

Cibo

L'INTERVISTA

LUCA GARDINI / L'OPINION LEADER DEL VINO

Il vino ai tempi del Coronavirus

«Ne usciremo più forti di prima»

L'esperto italiano di vini consiglia dieci bottiglie da trovare al supermercato. «Non perdiamo il piacere di degustare»

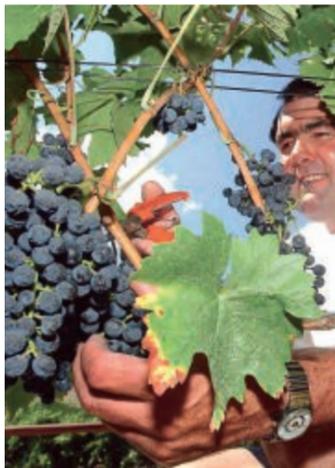
CESENA

ALESSANDRO CIOGNANI

Inutile girarci intorno, l'emergenza Coronavirus sta mettendo in difficoltà ogni singolo settore economico. Molti hanno dovuto chiudere, altri si sono dovuti reinventare nuovi modi per poter proseguire nella loro attività, seguendo però tutti quegli standard di sicurezza che i decreti varati dal premier Conte hanno richiesto. In questo ampio contesto, il mondo del vino non è da meno. In tanti si sono rimboccati le maniche – ad esempio un produttore del riminese ha organizzato un servizio di consegna delle bottiglie a domicilio – ma ciò che conta è che la speranza e la voglia di ripartire sono lì, pronte per essere espresse ancora una volta. L'esperto di vini di fama internazionale e opinion leader Luca Gardini, 38 anni di Cervia, lancia però un messaggio di ottimismo e ci ricorda che, anche se siamo costretti in casa, non dobbiamo perdere il piacere di degustare.

Il vino ai tempi del Coronavirus: qual è l'umore che si respira e come vede lei tutto ciò che sta accadendo?

«Purtroppo lo sappiamo, il problema che stiamo vivendo è grave e non sappiamo ancora quanto tempo servirà per superarlo. Quello che possiamo fare è affrontare la situazione, chiaramente dentro casa, condividendo il tempo attraverso l'uso della tecnologia con gli amici e i parenti. E magari potremmo farlo proprio davanti a un buon bicchiere di vino. Per quanto riguarda il mercato, quello che posso dire è che il vino ha una domanda senza



Grappoli d'uva pronti per la raccolta

scadenza; il vino rappresenta la terra, la vita, la condivisione, la forza. Valori che serviranno tutti per ripartire. I produttori che conosco sono sicuramente allarmati dal momento, come tutti. Il lavoro però non si è fermato, ma solo rallentato. E comunque c'è voglia di ricominciare».

Non crede che, per assurdo, il vino possa beneficiare del momento, facendo riscoprire alle persone il piacere di bersi un buon bicchiere a casa con i familiari o magari, come va di moda adesso, con una videochiamata tra amici?

«Questa è la parte più bella e divertente del vino. Ovvero, come dico sempre anche durante le degustazioni che tengo in giro per il mondo: la condivisione. Anche io sto facendo degli apertivi online e quando vi chiamate non dovete per forza bere tutti la medesima bottiglia. Anzi, diversificate e ognuono commenti la sua. Nonostante la situazione fuori dalle nostre case, il vino può diventare un tramite».

Le stime delle enoteche online dicono che nelle scorse settimane c'è stato un incremento delle vendite di vini della fascia alta su internet del 180%. Come legge lei questo dato?

«Sicuramente in modo positivo, perché dimostra che l'italiano non si è fermato nelle sue abitudini, che non è disposto a rinunciare alle cose belle dell'Italia e questo è importante. Le imprese dell'online come "Vino75" e "Tannico" ci stanno permettendo di avere una bottiglia di vino anche tutti i giorni sulle nostre tavole e la loro voglia di fare credo sia encomiabile. Stiamo rischiando di veder affossare il paese con il patrimonio enogastronomico più importante del mondo; ma capire dai dati che non rinunciano alla condivisione mi fa piacere e credo ci debba far riflettere sul fatto che ne usciremo più forti di prima».

Teme che ci sarà un calo dell'import-export?

«Ovvio che ci sarà un calo, o quanto meno una fase di fermo. Ad ogni modo ci sono aziende che hanno spedito bancali di vino pochi giorni fa proprio in Cina. Quindi il vino italiano ha comunque ancora appeal. La voglia di tornare in pista ritengo sarà talmente forte che ci permetterà di risolverci presto, per questo non mi preoccuperei più di tanto. L'export è un mercato in continua evoluzione. Siamo ottimisti».

Il consiglio per il dopo Coronavirus? Puntare sui vini italiani?

«Da italiano dico che bisogna sempre puntare sui nostri vini. Abbiamo grandi prodotti e non dobbiamo rinunciare a scopriri».



Castello di Neive Barbaresco DOCG Santo Stefano Albesani

:: Un vino immortale. Denso e teso al naso, mora e spezie. Bocca compatta, ampia, con bei tannini.



Eugenio Collavini VSQ Brut Ribolla Gialla

:: Le potenzialità della Ribolla in versione 'bolla': fiori bianchi al naso, croccante alla beva.



Sella e Mosca Vermentino di Sardegna DOC

:: La perfezione del Vermentino. Cedro e fiori bianchi al naso, sapido e succoso in bocca.



Fattoria Zerbina Romagna Albana DOCG Arrocco

:: Splendida versione di Albana passita, fratello minore dello Scacco Matto. Denso al naso, intenso alla bocca.

li».

Dato che i supermercati sono tra le poche attività aperte, ci consiglia qualche vino che ognuno di noi può trovare tra gli scaffali della grande distribuzione?

«Ve ne consiglio dieci...».



Fattoria dei Barbi Brunello DOCG

:: Un Brunello di sottobosco al naso, succosissimo e rotondo alla bocca, con bella persistenza.



Cleto Chiarli Lambrusco di Sorbara DOC Del Fondatore

:: Speziato e di piccoli frutti rossi al naso, sapido, croccante e ampio al palato.



Castellare di Castellina Chianti Classico DOCG

:: Una perfetta lettura di Classico. Ciliegia sotto spirito e frutti di capero al naso, rotondo alla bocca.



Cave Mont Blanc Valle D'Aosta DOC Blanc De Morgex Et De La Salle

:: Un monumento al vitigno re della Valle, il Prié Blanc, da incredibili vigneti a 1200 metri slm.



Ruggeri Prosecco di Conegliano-Valdobbiadene DOCG Extra Dry Giustino B

:: Un manuale di Prosecco da uno dei 'padri fondatori'. Fiori bianchi al naso, bocca sapida e persistente.



Arnaldo Caprai Sagrantino di Montefalco DOCG Collepiano

:: Una bottiglia storica, responsabile dell'affermazione della tipologia. Naso speziato, bocca tesa e croccante.

La Romagna secondo il sommelier campione del mondo

RAVENNA

EROS TEBONI

In questo periodo abbastanza difficile ho il piacere di parlare di una bellissima regione vitivinicola dalle grandi potenzialità e molto spesso sottovalutata. Una regione, enologicamente parlando, molto spesso associata alla produzione di vino rosso, basta ricordare il Sangiovese che per questa zona è forse l'esempio più classico e conosciuto sul mercato, ma che in realtà è in grado di far esprimere anche altri "colori" del vino. Una versatilità dovuta principalmente al posizionamento dei vigneti, che oltre che essere dotati di particolari conformazioni rocciose, di sabbie e argil-

le, riesce anche a godere di escursioni termiche abbastanza importanti, soprattutto sulle zone collinari, in modo da riuscire a creare le condizioni ideali per la produzione di ottimi vini bianchi, dalle varietà aromatiche a quelle non aromatiche, garantendo freschezza e acidità.

Le peculiarità

Un esempio lampante del potenziale di questa regione è l'Albana di Romagna, primo vino bianco qualificato con la DOCG in Ita-



lia e sicuramente vitigno fondamentale per il territorio. Dotato di un imponente struttura, di acidità e molto spesso allevato su terreni che garantiscono un'elevata mineralità, riesce ad acquisire un incredibile potenziale di invecchiamento, riuscendo a svilupparsi ed evolversi perfettamente durante il tempo. Oltre che all'Albana, per quanto ri-

guarda i vitigni a bacca bianca possiamo sicuramente ricordare il Trebbiano, anche questo famoso per struttura e longevità, il Bombino Bianco e qua è dover ricordare il Pagadebit, il Pignoletto per la sua aromaticità ed eleganza e sicuramente vitigni internazionali come lo Chardonnay. Per la produzione di vino rosso assieme al Sangiovese, in Romagna si riescono ad assaggiare grandi esempi di Terrano (Refosco) per la produzione del Cagnina di Romagna, di Fortana, e qui ricordiamo i vini delle sabbie e la loro incredibile sapidità e mineralità, ma anche la Barbera e vitigni internazionali come Cabernet Sauvignon e Merlot trovano spazio grazie alle caratteristi-

che particolarmente favorevoli dei terreni romagnoli.

I consigli

Per quanto riguarda le mie esperienze personali mi sento in dovere di consigliarvi alcuni assaggi. E questi sono 4 vini che mi sono rimasti in mente: "Bolè - Novebolle Romagna Doc Spumante", bel progetto e vino di grande beva, perlage non invadente e fine, semplice e piacevole da bere; "Strati 2019 - Pagadebit di Romagna di Eno Ottaviani", vino molto pulito ed espressivo; "Gemme 2018 - Terre San Martino", un Sangiovese figlio di un territorio famoso per l'eleganza dei suoi vini (Modigliana); "Albana di Romagna Passito DOCG 2018 - Bissoni", in bocca elegante e raffinato, molto fresco, ottima lunghezza e persistenza.