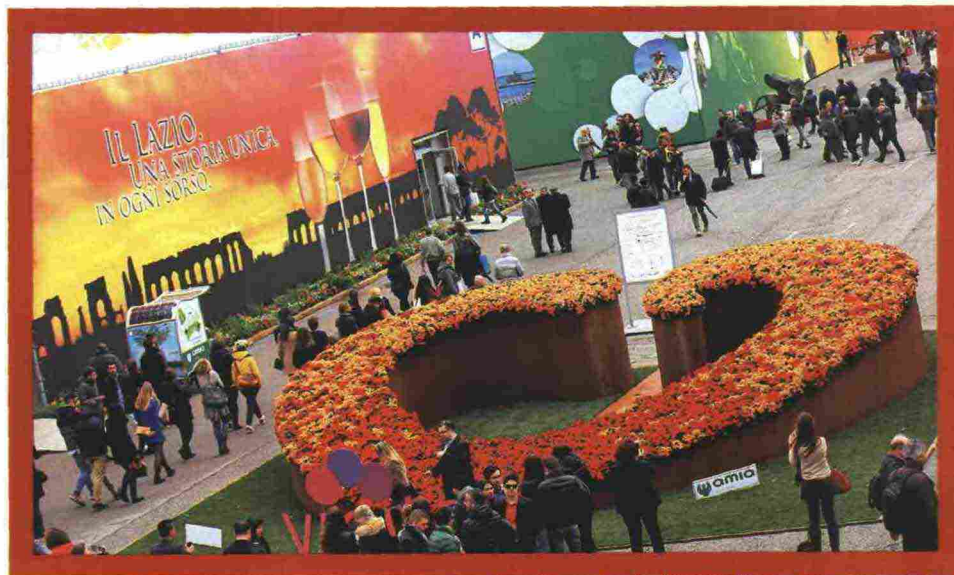


GENTE AL VINITALY CON JOE BASTIANICH SCOPRIAMO TENDENZE E NOVITÀ DA BERE



17 PADIGLIONI DI DELIZIE

L'esterno del padiglione Lazio e, sotto, l'esposizione dei vini friulani al Vinitaly 2015, l'edizione n. 49 della fiera dedicata al vino svoltasi a Verona dal 22 al 25 marzo. Vi hanno preso parte 4 mila espositori. L'Italia è il primo esportatore al mondo, con 20 milioni di litri.

IL BOOM DI SPUMANTI RILANCIA L'EXPORT. «FRANCIACORTA E PROSECCO SONO DI MODA», DICE LA STAR DI "MASTERCHEF". POI I ROSSI D'ANNATA, LA SCOPERTA DEI VINI DEL TERRITORIO, IL DEBUTTO DI QUELLI VEGANI



LE NOSTRE BOLLICINE

da Verona **Rossana Linguini**
foto **Dante Valenza**

Calici in alto, si brinda al Vino italiano, e per questa volta non importa se siate appassionati del Franciacorta o innamorati del Prosecco: basta che nella flûte ci siano bollicine, perché se il mercato italiano è cresciuto in barba a tempi tanto duri per le economie planetarie è soprattutto grazie

agli spumanti, le cui vendite all'estero, più 14 per cento nell'ultimo anno, hanno trascinato al rialzo l'export di tutto il settore. Ben vengano i compratori stranieri, allora, e meno male che ci sono gli americani, visto che quello statunitense è il primo mercato per i produttori di casa nostra. Per questo abbiamo chiesto a un italo-americano esperto di vino e food, quello più celebrato del momento, di accompagnarci tra gli stand della edi-

zione n. 49 di Vinitaly, la kermesse veronese del settore, per raccontarci tendenze, novità e mode. Di corsa però, letteralmente, perché fermarsi anche per un secondo con Joe Bastianich, imprenditore della ristorazione mondiale e giudice-star delle edizioni italiana e americana di *MasterChef*, significa essere accerchiati da orde di fan.

«Questo è un momento molto importante per il vino italiano a livello globale», ci spiega lui mentre ci allon-

DAL FRIULI A NEW YORK E RITORNO
Verona. Joe Bastianich, 46 anni, è nato a New York da genitori di origine istriana. Imprenditore della ristorazione internazionale e star Tv delle edizioni italiana e americana di *MasterChef*, produce vino sui Colli Orientali del Friuli.



FRIZZANO IL MONDO

tanium dallo stand dell'azienda vinicola della famiglia Bastianich, 35 ettari di vigneto a Cividale, sui Colli Orientali del Friuli, vini distribuiti dal gruppo Meregalli. «Negli Stati Uniti c'è una grande richiesta per tutto quello che è italiano e il vino racconta meglio di qualunque altro prodotto un'Italia positiva: questa cultura del vino, che sta dentro la cultura della tavola, è la ragione per cui il mondo ha un grande appetito per

questo Paese». Bollicine, dicevamo: roba da donne, si semplifica spesso, e invece hanno portato effervescenza e denari a tutto il settore. «Sono sicuramente un prodotto di gran moda», conferma Bastianich, che con la sua azienda ne produce piccoli quantitativi destinati a Orsone, il ristorante aperto sui vigneti di famiglia nel 2013. «Anche se io, personalmente, devo ammettere di essere uno "champagnista"». Una volta però fu più espli-

cito, disse che il Prosecco è buono per lavarsi i denti e il Consorzio di Valdobbiadene non la prese bene: ecco perché adesso si guarda dal ripeterlo.

Novità spumeggianti, dunque, che non scalfiscono certezze granitiche come quelle dei grandi rossi d'annata: quelli che mettono d'accordo il gusto di uomini e donne, come raccontano gli studi di settore, quelli che vengono osannati dai critici di *Wine Spectator*, la rivista specializzata americana più ►

AL VINITALY CON IL NOSTRO ESPERTO: BASTIANICH

influyente del mondo. «Chi può non essere d'accordo?», sorride Bastianich mentre sfrecciamo dal lato Sud a quello Nord del padiglione Friuli Venezia Giulia. «Barolo, Brunello, Amarone. Ti dico le annate migliori? L'89, il '90 il 2001, il 2004...». Anche se poi il vino più costoso che il *restaurant man* abbia mai bevuto è uno champagne.

«Eh sì: dovessi scegliere un solo vino per il resto della vita, sarebbe uno champagne. Il più caro è stato un Cristal Rosé del '59, una produzione privata destinata allo scia di Persia, di cui un amico era riuscito ad acquistare due bottiglie a 150 mila dollari l'una. Ma pur essendo un vino interessante, perché di fatto inaccessibile, non è il vino più buono che io abbia bevuto». Che poi è l'idea che sta dietro a un'altra tendenza: meno etichette altisonanti e bottiglie da stappare nelle grandi occasioni, più prodotti bevibili, legati al territorio, frutto di quei vitigni autoctoni di cui l'Italia è ricca. E, mediamente, meno costosi.

«Certo, questa è una tendenza globale che non rappresenta solo un'evoluzione del gusto, ma anche una reazione alla crisi economica dalla quale il mondo si sta riprendendo. Tutti applichiamo nuove regole nell'apprezzare le cose: e i vini più cari non sono sempre quelli più buoni». Un terreno, quello della produzione di vini "normali" e ben fatti, da abbinare al cibo del territorio, nel quale nessuno batte l'Italia, dice Bastianich. Lui, folgorato dalla passione per Bacco da ragazzino, nelle cucine dei ristoranti italiani aperti a New York da mamma Lidia e papà Felice («Me ne sono innamorato in modo viscerale, e poi erano tutti

cuochi e io dovevo fare qualcos'altro») di solito sceglie prima cosa versare nel bicchiere e poi il piatto da abbinare. E giura di bere ogni giorno almeno una bottiglia. Troppo, *muoro*, direbbe Maurizio Crozza. «Ma no, per essere in salute te lo consiglio». Ride, e spiega che il vino, in fondo, è un succo di frutta. Per questo sposa un altro trend di que- ➤

UN NERO D'AVOLA PER MARIA GRAZIA
Verona. Maria Grazia Cucinotta, 47 anni, è testimonial delle cantine Madaudo di Messina. Che all'attrice hanno dedicato il rosso Manta D'Oro.



BRINDISI E DEGUSTAZIONI

A sinistra, il giudice di *MasterChef* offre alla nostra Rossana Linguini un calice di Vespa Rosso dell'azienda Bastianich. Sotto, una sommelier durante una delle innumerevoli degustazioni della rassegna veronese.



LE NUOVE QUALITÀ DEL VINO? FA MODA E ANCHE BENEFICENZA

Bianco o rosso? No, "verde".
Nel senso del più naturale che c'è.

Ecco la grande novità presentata a Vinitaly 2015: il vino vegano, cioè realizzato secondo i dettami del veganismo, la filosofia di vita basata sul rifiuto di usare prodotti di origine animale per il cibo, le bevande, perfino per i farmaci e i capi di abbigliamento.

Un fenomeno in crescita nel nostro Paese, che, a oggi, coinvolge quasi 800 mila italiani.

Ma come si fa un vino vegano?

Lo spiega a *Gente* Giacomo Sensi, agronomo e responsabile tecnico della Fattoria Casabianca di Siena (www.fattoriacasabianca.it), produttrice del primo Chianti per vegani: «Nel vigneto non usiamo appunto prodotti di origine animale. Al posto della propoli, per esempio, come antisettico utilizziamo estratti

vegetali; in cantina abbiamo abolito i derivati da latte, uova, gelatine animali, colle di pesce, che abitualmente servono per la chiarificazione del vino, ovvero il processo per renderlo pronto a essere messo in bottiglia. Stesso discorso vale per le etichette da appiccicare e l'imballaggio dei cartoni», ci dice l'esperto.

I vini vegani sono tutti accompagnati da una certificazione che ne attesta la realizzazione secondo i canoni del veganismo: ma hanno lo stesso sapore di quelli "normali"? «Anche di più: questo metodo di lavorazione ne valorizza ancora di più gli aromi». Rimane una domanda: a quali piatti si abbinano i bianchi, i rossi e gli spumanti vegani? Lo suggeriscono dall'azienda vinicola Cù Cù di Offida (Ap), nelle Marche, per i cui vigneti hanno scelto una pratica organica ad

VITI HI-TECH
Con l'app Plinio 2.0 basta inquadrare un vitigno con lo smartphone per conoscerne subito tutte le caratteristiche.



hoc: sono concimati con la tecnica del sovescio di leguminose (consiste nel fare crescere quella vegetazione per poi falciarla e lasciarla sul terreno). «Il nostro bianco Merlettaie Offida D.O.C.G. Pecorino è perfetto con un *samboussek* di patate e verdure (fagottini ripieni); il Bacchus Rosso Piceno D.O.P. con piatti a base di tofu o seitan; lo spumante Alta Marea Brut varietà Passerina con la panna cotta (di soia) vegana allo zafferano». Da Vinitaly arrivano altre novità. Un vino può essere buono non solo per il palato. È il caso del Barolo Bric del Fiasc Riserva 2008 dell'azienda



ETICHETTE VEGANE

Una selezione delle etichette dell'azienda Ciu Ciu di Offida, nelle Marche, che produce vini bianchi, rossi e spumanti vegani certificati.

collare digitale della bottiglia appaiono messaggi luminosi. Con l'app Plinio 2.0, creata dal

Paolo Scavino di Castiglione Falletto (Cn): «Il ricavato dalla sua vendita andrà in beneficenza per due progetti per l'Africa (CUAMM-Medici per l'Africa e "Orti per l'Africa"), in borse di studio al Cern di Ginevra per giovani fisici e all'ospedale pediatrico Regina Margherita di Torino», rivela Enrica Scavino. Le Distillerie Francoli di Ghemme (No), invece, hanno inventato Acquavite&Beauty, un trattamento di cosmesi a base di grappa. Il vino diventa poi hi-tech. To You Tweet delle Cantine Ceci di Torile (Pr) è un Lambrusco dotato di telecomando: premendolo, sul

Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria, basta inquadrare un vitigno con lo smartphone per conoscerne ogni caratteristica. Grazie a Corvin un vino non va stappato per berlo: è l'apribottiglie che infila un ago nel tappo creando un foro da cui la bevanda esce e che si riassorbe quando si è finito di bere. Così il vino iniziato rimane buono più a lungo. Il vino fa anche moda. Barrique Eyewear è l'occhiale da sole con la montatura fatta con il legno delle botti di Brunello di Montalcino e Franciacorta. Costa 350 euro.

Marco Pagani

sta edizione di Vinitaly: bere sempre più verde, biologico, biodinamico. Adirittura, vegano (vedi box a lato): che significa niente sostanze di origine animale in vigna o durante l'affinamento in cantina. «Sono d'accordo», dice lui, «Madre Natura fa già un gran lavoro da sola: stiamo parlando di una spremuta di uva fermentata, meno cose facciamo meglio è». Eccoci di ritorno allo stand Bastianich: e, accidenti, quanti sono! Gli appassionati di MasterChef si sono moltiplicati, bloccano il passaggio, finiscono per allargarsi agli spazi dei produttori a fianco. «C'è solo un'altra cosa da dire», grida Joe mentre va verso i fan per «allontanarli» dai suoi pazienti vicini. «Con dollaro ed euro in parità il momento per l'Italia è eccezionale e credo che gli americani siano qui con le borse piene di soldi per comprare il vino italiano. Penso sarà una bella annata per Vinitaly...». Poi, è tutto per i selfie.

Rossana Linguini