

## Lieti almeno i calici

Il vino è un diritto dell'uomo, diceva Francis Scott Fitzgerald. E' anche un dovere, religioso e patriottico, gastronomico, economico e adesso anche medico. Guida all'acquisto consapevole: con l'enoteca chiusa, si può fare da casa, via internet



di Camillo Langone

30 Marzo 2020 alle 09:14

**Dopo i libri, la cosa più facile da comprare su internet sono le bottiglie. Dunque non ci sono scuse, le enoteche chiuse non sono un problema.** Per Francis Scott Fitzgerald il vino è un diritto dell'uomo, per me è molto di più, è un dovere, innanzitutto religioso e poi patriottico, economico, gastronomico e adesso anche medico. Riccardo Cotarella dopo essersi consultato con clinici insigni ci ha fatto sapere che il vino "può contribuire all'igienizzazione del cavo orale e della faringe dove si annidano i virus". Dunque i monatti avevano ragione. Dunque gli avventori del bar di Vo Euganeo che a inizio contagio affermavano di difendersi con l'alcol non erano soltanto folclore veneto. Forse l'Amarone non disinfetta quanto l'Amuchina ma di sicuro ha un sapore migliore. Inutile dire che dal giorno della dichiarazione del grande enologo ho preso a bere con maggiore lena. Il vino non me lo sono mai rigirato in bocca così tanto, violando felicemente il confine tra degustazione e gargarismo. Siccome internet è un mare magnum e le bottiglie potenzialmente acquistabili sono millanta, mi sono costruito una selezione di vini al contempo pratici (recapitabili a pratici (recapitabili a domicilio) e peculiari (fuori dal mainstream, dal grande fiume del vino insignificante). La giro all'amico lettore.

## Rifermentati in bottiglia

Quando non ci si può muovere, che almeno si muovano i vini. Però niente autoclavi o metodi simil-Champagne: esiste un modo artigianale e tutto nostro per vivacizzare il figlio della vite, il cosiddetto metodo ancestrale ossia la rifermentazione in bottiglia praticata dai nostri nonni, o bisnonni, che dopo un periodo di abbandono sta vivendo un vero e proprio boom. I vecchi lambruschi ancestrali erano talmente contadini, talmente maleodoranti... Con la nuova igiene delle cantine tutto è cambiato. Nella mia carriera di bevitore il primo rifermentato dal naso pulito è stato il **Lambrusco del Fondatore** (Cleto Chiarli, Castelvetro di Modena MO). Su [pedrelli.com](http://pedrelli.com) a 7,80 euri, prezzo incredibile per un vertice assoluto. Pur amando moltissimo Trieste, il Terrano fermo non sono mai riuscito a farmelo piacere davvero. Invece mi entusiasma la versione frizzante che ho scoperto da poco, il **Terrano Zi-da** (Zidarich, Prepotto TS). Su [rollingwine.com](http://rollingwine.com) a 15,90 euri. Ovviamente esistono anche rifermentati bianchi. All'Hostaria Viola di Castiglione delle Stiviere ho scoperto l'agrumata **Garganega frizzante di Josef** (Ponti sul Mincio MN). Non mi capacito come su [dolce-vite.com](http://dolce-vite.com) (a 15,30 euri) si trovi ancora qualche bottiglia.

## Preistorici

Quante balle nell'enogastronomia. La menata dei grani antichi è insopportabile, innanzitutto perché non sono davvero antichi: il Senatore Cappelli risale al 1915, il Perciasacchi è citato per la prima volta nel 1941... Grani vecchi, semmai. E così i vitigni autoctoni non sono quasi mai davvero autoctoni, provenendo in gran parte dalla Grecia. Se volete qualcosa che sia al contempo davvero autoctono e davvero antico appuntatevi questi due nomi: Lambrusco e Raboso, entrambi derivati da viti selvatiche presenti nella foresta padana ben prima dell'arrivo dell'uomo. In ambito Lambrusco di Sorbara (la sottovarietà più chiara della grande famiglia dei Lambruschi) oltre al succitato Fondatore consiglio il **Radice di Paltrinieri** (per l'appunto Sorbara, frazione di Bomporto MO). Su [cantinapaltrinieri.it](http://cantinapaltrinieri.it) a 10 euri. Agli antipodi cromatici (perché da sottovarietà Maestri) lo scurissimo **I Salici di Monte delle Vigne** (Ozzano Taro PR). Su [shop.silvanoromaniparma.it](http://shop.silvanoromaniparma.it) a 12,50 euri. I migliori Rabosi frizzanti (sul Raboso vale lo stesso discorso del Terrano: niente fermi) sono prodotti in quantità molto limitate. Su internet potete trovare quello di **Casa Belfi** (San Polo di Piave TV): su [decanto.it](http://decanto.it) a 11,30 euri.