

La classifica dei vini buoni ma non cari

Tommaso Farina

Cosa comprare con 10 euro tommaso farina Tutti i vini cari devono essere buoni, ma non tutti i vini buoni devono essere cari: incredibile, ce lo insegnano gli americani. Il rapporto qualità/prezzo, nel bicchiere, non è peccato. Non tutto il vino che costa poco è risciacquatura di piatti, o peggio. Frequentando contadini, enoteche fisiche e virtuali e, perché no, supermercati, si possono trovare invece ottime occasioni a meno di 10 euro. Questo a patto di saper scegliere: la fregatura è dietro l'angolo, magari ci rimettete pochi soldi ma la felicità culinaria del vostro pranzo, rovinata da un vino sbagliato, è andata a farsi benedire. Volete qualche saggio? Avete presente Braida, la casa vinicola di Rocchetta Tanaro (Asti) guidata dal compianto Giacomo Bologna e ora dai suoi discendenti? È la cantina che decretò la rinascita della Barbera (in Piemonte dicono al femminile), da vino di basso pregio a bottiglia di statura internazionale. E qual è il prodotto di base di questa cantina? È La Monella, un nome che dice tutto. Una Barbera del Monferrato mossa e gaia, dal colore profondo e dai profumi freschissimi, mentre in bocca il frizzante si mischia alla sensazione di carta vetrata leggera data dai tannini, creando il perfetto vino da salame: ne mangi una fetta, e un sorso di vino ti pulisce la bocca per la successiva. Non si finisce più. La Monella, facendo un po' la media dei prezzi, si trova a 8.50 euro, e potete scovarla anche sullo scaffale di qualche supermercato. Un'altra Barbera ci viene dai colli piacentini. Il nome del conte Otto Barattieri di San Pietro, ad Albarola (Piacenza), brilla per il suo Vin Santo (nossignori, non lo fanno solo in Toscana), vino dolce tra i più augusti di tutt'Italia. Eppure, l'ossatura della produzione di quest'azienda ultrasecolare sta nei classici vini piacentini, dal carattere popolare. Anche qui, è consigliabile la Barbera, che si trova a 6.50 euro, e talvolta anche a meno. È un vino dal profumo pulito, "vinoso" come si dice in gergo, e dal sorso espansivo e cordiale, anche lui frizzante. Un vino per tutte le stagioni, ma molto allettante col caldo, all'ombra di un pergolato, con un vassoio di



pancetta, prosciutto e altro. **ROBUSTO** Di maggior robustezza è un altro classico del bere bene a prezzo vantaggioso. La Segreta, un rosso in cui entrano le uve nero d'Avola (in prevalenza), merlot, syrah e cabernet franc, ci viene dal sole della Sicilia: lo producono Alessio Planeta e i suoi familiari, a Sambuca di Sicilia (Agrigento). Si tratta di una delle case vinicole di maggior successo in Italia. Accanto ai vini di punta, fa la sua figura questo La Segreta, che si può trovare a prezzi nell'ordine degli 8 euro. È un vino fermo, dal colore più cupo e dalla ricca consistenza, con odori di marasca, macchia mediterranea e pepe bianco, e un gusto di gran corpo, ma di spalla agile e non ingombrante. Sempre al Sud, c'è l'Aglianico del Vulture di Donato D' Angelo, di Rionero (Potenza), che non è impossibile trovare anche al supermercato a circa 7 euro. Sentendo questo rosso rude ma aristocratico, si capisce come l'Aglianico fosse considerato, a suo tempo, come il Barolo del Sud. Del tutto opposte le caratteristiche di un peperino come il Marzemino dei Conti Bossi Fedrigotti, da tempo passato al gruppo Masi. Questo rosso trentino, ben noto perché il Don Giovanni mozartiano (nel libretto scritto dal venetissimo Da Ponte) lo considerava eccellente, ha un carattere quasi selvatico, col profumo che è quello dei mirtilli e delle more di sottobosco, e con una bocca nervosa e vibrante. Si compra agevolmente con 7 euro, più o meno. **CANTINA SOCIALE** E se vi venisse voglia di un bianco? Per 6.50 euro, c'è il Pinot Nero vinificato in bianco Cartesio, di La Genisia, ossia della Cantina Torrevilla, di Torrazza Coste (Pavia). Questa cantina sociale sta lavorando con grande serietà, e lo dimostra con questa versione di una tipologia bistrattata, e qui degna d'attenzione nella sua ruspante vivacità. Merita un cenno anche l'Arneis Terre Alfieri dei piemontesi San Secondo Wines (di Castel Rocchero, Asti), anche lui a 6 euro all'incanto. L'Arneis è un altro vino fin troppo banalizzato, che però in questa bottiglia riacquista la sua dimensione di bicchiere spensierato, pungente, inatteso. Provatelo con la bagna caoda, come suggeriva Luigi Veronelli, che su questo piatto preferiva i bianchi ai rossi. Per un viaggio al Sud, mettete da parte circa 8 euro, e optate per l'Insolia di **Baglio di Pianetto** (S. Cristina Gela, Palermo): Sicilia dunque. E si vede dal colore giallo squillante, e da note olfattive e gustative inequivocabili, che richiamano il mare. Un perfetto bianco da spaghetti con le vongole. E uno spumante? A prezzi concorrenziali, ci vuole un buon Prosecco, ma che sia buono. Come il Prior di Bortolomiol, di Valdobbiadene (Treviso). È un millesimato di tipologia brut, ossia più secco del più diffuso extra dry che va forte in zona. La presa di spuma è raffinata, il perlage minuto, e col crudo di pesce ci va a nozze con docilità ed esplosiva efficacia. Perché no, anche con le ostriche. Con 8 euro, via col tango. Per finire, un vino dolce: la casareccia Fortana del Taro della Cantina Bergamaschi di Busseto (Parma), la patria di Giuseppe Verdi. Più ancora che con le ciambelle e con le torte morbide, questo rosso dolcissimo e di minuscola gradazione trova la sua morte col sublime Culatello di Zibello, specie quello fatto dal gruppo degli Antichi Produttori. Il prezzo del vino (circa 6.50 euro) fa da contrappeso alla preziosità del salume. Prosit. riproduzione riservata.