

# Vinitaly: è boom per tanti, a cominciare dalle bollicine. Ma vedrete che torneranno le damigiane...

written by Rivista di Agraria.org | 11 aprile 2017

di C.Maurizio Scotti

Crisi o non crisi, il vino parla chiaro e fa parlare chiaro, di sé e della vitivinicoltura. E' un dato di fatto non solo italiano, ma che nel nostro Paese attrae ogni volta che si entra nello spolvero del Vinitaly, la principale rassegna continentale del nettare di Bacco. Ancora una volta si esaltano le bollicine, quelle che fanno spumare idee e frastuoni economici, ma è il vino a tutto tondo a creare quell'attrattiva che fa tintinnare i portafogli delle centinaia di migliaia di aziende coinvolte nel mercato. Eppure, stando ai numeri e non alle perfettibili performance più o meno veritiere, in Italia, in Europa e nel Mondo si vendono più vini in bottiglia da 1,5 litri, in cartone, in dame o semplicemente sfuso di quanto non facciano tutti i principali produttori e imbottiglieri delle etichette pregiate mettendone insieme diverse annate. E non è solo questione di costo, di consumo e di facilità d'accesso: supermercati, pizzerie e ristoranti offrono ai clienti una vasta scelta di vini a costi contenuti che provengono dalle zone viticole più blasonate, anche Docg e Igt, persino con vetri da far invidia, tanto che sembra superfluo raggiungere livelli altrimenti decantati. Si sa che il vino lo si fa con l'uva e la cantina, ma si sa anche che la condizione necessaria è la cantina, quella che un tempo offriva lo spillato come fosse una manna del cielo, visibile, spumeggiante, armonioso e profumato. Lo stesso che si imbottigliava con la luna favorevole con tanto di tappi in sughero e che si metteva a dormire per qualche mese, prima della mescita. Oggi sono in pochi ad avere "il coraggio" di spillare dalla botte, per paura di ciccare la bracciata, perché quel vino rischia di non avere tutti i sentori che ti aspetti, le armonie fruttate desiderate, l'eco di un gorgoglio che scende a frotte andando a schiumare in una damigiana; meglio la vasca d'acciaio e poi la bottiglia a temperatura e gradazione controllata che al palato sembra più prossimo al vino delle meraviglie. Anche se alla fine tutto sembra essere così ...uguale. Prossimamente, c'è da credere, qualcuno dirà che il re è nudo.



Vinitaly 2017.

Autore: C.Maurizio Scotti.

11/04/2017.