

## Mi faccio una cantina

di Sandro Amaducci

*...Nel vigneto l'uva era all'invaiaatura.  
D'improvviso arriva la grandine.  
Fitta, minuta, un muro di ghiaccio mobile  
e compatto. Esco all'aperto, maledico il  
cielo ed il mestiere di contadino. Alle mie  
spalle si avvicina il vecchio zio Franc, con  
voce calma mi dice «Josko, la natura ci dà  
tutto quello che abbiamo. Ogni tanto ha il  
diritto di prendere». Quel giorno ho  
capito, e da lì inizia la mia storia.*  
Josko Gravner

### 92 Cosa e come comprare?

C'è quasi un ettolitro di vino a testa nella produzione italiana del 2003 e quindi la quantità e la scelta sono enormi, ma nonostante ciò il mercato è in leggera crisi: i prezzi sono saliti eccessivamente anche in annate non felici come il 2002 - si sono salvate solo 2 regioni: l'Alto Adige e la Sicilia-. I produttori hanno incontrato (le esportazioni sono in calo) la loro Cina: il Sud Africa, il Cile, l'Australia mostrano un miglior rapporto costo/qualità. Il Sole 24ore propone, al Vinitaly 2004, come rimedio a questa crisi, le fusioni, confondendo le cantine con le case farmaceutiche. Ma il vino è cultura, rappresenta nei suoi sapori il riflesso dei valori dell'uomo che lo produce, ma anche l'economia, il senso etico delle tradizioni, della politica, della terra intesa come "humus" del paese d'origine. Invece, come i Romani che piantavano Falerno nei paesi conquistati, il grande mercato USA impone ovunque un vino al gusto di vaniglia (da Mondovino di J. Nossiter, documentario presentato al Festival di Cannes 2004). Chissà cosa ci propinerebbero queste ipotetiche grandi fusioni!

Ribelliamoci quindi a questa "omologazione" e andiamo in cerca di piccole cantine e di vitigni autoctoni. Noi proponiamo la valorizzazione di chi si ribella a questa globalizzazione enologica. A fondo pagina citiamo un esempio per tutti: Josko Gravner. Quindi poche bottiglie ma buone al motto di "grande annata, piccolo produttore anche non ai vertici, pessima annata, piccola cantina blasonata"; ed informiamoci sulle annate. Non sono tutte uguali in tutta Italia. Il 1999 ed il 2003 sono state ottime ad es. per il Friuli, il 2002 per l'Alto Adige. Diffidiamo inoltre di quei vini così inquietantemente perfetti in tutte le annate, prodotti in gran quantità, quasi al computer.

### Come lo conservo e quando lo bevo?

Se non abbiamo una cantina giusta (ventilata, buia, senza muffe ma umida, con pochi mesi sopra i 26 gradi) o un armadio climatizzato, rinunciamo al piacere di conservare il vino: ho visto un amico pneumologo che teneva un Sassicaia al sole in cima ai mobili di cucina e pure in piedi e non coricato! L'enoteca di fiducia ce lo conserverà meglio e all'acquisto beviamolo. Se però possediamo la cantina giusta, acquistiamo, del vino preferito, per esempio sei bottiglie e gustiamone l'invecchiamento



Sandro Amaducci con Josko Gravner

bevendole nel tempo. Ciò si può far sia col vino rosso che col bianco: infatti anche un bianco giusto ben conservato può invecchiare. Osserveremo ed apprezzeremo così tutte le sfaccettature che l'affinamento in bottiglia ci regalerà. Non attendiamo però "finestre gustative" improbabili consigliate dalle guide specializzate tipo "bere tra 7-fino ai 9 anni dalla vendemmia". Come dice un proverbio inglese: "meglio tre anni prima che tre mesi dopo". E comunque la collezione del vino non è una raccolta di francobolli: ad un certo momento il vino non va più conservato ma bevuto!

## Vi consiglio JOSKO GRAVNER

Josko Gravner - Azienda agricola.

Da Gorizia raggiungiamo la collina di Oslavia: qui troviamo, previo appuntamento, in via Lenzuolo Bianco, Josko. Al primo momento non svela le sue inquietudini e la sua

voglia di sperimentare. Poi si scioglierà e vi racconterà l'innovativa macerazione in anfore georgiane al posto delle botti e dell'acciaio (il primo vino sarà pronto nel 2005) e svelerà i suoi vini non omologati, così "naturali" ed affascinanti, tali da essere consigliabili anche agli allergici agli additivi.

*I vini:*

*Bianco Breg 1999* e ora anche il *2000*: Bianco IGT (20.000 bottiglie), maturato per 41 mesi in botte di rovere da uve Sauvignon, Chardonnay, Pinot grigio, Riesling Italico. È un vino semplicemente emozionante dopo una lenta ossigenazione, un vino ideale che esprime il meglio dei vitigni dai quali origina.

*Ribolla 2000*: è un vino senza aggiunta di lieviti, senza filtrazione. Circa 16.000 bottiglie per un vino "naturale" tutto da gustare.

Esprime l'addomesticamento, dopo 20 anni, di un vitigno autoctono e testardo.

*Rosso Gravner 1998* e ora anche il *1999*: 8000 bottiglie di uva Merlot e Cabernet Sauvignon, il meno accettato dalla critica ufficiale. Rosso rubino, profumi intensi, al palato ricco e strutturato: dove vuole arrivare Josko?

