



ZINGARA

"Dirò subito che mi considero anch'io, del vino, un amatore inesperto".

E' pur vero che le centinaia di bottiglie scolate, i viaggi nei luoghi del vino, le incursioni nelle cantine, le fiere, le letture, nonché la volontà di scriverne per confrontarmi con vignaioli e appassionati più esperti di me, mi hanno istruito.

E' altrettanto vero però, che la "materia del vino" è così profondamente complessa, sfaccettata, ricca di variabili e dettagli, che posso solo osservare *"quanto sia vasta ancora la mia ignoranza, e l'arte del vino quanto difficile"*. Mi diletto quindi, spassosamente, nell'arte del raccontare quelle che sono le mie eno-esperienze... *"descrivere il gusto di un vino partendo da se stesso, riferendo le proprie sensazioni con assoluta sincerità, e confidando che gli altri, al momento buono, provino sensazioni poi non troppo diverse"*.

Confido quindi nella "cultura" del lettore, soprattutto quello meno preparato, ma che ha il piacere della scoperta e della conoscenza. Quante volte l'ho sentito professare il proprio gusto nei termini di < che buono il Nero d'Avola > o < la Bonarda non mi piace >, basando il giudizio su poche bevute e senza considerare le moltitudini di sfumature e varianti, legate ai territori, agli uomini, al clima, alla cultura, alla tecnica... Pensate forse che tutti i Nero d'Avola o Bonarde siano uguali tra loro??

Le esperienze mi hanno insegnato che non c'è errore più grande che tarare il proprio gusto e il proprio giudizio, basandosi esclusivamente sulla denominazione di un vino. A suggellare quanto scritto, ecco la Zingara... un rosso da Croatina in purezza... basterebbe questo per generare in me una sorta di diffidenza e di eno-snobismo, rievocando quella miscela colorata e spumosa proveniente dall'Oltrepò Pavese, che il mio babbo imbottigliava in cantina e che mi diceva essere Croatina (chissà...)

Ogni sorta di dubbio va a dissolversi dopo i primi sorsi, quando scalzato il ricordo di quel vino bevuto dal babbo, ritrovo una Croatina ferma, invitante nel suo colore vivo e concentrato dalle sfumature porpora, che si concede succosa al gusto e alla beva, nella pienezza del frutto, nel sentore vinoso e leggermente speziato, nell'ingresso leggermente abboccato che declina in sensazioni amaro-dolci che lasciano spazio a suggestioni meno solari e più autunnali, quasi a voler marcare la sua piemontesità. Vino franco, schietto e scorrevole, supportato da una spiccata acidità che lo iscrivono di diritto nell'elenco dei vini "glu glu" e che nella sua "naturale" semplicità, trova un'appropriata collocazione al centro della tavola.

"E' un vino che consiglierai sempre quando si è in molti a tavola, e il numero la confusione impedirebbero di assaporare nel dovuto e religioso silenzio i vini sublimi... quelli che bisogna bere adagio, tra pochi amici e poche parole". Vino simpatico e multicolor, vivo e giovanile nella sua carica energica, "pop" nel concedersi piacevole anche ai palati meno fini, altrettanto ideale per chi interpreta il vino con palato "viziato" da etichette troppo prestigiose, e necessità di rieducarlo al gusto e al piacere del bere quotidiano.

Lasciamo al Nebbiolo, principe dei vitigni piemontesi, il compito di accompagnare le pietanze della tradizione e dell'alta gastronomia, così come i momenti di puro piacere davanti al caminetto. La Croatina delle sorelle Conti, è semplicemente "Vino Rosso" senza solforosa aggiunta, come natura e uomo sanno creare nel reciproco rispetto.

Se mi è permesso un consiglio, infilate la bottiglia nello zaino insieme ad un salame e un pezzo di formaggio, se volete un plaid a quadrettoni, e godetevela con gli amici, nel piacere della condivisione, durante una scampagnata fuori città, magari partendo proprio da qui... sulle rive del lago d'Orta o risalendo verso le pendici del Monte rosa.

Parole rubate a "Vino al Vino" di Mario Soldati

Simone Ferro @Simo diVino