

IDENTITA' GOLOSE

Milano - 8 aprile 2007

LA ROBINSON, IL FUTURO DEL VINO E LA SUA BEVIBILITA'

Il gala, venerdì 30 marzo a Verona, del Comitato Grandi Cru d'Italia ha visto superpremiati Daniele Cernilli e il Gambero Rosso, James Sukling e Wine Spectator. Si è pure cenato benissimo, cosa rara in eventi da trecento e oltre Identità Golose commensali: il pesce di Lorenzo Viani e dello chef Gioacchino Pontrelli, il piccione di Annie Feolde e Italo Bassi, il dessert di Tita Perbellini. E si è ascoltata, almeno chi era vicino al palco, Jancis Robinson, una master of wine che disegna quello che per lei sarà il futuro del vino. Tra le cose che Jancis, la signora nella foto, ha detto una suona di una banalità estrema, se non fosse che negli ultimi lustri il mercato internazionale ha premiato vini densi come una notte senza luna, inchiostri da due sorsi e bottiglia lasciata lì. La Robinson ha ricordato che la gente il vino lo vuole bere e, dopo il primo bicchiere, vuole berne pure un secondo e, possibilmente, finire la bottiglia, sottinteso: riuscendo ancora ad alzarsi e a ragionare. In effetti, sovente, quando si sta tra esperti, sia di cibo sia di vino, si tende a scordare che certe discussioni riguardano una élite, che è poi un modo elegante per dire una minoranza, e che i più non riescono a seguire dettagli che ricordano lo spaccare in cento un crine di cavallo. E in tal senso credo che anche i cuochi creativi di casa nostra stanno cercando di trovare e premiare l'appetitosità e la golosità di un piatto, qualità assoluta di tutte le nostre cucine regionali. giornalista straniero di vino per il Wine Advocate di Robert Parker).