

## Bere male

di Sandro Amaducci

“Senza il vino non esiste Cipride\*\*  
né alcun altro diletto per gli uomini”  
da *le Baccanti di Euripide*  
\*\*Afrodite

92

Diversi anni fa mi trovavo a San Diego (CA, USA) per un ATS. Una sera il “gruppo” di colleghi assai numeroso (... c'era una volta l'America) fu portato in un ristorante di specialità marinare. Come si faceva a non abbinare all'astice un bicchiere di vino bianco? Purtroppo la compagnia farmaceutica ospitante lesinava sul vino ... sicché venne servito un vinaccio della casa ghiacciato... e qualche collega obiettò quanto erano pessimi i vini californiani (che poca cultura!), qualcun altro bevve invece ignaro. Mi bastò mezzo bicchiere “sofferto” e nottetempo un terribile reflusso con crisi asmatiforme mi assalì. Il giorno dopo tornai con amici nello stesso ristorante. Il bianco scelto (un po' più costoso e più conosciuto, scelto col nostro budget) risultò delizioso e la notte piacevole. Vi è mai capitato di sedervi a tavola in un posto pretenzioso in cui un affannato cameriere prima addirittura di chiedervi che cosa mangiate abbia esordito con la domanda “vino fermo o mosso della casa?”. Al sottoscritto capitò invece di portare un gran “chablis” ad un noto manager ed egli felice esclamò “Benissimo, innaffieremo la macedonia di frutta fresca” ed io ad inorridire ed a pensare “La prossima volta gli porto un Frascati!”. Bere asetticamente senza badare a quello che si mette in bocca, trattando il vino

come spesso si considera il pane -ed anche per il pane è un errore- a mo' di dissetante o di alimento nutriente è da evitare.

Ma è pure da evitare lo slegare il vino da una convivialità complessiva, fatta di discorsi sul cibo, sulla politica, sul tempo, sui ricordi e sul senso della vita... Perché dopo una certa ora e dopo un buon bicchiere escono le cose più sincere.

Il contrario quindi di bere male è saper bere. E da qui nasce l'invito dell'amico Schiavulli a condividere una rubrica non accademica, non in punta di forchetta o di bicchiere: solo qualche spunto o qualche suggerimento non pretenzioso sulla via irta di difficoltà del saper intelligentemente bere.

### Vi consiglio KANTE

Edi Kante – Azienda Agricola:  
bottiglie prodotte 40.000  
(Carso Sauvignon 10.000,  
Carso Malvasia 10.000,  
Carso Chardonnay 10.000,  
Carso Vitovska 10.000,  
tutte annata 2001).

Dall'autostrada per Trieste uscire a Sistiana, poi per Aurisina in località Prepotto, Tel. 040 200255. Visita su prenotazione.

Il Carso triestino è terra aspra e ventosa e lì la viticoltura eroica (mi ricorda quella di Pantelleria).

Kante è un personaggio straordinario e l'annata 2001 è stata favorevole: i suoi 4 bianchi sono tutti intriganti, non aspri, ma anzi di elegante finezza e pieni di tensione gustativa come il Sauvignon, lo Chardonnay ed anche la Malvasia. Ma pure la Vitovska, che forse è vero che chiude presto al palato, ha un fascino tutto suo. Non saprei quale consigliarvi anche se il Sauvignon è il più blasonato. Sbizzarritevi nell'accosto con tutti i tipi di piatti di pesce (leggendo le guide giuste). Da bere preferibilmente entro quest'anno... lo Chardonnay, però, può essere anche atteso.

