

Se non avere la sigla doc non è più un'eresia

DI ANTONIO GIORGI

Quando il meccanismo entrò in vigore con il varo del decreto 930 (era il lontano 1963, il senatore dc monferrino Paolo

Desana vedeva concretizzarsi un sogno a lungo accarezzato) si parlò di rivoluzione nell'italico mondo del vino. Veniva varato il sistema delle denominazioni di origine, le doc dapprima, le docg (denominazione di origine controllata e garantita) poi, le igt (indicazione geografica tipica) infine.

Mezzo secolo dopo – a dispetto di quelli che affermano che nell'universo del vino non cambia mai niente – si pro-

forse fare piazza pulita di tante fasulle certezze. Trionferanno sempre più le denominazioni locali anziché quelle legate ad una tipologia di vino, con buona pace della Vernaccia di San Gimignano, prima doc italiana nel 1966, e della Lugana, che difende il primato lombardo essendo stata istituita nel '67.

Da allora nella nostra regione è stato un susseguirsi ininterrotto di «promozioni», tanto che oggi abbiamo 22 doc, 5 docg, 15 igt. E dire che un grande lombardo nonché acuto intenditore di vini come il Gioan Brera aveva visto giusto: arrivato in un posto chiedeva un vino del territorio che parlasse di quel territorio, non badava alle etichette.

spetta, se non una controrivoluzione: dire che si può vivere senza doc non è più un'enoica eresia.

A Torino, alle celebrazioni per i 50 anni di quel decreto, si è affermato che forse oggi bisogna sfoltire, che 521 de-

nomministrazioni a livello nazionale sono troppe, che il troppo genera confusione, che bisogna puntare più sul territorio anziché sul vitigno, per quanto blasonato esso sia. Se poi una autorità come Giuseppe Martelli, presidente del Comitato italiano vini, si

spinge a sottolineare che i mercati esteri hanno capito l'antifona e premiano non più il campanile ma il gioco di squadra c'è da credere che in fatto di doc bisogna ridiscutere molte cose e

«Ieri sera ho bevuto un Canneto (un rosso di Canneto Pavese, ndr.) che era la fine del mondo».

Vigna La Cornella è il nome di un rosso fine di grande carattere, un rosso veltellinese da uve Nebbiolo di raccolta

tardiva. Diverso dallo Sforzato, si caratterizza per gli aromi particolari e la rotonda complessità al palato. Prodotto nelle migliori annate (quella del 2007 costa sui 20 euro) trionfa sulla tavola accanto a piatti di selvaggina e si presta a lungo invecchiamento. (È

una etichetta di bandiera della casa Fratelli Bettini di San Giacomo di Teglio, telefono 0342.78.60.68, maison storica dell'enologia della valle).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

botti pregiate

la curiosità

A 50 anni dal decreto molte etichette puntano su altri criteri di qualità

il trend

Nella nostra regione si investe di più sul valore dei terreni a vite

