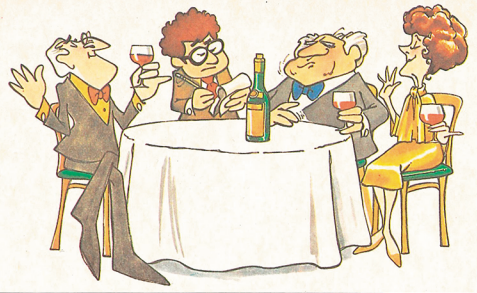


Un opuscolo spiega ai tedeschi come apprezzare i vini italiani • Ma l'occasione è troppo bella perché non possa essere «reimportata» in Italia: invece della solita cenetta in piedi, perché non passare una serata con formaggi, noci, stuzzichini e un «tema» vinicolo (regionale, per vitigno e via dicendo)?



Un modo per conoscere meglio i nostri vini

Una degustazione fra amici

Lidea, nata in Italia, è stata per ora esportata in Germania e negli Stati Uniti per merito dell'Istituto italiano per il commercio estero, ma potrebbe benissimo venire reimportata nel nostro Paese, e con successo. Eccola: invece della solita arabocatica cena in piedi, invece del solito «uischino» con cubetti di ghiaccio, perché non riunire un gruppo di amici per uno scopo preciso, informativo, quanto insolito e gioioso: una degustazione di vini?

Si tratta cioè di trasformare un momento ritenuto sacro solo ai rigorosi conoscitori in una lieta occasione di ritrovo, dove persino il profano può esprimere il suo sbalanzatissimo giudizio ma anche essere stimolato ad una migliore conoscenza, e dove l'amatore può aiutare gli altri al giusto impiego delle proprie nari e del proprio palato.

Se una possibilità del genere era ignorata completamente in Italia, figuriamoci all'estero, dove recentemente il vino italiano si è affrancato dalla servitù nei confronti di quello francese.

Eppure proprio l'ICE di Düsseldorf, seguendo una precedente iniziativa newyorchese, ha voluto stampare uno stimolante opuscololetto sul tema «Come organizzare una degustazione di vini italiani»: ventiquattro pagine scritte con semplicità e freschezza da Mary Ewin Mulligan e illustrate con garbo e un pizzico di ironia.

L'opuscolo è apparso all'inizio del 1979: in un anno né sono state distribuite nella Repubblica Federale centomila copie e si pensa già alla seconda edizione.

La distribuzione è stata ovviamente



Alcuni disegni del simpatico pieghevole distribuito in Germania dall'ICE.

concepita in maniera organica: presso tutti i punti di vendita dei vini italiani (grandi magazzini e bottiglierie); in occasione di manifestazioni vinicole in città grandi e medie; con annunci e servizi redazionali sulle riviste specializzate i quali offrivano coupons per ottenere gratuitamente l'invio del libro.

«Si è stato un buon successo», — afferma da Düsseldorf il dottor Ferruccio Sarti.

L'idea della degustazione in Germania, dove tra l'altro l'abitudine più diffusa è quella di bere il vino dopo e comunque fuori pasto è piaciuta moltissimo. È stata naturalmente appoggiata e favorita dalle

degustazioni ad inviti che abbiamo organizzato in varie città tedesche».

Nata con lo scopo preciso di propagandare il vino italiano di qualità in un ambiente sempre più favorevole ed aperto, la proposta di degustazione può essere benissimo rilanciata in Italia dove le conoscenze vinicole rimangono ancora alquanto approssimative in molti ambienti. Eppoi, ha il pregio dell'originalità.

Vediamo come è possibile trasformare questo suggerimento in un piccolo successo, seguendo alcune linee di comportamento. Innanzitutto diamo un tema alla nostra serata vinicola: possiamo offrire all'assaggio i vini di una delle venti regioni italiane; oppure scegliere un territorio più ampio: Italia Settentrionale, Centrale, Meridionale. Oppure i vini prodotti da diversi, specifici vitigni: Nebbiolo, Sangiovese, Barbera, Trebbiano, per rimanere sui vitigni indigeni. Si possono anche scegliere vini italiani di fama come il Cabernet, il Sauvignon, il Pinot Grigio, il Pinot Bianco, il Riesling, il Merlot. Si potrebbe organizzare una serata tutta «in bianco» (solo vini bianchi in degustazione) o tutta «in rosso». Le idee sono diverse e stimolanti. Senza contare che nulla vieta di accompagnare la presenza dei vini a piatti della regione da cui provengono (attenzione però agli accostamenti), a decorazioni folkloristiche, a notizie storico-vinicole da scrivere su foglietti e distribuire in omaggio agli ospiti.

Per la prima esperienza è meglio limitarsi ad un gruppo ristretto di persone, diciamo da sei a otto, che possono essere agevolmente ricevute in salotto, sul ter-

razzo, in giardino (se siete così fortunate da possederne uno) tutto illuminato, con le bottiglie schierate su un tavolo coperto da una tovaglia rigorosamente bianca. Farà quello che si dice «un bellissimo vedere».

Blochetto e mattia

Non spaventarsi per la quantità del vino necessario. Una degustazione non è una bevuta senza limiti. Per sei-otto persone, basterà una bottiglia da 0,75 per ogni tipo di vino da degustare. Mettete invece a disposizione un numero sufficiente di bicchieri di vetro bianco, limpido, a stelo, privi di decorazioni oppure fornite all'ospite la possibilità di sciacquare il suo bicchiere ogni volta che passerà da un vino all'altro. I bicchieri di plastica non sono eccellenti ma in caso di spazio ristretto e di rotture incombenti, potete ricorrervi, alleggerendo l'ospite dal timore di frantumare i Baccarat di vostra nonna.

Particolare importante: schierare le bottiglie su un tavolo facilmente accessibile in modo che l'etichetta sia ben visibile. Numerare le bottiglie per evitare che l'ospite incompetente sbagli l'ordine degli assaggi: i bianchi vengano prima dei rossi; i vini leggeri prima di quelli corposi; i secchi prima degli amabili. (Diciamo come ovvio, naturalmente: ma ricordiamo che l'opuscololetto di cui ci occupiamo è dedicato ai profani-profani). Servire freddi i bianchi e i rosé e a temperatura ambiente i rossi.



La tovaglia bianca che abbiamo consigliato servirà sia a non sussultare per le eventuali macchie (un buon candeggio le farà sparire) sia come perfetto sfondo per esaminare il colore dei vini.

Fornite gentilmente agli ospiti blocchetto e mattia dove possano annotare le loro impressioni, avviandosi sulla via della conoscenza vinicola. Appendete una bella carta geografica alla parete dove aver segnato i luoghi di provenienza dei vini.

La degustazione non può avvenire a stomaco vuoto ma neppure deve trasformarsi in un'abbuffata. Su un secondo tavolo siano pronti piatti con formaggi diversi (il formaggio si accompagna divinamente al vino) purché di sapore non eccessivamente intenso: benissimo Bel Paese, fontina e mozzarella per vini leggeri; parmigiano, provolone e gorgonzola per vini più robusti. Pane fresco e tostato, noci e nocciole non salate sono altri accompagnatori ideali del vino. Ma nulla vieta di preparare stuzzichini caldi come crêpes al formaggio, olive fritte all'asciutta, pizzette. Anche prosciutto e buoni salami non sono affatto da disprezzare.

Evitare soltanto tutto ciò che sta troppo intensamente d'aglio e qualsiasi pietanza contenente aceto: nulla come l'aceto di strugge l'aroma del vino nella vostra bocca.

Il nostro aereo libretto offre anche illustrazioni ricettive (adatte al pubblico d'olttralpe) da accompagnare ai vini ma non sarà difficile ad una padrona o a un padrone di casa italiano fare da sé.

Resta la scelta e l'acquisto delle bottiglie che saranno fatti in una buona enoteca, seguendo i consigli dell'angelo. Potete presentare all'assaggio da sei a dodici vini diversi. Di più, confonderebbe le idee. L'ora ideale per convocare gli ospiti? Dalle 18 alle 20, diremmo, quando lo stomaco è sgombro e l'appetito comincia a svegliarsi, condizioni ideali per l'assaggio del vino.

Il nostro libretto impartisce anche alcuni consigli su come degustare, che potrete farvi dare in enoteca. A meno che la simpatica, intelligente iniziativa per Stati Uniti e Germania non venga ripresa in Italia per far conoscere meglio agli italiani i propri vini che già stanno vittoriosamente affermandosi all'estero ma troppo spesso sono misconosciuti, maltrattati, malbevuti in patria.

Domizia Carafoli