si comincia a fare più attenzione a conservare meglio le proprie cose: una migliore manutenzione o una piccola riparazione, quando diventa necessaria, spesso ci restituiscono oggetti e accessori ancora ben funzionanti e più durevoli, senza doverne acquistare subito altri nuovi, magari di minore qualità.

Diventiamo più attenti agli sprechi. Perché stampare la bozza non ancora definitiva di un documento su dei fogli di carta nuovi, quando lo si può fare sul retro dei fogli già usati? Perché buttare il pane che resta la sera piuttosto che recuperarlo, anche se indurito, per una panzanella o, secco, sbriciolato, per ricoprire una cotoletta o per una preparazione al gratin? In tutte le famiglie di una volta si faceva una specie di torta (o di pizza), attribuita a qualche misteriosa zia (cambiava solo il nome della zia) che si preparava semplicemente bagnando di latte alcune fette di pane raffermo, e mettendole nel forno ben caldo guarnite con avanzi di formaggio e salame, con rosso di uovo e aromi. Del resto ogni buona massaia sa che una sapiente cucina di recupero può valorizzare in modo insolito e spesso molto gustoso la nostra tavola.

Al ristorante, non esitiamo a farci impacchettare i piatti che non abbiamo finito di consumare nel classico *doggy bag*. Perché vergognarsi, se lo fa anche Michelle Obama? E poi avete mai pensato che cosa se ne farebbe un ristorante dei vostri avanzi? Andrebbe tutto a finire nella spazzatura.

Insomma, recuperare una maggiore sobrietà, anche se vi si è un po' costretti dall'esterno, non è poi male. Non vorrei apparire troppo riduttivo e conservatore dicendo che forse qualcuna

delle difficoltà che oggi incontriamo dipende in parte dalla perdita di certe semplici abitudini, che un tempo erano un diffuso automatismo.

E il vino? Ovviamente il denaro a disposizione della nostra cantina diminuisce anche quello. Come possiamo spendere di meno senza rinunciare a un buon bicchiere di vino? Certo oggi il vino non è più, come un tempo, un alimento, o un integratore alimentare quasi necessario di una dieta troppo povera di calorie. Un numero crescente di persone oggi pensa di poterne fare tranquillamente a meno. Sicché nelle famiglie si beve, sempre meno spesso, vino tutti i giorni. Il vino è diventato quasi un articolo voluttuario, associato al cenare fuori, ai momenti di socializzazione, con gli amici, o alle occasioni nelle quali occorre fare un regalo, per fare bella figura.

Chi scrive ha sempre bevuto vino a tavola. Poco, ma possibilmente buono. Questa era la tradizione familiare che avevamo, e che non si è perduta. Certo, poi è sopravvenuta anche la passione per questa bevanda, il desiderio di conoscerla meglio, insieme con i luoghi in cui si produce e la cultura che esprime.

Perciò, nei pasti o negli spuntini, magari anche un po' frettolosi, un bicchiere di vino non manca mai sulla mia tavola.

Un lusso?

Cominciamo sgombrando il campo da un luogo comune, ancora piuttosto diffuso: il vino costa troppo, meglio sostituirlo con la birra o (orrore!) con la Coca Cola o altre bevande gassate (aranciate, chinotti, ecc.). Certo, in media, una bottiglietta di birra costa meno di una bottiglia di vino, anche se di tipo economico. Va però considerato che di norma, a quattro persone adulte, a tavola, basta una bottiglia di vino da 0,75

(ovviamente, come sempre, con possibili variazioni in aumento o in diminuzione). Se bevessero birra, occorrerebbero almeno quattro bottigliette da 33 cl, o due di quelle doppie, e forse non basterebbero neppure, perché la minore gradazione alcolica e la temperatura più bassa alla quale si beve generalmente, specie di estate, inducono spesso le persone a sottovalutare ciò che bevono e a superare le quantità fisiologiche. Insomma, si beve per sete, come se fosse (ma non è) acqua. Come si vede, la differenza che sembrava grande, si assottiglia notevolmente. E poi ci sono ormai birre artigianali, di qualità più elevata, che costano come una bottiglia di vino, e che hanno contenuti di alcool anch'essi più elevati.

Chi scrive, pur riconoscendo l'alta qualità raggiunta dai migliori birraioli, anche nel nostro paese, è però dell'opinione che nessun'altra bevanda alcolica, nella nostra cultura, possa davvero sostituire, se non in occasioni limitate, il vino, specie a tavola. Non so infatti quante varietà di luppolo, o di orzo, esistano al mondo, ma certamente non possono eguagliare quelle dell'uva, che non sono solo il cabernet, il merlot e lo chardonnay del nostro mondo globalizzato, ma molte centinaia e anche più. Del tutto francamente, forse anche per miei limiti, non riesco davvero ad apprezzare la singolarità del terroir di una birra, pur straordinaria, così come posso distinguere un grande Barolo di Cannubi da un altro di Monforte d'Alba.

In ogni modo nessun'altra bevanda conosciuta sembra poter accompagnare altrettanto bene (talvolta quasi magicamente) la gamma più svariata di cibi: le variazioni possibili sono davvero infinite, sicché non è affatto scontato che una parmigiana di melanzane richieda lo stesso vino della stessa verdura, fritta o grigliata.

Chiudo comunque questa parentesi, consapevole che c'è chi la pensa diversamente da me e potrebbe forse trovare altri argomenti contro la mia opinione. Non è ovviamente lo scopo di questo libretto.

