

I CRU TRICOLORI

Le grandi famiglie del vino italiano si raccontano

Bacco si fa in tre: la nobiltà in piazza Duomo e gli autoctoni in Repubblica. Giovedì solo storie straordinarie

Paolo Marchi

Tre libri a tutto vino per andare oltre il generico bla bla bla orecchiabile ovunque, tre libri che saranno presenti due oggi e uno tra giovedì e venerdì e così si sdoppia.

«Grandi Cru d'Italia» è un volumone edito da **Electa**, uno dei quei tomi grandi e grossi che a letto nemmeno porti, che si aprono seduti a una scrivania sospirando e augurandosi che non sia un macigno anche nei contenuti. In questo caso non è così. È successo che il Comitato dei Grandi Cru d'Italia, (grandicruditalia.it), nato per riunire i migliori produttori in base ai voti delle guide e delle riviste, vent'anni di critica passata al setaccio da Cesare Pillon, abbia deciso di raccontare «la storia, i volti, le cantine,

le vigne dei migliori vini italiani». Dodici i soci fondatori della primissima ora, altri 36 quelli della prima ora e poi un centinaio quelli ordinari, aggettivo che suona male visto che abbiamo a che fare con cantine dalle quali escono vini tutt'altro che ordinari.

Stasera appuntamento alle 18.30 all'ultimo piano del Mondadori Multicenter di piazza Duomo. Parleranno, in ordine di apparizione, Paolo Panerai, Donato Lanati, Gualtiero Marchesi, Cesare Pillon e Enzo Vizzari. Non seguirà dibattito, almeno così è previsto, bensì «una degustazione di vini a ingresso libero». Prepararsi all'assalto di chi sarà lì solo per scroccare e presterà poca attenzione al prima, alle storie di famiglie che si nutrono di uva e natura.

Alle 18 invece, presentazione al Westin Palace di piazza della Repubblica di «Autoctono si nasce» (e, aggiungo io,

vino si diventa), libro curato da Francesco Falcone per GoWine di Alba. Qui ci dovrebbe essere un certo ordine, non fosse altro che per entrare si paga regolare biglietto (18 €) per ascoltare Falcone, persona preparata e appassionata, formidabile nel selezionare e raccontare un centinaio di varietà di casa nostra per un totale di 270 vini recensiti. Dalle 19 si degusterà. Alle 22 tutti via, vista la stagione, verosimilmente a nanna.

Tra giovedì, dalle 16 alle 20, e venerdì, dalle 11 alle 20, tutti i Baccoamanti faranno bene a recarsi alla Galvanotecnica Bugatti in via Gaspare Bugatti 7, zona Tortona. Pagheranno per entrare 10 € ma riceveranno in cambio la guida ai «Produttori straordinari» curata da Remo Morlacchi, bravo nel censire produttori d'eccellenza fuori dagli stereotipi pubblicitari più triti. Sono 160 pagine da conservare e 100 golosità, moltissime in degustazione.