

# Civiltà del bere

Dal 1974.

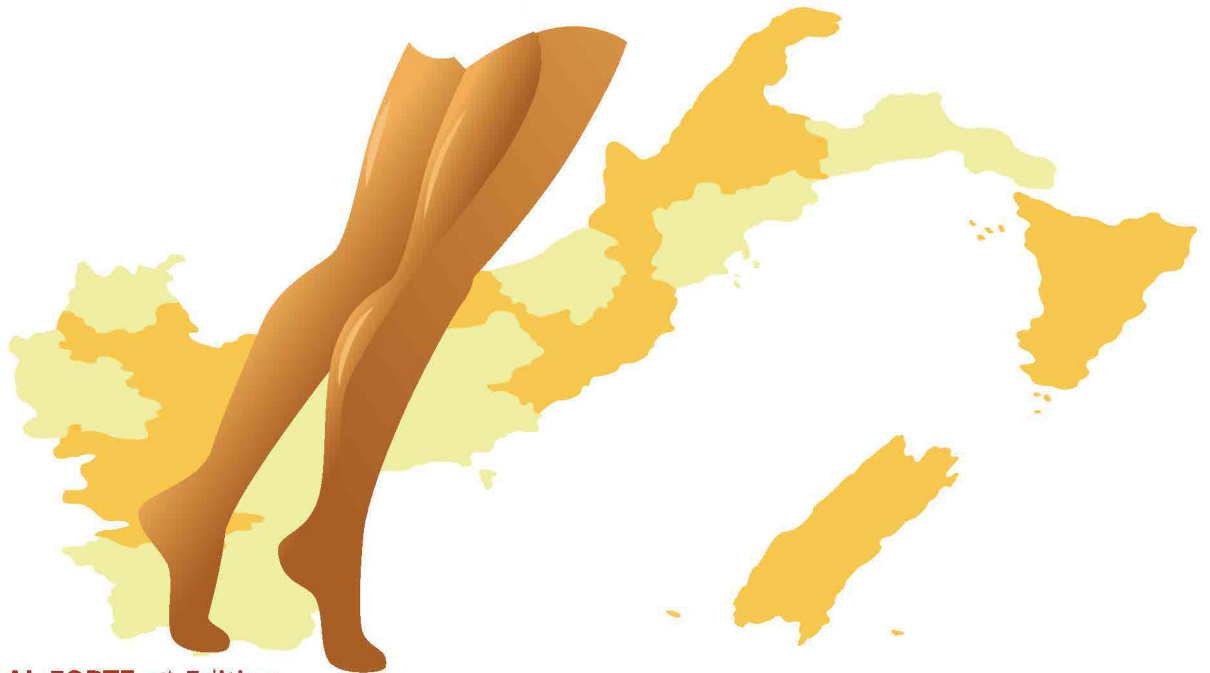
La rivista italiana di vino  
e cultura gastronomica

€ 7,00

2018

3

Sapore di mare



VINOVIP AL FORTE 1<sup>st</sup> Edition

AUTOCTONI in FRIULI VG 🍷 L'Italia in ANTEPRIMA 🍷 VERDICCHIO longevo e versatile  
La mappa del NIZZA 🍷 VULCANICI si nasce 🍷 FEDERVINI questione di valore  
COCKTAIL ad alto grado analcolico 🍷 BIRRE in Calabria e Basilicata





## I 3 segni della città della Fratellanza del vino

Atlantide, l'Eldorado, il paese delle Esperidi, il luogo dove si conserva il Santo Graal, il paese di Cuccagna, Mu, Lemuria, le terre della regina di Saba, il regno del Prete Gianni, le isole Fortunate, l'Ultima Thule, Iperborea e la rocca degli assassini del Veglio della Montagna, le isole dell'utopia, l'isola di Salomone e la terra australe, l'interno di una terra cava e il misterioso regno sotterraneo di Agartha. Ci sono terre e luoghi che esistono solo nella fantasia di scrittori e lettori, come questo elenco stilato da Umberto Eco nel suo *Storia delle terre e dei luoghi leggendari*.

Se il semiologo si fosse occupato del mondo di Bacco, avrebbe potuto aggiungere un'altra città irrealista: quella della Fratellanza del vino, dove regna la pace sociale, perché tutti lavorano e fanno affari assieme, e se dialogano non è per scontrarsi ma per trovare idee in comune. Dai tempi di Catone (II secolo a.C.) che proclamò la vite regina dell'agricoltura, tutte le riflessioni sul vino d'Italia insistono sulla mancanza di coesione dei vignaioli: "Non si fa squadra". E già a sottolineare che invece i francesi si muovono compatti.

Qualcosa di misterioso è accaduto negli ultimi mesi. Qualche frammento di meteorite è forse caduto sulla Terra dal fantascientifico spazio in cui si trova la città della Fratellanza. Pare che abbia colpito tre volte.

Il primo spirito alieno è stato notato sul fronte dei sommelier. Uno dei comparti del vino più litigioso: scissioni, denunce, cause civili, accuse reciproche hanno accompagnato la nascita di nuove associazioni, come propaggini della casa madre. Il campo di battaglia è stato attraversato, con spirito "gandhiano", da Vito Intini, il presidente dell'Onav. È riuscito a pensare un progetto comune con un'altra associazione. Da una parte l'Aspi, con la sommellerie professionale, dall'altra l'Onav, concentrata sulla valutazione tecnica e sulla formazione degli assaggiatori. Non un matrimonio, non una incorporazione. Intini lo ha chiamato un fidanzamento che può sfociare in qualcosa di più duraturo. Lo scopo: unire eventi e condividere un polo tecnico, formativo e didattico. Per quan-

to semplice come ricetta, è la prima volta che viene adottata dal frastagliato mondo dei sommelier. La strada giusta per non rinchiudersi nei bunker dell'iper-tecnicismo e per coinvolgere il più possibile il mondo esterno alle associazioni.

Secondo "miracolo", targato Prosecco. All'ultimo Vinitaly per la prima volta il colosso delle bollicine, il Consorzio Doc (440 milioni di bottiglie da 9 province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia), si è presentato unito ai cugini del Consorzio Conegliano Valdobbiadene Docg (90 milioni di bottiglie da 15 comuni in provincia di Treviso) e a quelli del Consorzio Asolo (quasi 11 milioni di bottiglie da 19 comuni trevigiani). Un unico stand per tre protagonisti, persone che si sono sempre guardate da lontano e si sono ritrovate all'interno dello stand "Universo Prosecco". Un'operazione che continuerà in altre fiere. Così faticosa da mettere a punto che i tre Consorzi, dopo mesi di discussione, non sono riusciti a comunicarla in tempo, lanciando il comunicato dopo che la notizia era già uscita.

La terza eco dalla città della Fratellanza del vino è un vino stesso, che nascerà dall'unione delle uve di tre produttori di Riparbella, una zona messa in ombra dalla vicinanza a Bolgheri. Così le Cantine hanno realizzato una etichetta comune. Sono Caiarossa di Eric Albada Jelgersma, Duemani dell'enologo Luca D'Attoma e Tenuta Prima Pietra di Massimo Ferragamo. La prima ha portato il Cabernet Sauvignon, la seconda il Cabernet Franc, la terza il Merlot (vinificati separatamente in un'anfora di cocchiopesto e trasferiti in barrique). Dopo l'assemblaggio nascerà un solo vino, Tesoro, sotto il segno di Riparbella.

Tre segni di un nuovo mondo (e di un nuovo spirito). Che da un luogo immaginario può trasferirsi sulla Terra.