

I fermi

# La riscossa passa per i vitigni autoctoni

Il futuro è nella naturalità, a cominciare dalla riduzione dei solfiti

◀ **SERGIO MIRAVALLE**

Vini fermi o bollicine? La risposta la danno il gusto personale, le mode, le occasioni. È un po' come preferire le bionde o le brune. Dipende. Tra i vini bianchi la scelta è spesso giocata in casa, nel senso che moltissime denominazioni prevedono le due tipologie: tappo raso o spumante con tappo a fungo. Una tendenza comunque è in atto, confermata anche da Vinitaly: intanto è finita l'epoca dei vini bianchi costretti al «solito» abbinamento con pesci e frutti di mare. Si può dire che con pesce e aperitivi i vini bianchi giocano in casa, ma sono sempre più le bottiglie che vincono in trasferta reggendo il confronto anche negli abbinamenti tradizionalmente riservati ai rossi.

Seconda tendenza: stanno prepotentemente facendosi largo i vitigni autoctoni, frutto della straordinaria biodiversità delle viticoltura italiana. I vini bianchi non sono quindi più sinonimo di chardonnay, sauvignon o pinot grigio, ma disegnano un panorama più ampio e variegato che rappresenta in Italia oltre 20 milioni di bottiglie, praticamente la metà dell'intera produzione nazionale. La riscossa dei vitigni autoctoni in tutte le regioni va di pari passo con la ricerca di una più marcata naturalità, a cominciare dalla riduzione dei solfiti, colpevoli di quei fastidiosi mal di testa, causati dalla presenza in eccesso degli antiossidanti.

Al Vinitaly non mancheranno gli esordi in società: **Donnafugata**, uno dei marchi leader dell'enologia siciliana porta con orgoglio il nuovo Prio, nome che, in dialetto siciliano è sinonimo di piacere

e gioia. È figlio delle uve cataratto, ottenute nella tenuta di Contessa Entellina, nel cuore della Sicilia occidentale. «Coltiviamo il cataratto da molto tempo - afferma Antonio Rallo che guida l'azienda di famiglia - e per Prio abbiamo scelto territori che danno il giusto equilibrio tra struttura, mineralità e ricchezza aromatica». Per José Rallo, che del nuovo vino ha curato l'immagine, «Prio è l'allegria inaspettata e auten-

tica di una donna baciata da una farfalla. Un'etichetta intrigante e sensuale».

Ma sono molti i bianchi intriganti. Dal trebbiano pugliese al verdicchio dei Castelli di Jesi nelle classiche bottiglie ad anfora, dall'umbro Orvieto, al Frascati, all'Est!Est!Est! di Montefiascone per citare solo alcuni dei laziali più famosi. Merita attenzione il lavoro di valorizzazione di molti produttori sull'Ansonica maremmana. Sempre in Toscana ecco spuntare un curioso «Serenone e nuvole» nome scelto in etichetta per battezzare il Vermentino prodotto dalla Fattoria Dianella, condotta da Francesco e Veronica Passerin d'Entrèves, che accanto al Chianti e all'olio extravergine propongono questo bianco di tradizione e purezza. Lo stesso vitigno è declinato con successo dalla Sardegna alla Liguria.

Il Soave a Verona gioca in casa e punta ai richiami internazionali così come i grandi bianchi trentini e altoatesini forti della fama dei Muller Thurgau e delle Nosiola. Dal Friuli il Consorzio del Collio

schiera l'agguerrita pattuglia delle ribolla gialla, sauvignon e l'aromatico Picolit in abbinamento con il formaggio Montasio in diverse fasi di stagiona-

tura a conferma della tendenza ad uscire dagli abbinamenti tradizionali. C'è anche il Friulano, nome che da qualche anno ha preso il posto in etichetta del più famoso Tokaj, denominazione rivendicata in esclusiva dagli ungheresi in sede Ue. È Friulano anche il Colli orientali doc 2013 prodotto da Livio Felluga a Cormons, valutato con il miglior punteggio tra i bianchi italiani dalla Guida dell'associazione Altroconsumo, impegnata a giudicare i vini con parametri non solo organolettici, ma anche di rapporto qualità/prezzo.

Secondo questi criteri merita il podio un altro bianco di fama come il Greco di Tufo docg 2103 della campana Feudi di San Gregorio. Torniamo al nord tra i piemontesi. Nella regione dei grandi rossi non mancano bianchi di pregio, dal Gavi all'Arneis, senza dimenticare l'Erbaluce e il Timorasso che un pioniere come Walter Massa da Monleale «predica» per il mondo e il patriarca Renato Boveri continua a coltivare a 90 anni e passa. E finiamo con il valdostano Blanc de Morgex et de la Salle proposto dalla cave di Morgex, figlio di vitigni coltivati ai piedi del Monte Bianco.

