

Offerta vino, qualcuno fa sul serio

di **Alessandra Piubello**

Quattro professionisti, in diverse aree del Veneto, qualificano la proposta del vino rivolgendosi a una clientela stanca di luoghi comuni e in cerca di novità.

Vino al centro. Visto da quattro angolazioni diverse. Il racconto di quattro protagonisti che lo vivono quotidianamente nei loro ristoranti, osterie, pizzerie. Cominciamo con Luca Olivan proprietario insieme a Federico Biasinutto delle Osterie Moderne, a Campodarsego in provincia di Padova. In quindici anni organizza quattrocentocinquanta serate di degustazione, durante le quali fa assaggiare agli appassionati circa diecimila etichette, a prezzi veramente onestissimi. In carta poi, mette a disposizione un migliaio di vini (anche per l'asporto). Luca è un oste dei tempi moderni: accoglienza, grande ricerca della materia prima, attenzione a tutti i dettagli, ma soprattutto passione di far cultura, di trasmettere conoscenza, rendendola accessibile anche a chi non può permettersi di spendere molto (esempio concreto: una serata sulla Borgogna, sedici vini di produttori famosi, con annate fino alla 2007, quaranta euro). "Ho pensato di mettere il vino sul palco, l'ho fatto salire in console a suonare la serata. Ad ogni degustazione arrivano dalle centotrenta alle trecento persone, con le quali ci confrontiamo e conversiamo. La nostra carta vini nasce anche dallo scambio che instauriamo con persone delle quali ci fidiamo, assidui frequentatori dei nostri appuntamenti. Certo, poi partecipo sempre alle manifestazioni del settore, sono in costante collegamento con gli esperti. Nel tempo ho sviluppato un mio percorso enoico. Per esempio, all'inizio siamo partiti dando molto spazio ai vini

"Il vino visto da quattro angolazioni diverse: quattro protagonisti lo raccontano nella loro esperienza quotidiana"

naturali, da qualche anno riteniamo invece che questo tipo di proposta sia limitante. Vogliamo proporre un vino buono, sia gustofattivamente sia salubremente, coerente e onesto (anche nei prezzi). Caratteristiche che non sono prerogativa esclusiva dei vini naturali. La nostra sfida è dare un grande vino rispetto alla qualità-prezzo".

Ora cambiamo scenario, sentiamo il parere di Pierluigi Portinari, grande patron di sala e raffinatissimo esperto di vini, fratello di Nicola, chef bistellato (dal 2009, prima stella nel '96) de La Peca in quel di Lonigo, provincia di Vicenza. Tempio di una ristorazione di alta cucina, di solida tradizione ma in costante, dinamica evoluzione. Una carta che è la Treccani del vino, con oltre duemila etichette da tutto il mondo. "Ho iniziato ventotto anni fa a costruire la cantina, prima concentrandomi sul meglio di ogni regione italiana, poi dedicandomi all'estero, in particolare la Francia. Ora i criteri sono esclusivamente legati alla qualità delle sensazioni

durante l'assaggio e all'abbinamento con la nostra cucina. In questo momento trovo particolarmente indicati alle nostre ricette i vini minerali e con una spiccata acidità, con una netta preferenza per il Riesling. L'abbinamento cibo-vino è complesso ma molto appagante, e quando funziona risulta essere la somma delle due qualità. Però può diventare una sottrazione... La base di partenza è quella codificata dall'AIS, ma in pratica

ho abbandonato qualsiasi schema, ascoltando solo le mie sensazioni. Il cliente si fida delle proposte che gli sottopongo, studiate sempre sull'armonia dei due elementi, anche rischiando di suggerire un vino che potrebbe non piacere ma che sul piatto viaggia bene, esaltandolo".

È il turno ora di un pezzo di storia enogastronomica veronese (e non solo), quella Bottega del Vino nata nel 1890, che vanta una cantina di diciannovemila bottiglie, con quattromiladuecento etichette in carta. Ce ne parla Alberto Bongiovanni, sommelier:



Sopra: Luca Olivan e Federico Biasinutto, proprietari delle Osterie Moderne e la sala del locale. A lato: la cantina de La Peca (ph. Gabrio Tomelleri).





“Al banco, dove serviamo tanta clientela che viene per l'aperitivo e per i classici ‘cicchetti’ (spuntini), proponiamo circa cinquanta etichette, anche di vecchie annate, fra bollicine, bianchi, rossi (almeno cinque Amarone) e dolci al calice. Questa è la casa dell'Amarone, per tradizione, lo chiedono sempre anche quando l'abbinamento con il piatto non è sintonico. D'altronde i classici canonici AIS sono affidabili ma inattuali, ormai i piatti sono modulati su nuove idee di cucina, più complesse, e si possono proporre vini che un tempo erano impensabili. Il cliente si affida quasi sempre al mio consiglio, e io punto sull'equilibrio del piatto e sulla territorialità. Cerco di rendere le cose semplici e parlo con la pancia più che con la testa. Sdrammatizzo, evitando la sacralità di alcuni sacerdoti del vino e facendo sentire il cliente a proprio agio, sempre”.

E ora passiamo la parola a Simone Padoan, il pizzaiolo che ha reso famoso il concetto della pizza gourmet. Ai Tigli, a San Bonifacio di Verona, propone una pizza lievitata con pasta madre, fragrante e digeribilissima, farcita di ingredienti di prima scelta e di tanta creatività. “Fin dalla fondazione, nel 2004, ho scelto di suggerire l'abbinamento con il vino alle mie pizze e non con la birra, che non fa parte della nostra tradizione. Ho organizzato per anni serate di degustazione con un vino a tema, mettendolo in assaggio insieme alla pizza.

In alto: lo staff de La Peca, lo chef Nicola Portinari, il patron e sommelier Pierluigi Portinari e l'art director Cinzia Boggian (ph. Gabrio Tomelleri). Qui a lato: l'insegna e una sala interna dell'Antica Bottega del Vino di Verona.



Per farne capire l'importanza a chi lo rifiuta per abitudine o per preconcetto. Oltretutto trovo che sia più digestivo da unire al lievitato rispetto alle birre. Per esempio le bollicine sono un accompagnamento perfetto, dallo Champagne ai nostri autoctoni Durello e Garganega rifermentata in bottiglia. Quaranta delle cinquanta etichette che abbiamo in carta sono a disposizione alla miscita, in ogni caso se il cliente ordina la bottiglia avvisiamo subito che se la può portare anche a casa nell'apposito contenitore. Il criterio fondamentale nella scelta di tutti i vini è il naturale, da più di vent'anni. Siamo stati pionieri anche in questo e ne siamo ancora pienamente convinti. Cerco di dare identità ed espressività in tutto ciò che faccio, sia nel cibo solido sia nel cibo liquido, per il benessere del commensale”.

Ma quali sono i vini più di tendenza? “Per l'Italia - spiega Pierluigi Portinari - i Nerello Mascalese dell'Etna, i bianchi del Vesuvio, valdostani e qualche friulano, non i Nebbioli di Langa ma i Gattinara, i Valtellina, i Lessona; per l'estero Riesling, Loira, Borgogna, Jura e gli champagne dell'Aube”. Alle Osterie Moderne vanno molto i vini del territorio, Colli Euganei, Colli Berici, ma soprattutto Barbera e Lagrein. Poi il Pinot Nero dell'Alto Adige, il Valpolicella Superiore, le seconde e le terze linee delle grandi realtà toscane. Il Soave è in crescita, il Lugana va molto ed anche il Vermentino sardo. C'è un ritorno al consumo dello Champagne, mentre il Lambrusco è stata una moda passeggera. “Il vino per me è convivialità da un lato - afferma Luca Olivan - e dall'altro intimità del proprio percorso di scoperta. Lo svolgersi del mio viaggio enoico dopo tanti anni di assaggi mi ha riportato alle origini: alla piacevolezza della semplicità”. Alla Bottega



del vino, dopo l'imperante Amarone, grande successo per i Barolo, per Prosecco, Franciacorta, Champagne, Lugana, Soave, Brunello, Montepulciano d'Abruzzo. “Penso che - dice Alberto Bongiovanni - nel futuro potrebbero emergere i vini dell'Etna, i Fiano, i Colli di Luni. L'attenzione per i biologici e i naturali è molto viva, infatti ne abbiamo molti in carta. La nostra lista, che come etichetta più datata ha un Acinatico di Bertani del 1928 (ma ci sono anche gli Amaroni Bertani dal '59, Château Lafite-Rothschild '51 e tanto altro), propone anche degli emergenti. Qualche esempio? Monte Santoccio e Aldrighetti per la Valpolicella, Cascina Roccalini e Olek Bondonio per il Barbaresco, Villa Calicantus per il Bardolino, Emmanuel Brochet per lo Champagne, Georges

sur lie a un Romanée-Conti a 12.500 euro, anche se poi i clienti si assestano in media su una spesa di 70 euro, punta su altri nomi: “Per l'Italia penso a Sauro Maule e Daniele Portinari per rimanere in provincia, fuori opto per Guccione in Sicilia, Ampeleia con il suo Alicante, Antonio Camillo con il suo ciliegio, Ciro Picariello con il brut contadino, ma è un momento di grande fermento e di novità, per cui potrei continuare. In Francia direi Domaine Rietsch con il suo intrigante Pinot Nero alsaziano e poi Jean-Claude Berrouet con il suo elegante e minerale Irouleguy prodotto a Ispoure sui Pirenei, (il produttore non è un emergente, era l'enologo di Petrus, ma l'azienda sì). Per la Germania e quindi Riesling, Ansgar Clüsserath in Mosella e a Schäfer Frölich

Noëllat per la Borgogna, Patrick Piuze per lo Chablis, Schäfer Frölich per la Renania Palatinato”. Nicola Portinari, che propone vini che spaziano dai 18 euro di un Vespaiolo

nella Renania Palatinato”. Opinione comune, per tutti, l'aumentata conoscenza e preparazione dei clienti. Finita anche l'era del terrore etilometro, i consumi a tavola sembrano essersi ripresi, con maggior consapevolezza. E allora, al colto e all'inclita: in alto i calici, brindiamo alla vita •

Qui sopra: la sala della pizzeria I Tigli di San Bonifacio, il pizzaiolo gourmet Simone Padoan e una pizza lievitata con pasta madre.