



La resa bassa è il vero segreto dei grandi vini



di LUIGI VERONELLI

Telefono — son dieci minuti — ad Andrea Franchetti (che non conosco). Da Sarteano mi ha proposto tre campioni, tre rossi. D'uno individuo il vitigno, cesanese d'Affile, degli altri due no, ma obbuondio, si è in Toscana. Gli dico: «Ti do del tu come a ciascuno vignaiolo vero. I tuoi vini sono ottimi; mi turbano. Ma mi dispiaccio di non entrarci di più, di non raccoglierte tutte le suggestioni ed i racconti tanti. Dimmi qual è il segreto delle loro sensualità?». La risposta mi annichilisce più dei vini: «La resa bassa».

Oui, proprio qui — amico lector mio, amica mia paritaria — hai il fulcro delle mie tante rabbie. I legislatori italiani, dal primo disciplinare d.o.c., 1963, all'ultimo, ieri, mai hanno imposto una resa per ettaro bassa + bassa, adatta ad esaltare il complesso dei valori terragni. La stragrande maggioranza dei disciplinari concede rese per ettaro doppie delle reali, in qualche caso triple (e i contadini minchioni «vendono», negli anfratti delle camere di commercio, le bollette precedenti).

Per il Trebbiano d'Abruzzo — faccio esempio — 175 quintali a ettaro, da portare in cernita a 140; se la resa concessa fosse di 90 quintali/ettaro, i vignaioli farebbero un grande vino (Edoardo Valentini, da Loreto Aprutino, ne ottiene solo 60 — di quintali per ettaro — ed il suo vino è immenso; gli si inginocchiano, a bicchiere versato, gli enologi seri d'ogni parte del mondo).

Sì, se la nostra patria — la patria è ciò che si conosce e si capisce — avesse avuto legislatori validi ed una scuola enologica capace di avvertire il futuro, noi avremmo già battuto, anzi strabattuto, *nos amis de France*, i nostri amici francesi. Se Dittatore io fossi... ma no. Sian solo messi *out*, fuori dalle cantine e dalle vigne, gli enologi e i professori vecchi (di testa), l'ignobile dottrina dei vini di massa, gli impianti stesi per produzioni mostruose e le vuote sfilate di cisterne inox. Tornino i carati, eredi dritti dritti del barile dei nonni, e gli alberelli, che assorbono la fatica dell'uomo e la rendono in qualità estrema.

Conto di camminarle, le vigne, di Andrea Franchetti; di tornare in Sarteano, paese di sconvolgente bellezza. Meglio se ora, in cui ti preparano, per le feste pasquali, la ciaccia, panetto di pasta di grano lievitata, lavorata a mano con uova, formaggio pecorino, olio d'oliva, pepe e sale (è consuetudine gustarla col capocollo di maiale). Ma qui la cucina ha fascino, ogni giorno dell'anno, da: l'olio d'oliva di frantoio; i crostini con rigaglie di pollo e in stagione di caccia (son luoghi celebri per le beccacce); i picci, grossi spaghetti fatti a mano con farina e acqua senza uova, conditi con sugo di carne; il pollo fritto; gli arrostiti misti (tra cui eccellono l'anatra della *la narina*; e l'oca, l'ocio); il capocollo, potrei continuare.

***I disciplinari
concedono
troppi quintali
per ettaro,
spesso il doppio
di quelli reali***