

CORRIERE DELLA SERA

COOK

Data: 21 novembre 2018

Pagina: 5-8

Periodicità: settimanale



PERSONAGGIO

NIKO ROMITO

«Ho sacrificato finora la mia vita per inseguire la perfezione sul lavoro»

di **Angela Frenda**
foto di Stefania Giorgi

11

MENU

CIBO E CALICI

«Vi svelo i segreti per trovare l'alchimia dei sapori»

di **Mimi Thorisson**
foto di Oddur Thorisson

19



21.11.2018

CORRIERE DELLA SERA

#03

MERCOLEDÌ

ANNO 1 - N. 3

ACQUISTI I LIBRI DI CUCINA PER L'INVERNO

Guida ragionata ai nuovi volumi da comprare

di **Isabella Fantigrossi**

54

QUALI VINI BERREMO?

Più alcolici e bio. Ecco come i cambiamenti climatici e sensibilità ambientale stanno modificando i gusti nel bicchiere

di **Luciano Ferraro**

6



DIETA PER LE DIFESE IMMUNITARIE

Baccalà con il daikon o crepes di ceci, come stare meglio in 7 giorni

di **Anna Villarini**
foto di Laura Spinelli

35

PIATTO GENIALE LA TORTA DOUBLE FACE DI RISO E ZUCCA

Dolce o salata, una ricetta per tutte le esigenze

di **Alessandra Avallone**
Illustrazione di Felicità Sala

29

CORALIE BICKFORD-SMITH
per il Corriere della Sera

Laureata in Typography all'università di Reading, lavora come illustratrice presso Penguin Books. Le sue copertine hanno vinto numerosi premi. Collabora con The New York Times, Vogue e The Guardian



Maurizio Zanella, fondatore di Ca' del Bosco e Atlante che porta sulle spalle la (breve) storia della Franciacorta, a ottobre ha riunito tutti i figli e i nipoti dei vignaioli della sua zona. In cantina, prima di svelare la nuova macchina grande più di un campo da tennis che con i robot lava e asciuga l'uva — un investimento da 4 milioni di euro che migliora i vini — ha avvertito ragazze e ragazzi: «Qui cambia tutto, bisogna fare in fretta». Abituato da 40 anni al susseguirsi di stagioni simili a quelle descritte dai poemi del Pascoli all'inizio del Novecento («Non ci fu piogge, non ci fu lo strano... E tutti d'oro sono i chicchi, e hanno il sole dentro, il sole che traspare»), ha visto negli ultimi due anni un mondo capovolto tra le vigne. «Viviamo tra gli estremi opposti — racconta —, la vendemmia 2017, tra gelate, grandine e bombe d'acqua, è stata disastrosa, con il 54% in meno di uva raccolta, record negativo dal Dopoguerra. Invece nel 2018 le temperature alte hanno fatto lievitare la produzione del 30% sulla media degli ultimi dieci anni. Le eccezioni che capitavano un paio di volte al secolo ora si susseguono. Ecco perché non bisogna più perdere tempo». Gli effetti del riscaldamento globale sul vino, che sembravano un presagio di sventure impossibili, esagerazione di malmostose Cassandre, ora sono diventati realtà. E l'industria mondiale delle viti si interroga sulla capacità di adattamento delle zone storiche, che dai tempi di Noè (dopo i 40 giorni del diluvio «cominciò a piantare una vigna e bevve del vino e si ubriacò») hanno disseccato, e qualche volta fatto barcollare, uomini e donne. L'Indiana Jones dei vitigni, il professor Attilio Scienza, è convinto che le viti italiane delle zone costiere migreranno all'interno, sulle colline alte. I vignaioli, assieme ai professionisti delle degustazioni, si tormentano chiedendosi se gli aromi e i gusti annuali dei vini, soprattutto quelli salvabianchi, venduti e premiati anche all'estero, stiano mutando. O se nel prossimo futuro bisognerà aprire cantine in luoghi fino a poco tempo fa impensabili, come il sud dell'Inghilterra, dove sta già investendo

CHE VINO BERREMO NEL FUTURO?

di Luciano Ferraro

Da temperature sempre più alte, in grado di minacciare la sopravvivenza stessa delle piante, nascono bottiglie zuccherine e alcoliche. Così, di fronte al clima che cambia, nel mondo si discute su come preservare i vitigni attuali e la complessità degli aromi. Intanto alcune cantine si attrezzano per produrre in luoghi prima impensabili, come il sud dell'Inghilterra, o con tecniche nuove tra viti resistenti e coltivazioni alternative

qualche maison dello Champagne, sperando di trovare lo stesso clima del nord della Francia negli anni '70. «Se nelle terre storiche non ci saranno interventi rapidi, cambierà la mappa dei grandi vini», sostiene Elizabeth Wolkovich dell'università della British Columbia, in un reportage sugli effetti del global warming di Chico Harlan e Stefano Pirelli, pubblicato da Washington Post. La prima mossa in Franciacorta è stata la diffusione di un nuovo vitigno, l'autoctono Erbamat, da affiancare a Pinot nero e Chardonnay: è più resistente ai colpi di maglio del clima, oltre che più identitario per questo angolo di Lombardia che l'artista Christo tramutò in luogo di miracolo collettivo, facendo camminare migliaia di

persone sulle acque del lago d'Isèo. L'irrigazione delle piante, prima vietata per evitare di caricarle di troppi grappoli (meno sono, migliori sono), ora è consentita come «soccorso» anti siccità. E si attendono nuovi studi su viti con radici che catturino gocce d'acqua in profondità. «Non si può più aspettare a intervenire, come si sta già facendo in Borgogna e a Bordeaux — riflette Zanella —. Chi pensa che sia sufficiente diventare biologici sbaglia. Lo dico dalla Franciacorta, che è blo al 77%, mentre nella regione dello Champagne non si supera l'8». Dall'altra parte del lago di Garda, Olga Bussinello, direttrice del Consorzio della Valpolicella, quello della corsa all'oro dell'Amarone, guarda con apprensione le



Si torna al sistema della pergola: le foglie formano un tetto che protegge dal calore

vigne e nota che hanno scalato le colline amate da Hemingway. «Fino a 10 anni fa — spiega — si coltivava al massimo a quota 400 metri, ora si è saliti a 600. Si studiano nuovi cloni del vitigno». E sta cambiando anche il modo di far crescere la vite. «Si torna al sistema della pergola veronese — dice Matilde Poggi, presidente dei Vignaioli Indipendenti —, perché le foglie formano un telo che protegge i grappoli dai colpi di calore». Alla guida della locomotiva Prosecco, che con 450 milioni di bottiglie traina l'export del vino italiano, c'è Stefano Zanette. Dirige una coop di 1.200 soci, con 3.000 dei 24.500 ettari di Glera, il vitigno che ha bisogno di temperature non troppo elevate per assicurare freschezza, bevibilità e grado



TRE COSE DA SAPERE

1

Secondo gli studiosi, i primi vini sarebbero nati nella cosiddetta mezzaluna fertile della Mesopotamia, sulle sponde del mar Nero. Le tracce più antiche scoperte oggi arrivano dalla Georgia e risalgono al 6.000 avanti Cristo, quasi tremila anni prima che si inventasse la ruota

2

Oggi si producono 800 litri di vino al secondo in oltre 60 Paesi del mondo. Tre, però, sono quelli che, assieme, producono la metà dei volumi complessivi: Italia, Francia e Spagna. I principali vitigni per ettari impiantati sono Cabernet Sauvignon, Merlot, Albari, Tempranillo, Chardonnay, Syrah e Grenache

3

In un recente studio Gregory Jones, climatologo della Southern Oregon University negli Stati Uniti, afferma che in 50 anni la fascia geografica favorevole alla coltura della vite si è velocemente avvicinata di 180 chilometri ai due poli a causa del riscaldamento globale

alcolico contenuto, le chiavi della fortuna del Prosecco. Per limitare gli effetti del clima e dei venti così forti da sradicare interi boschi di abeti rossi (come è accaduto alla fine di ottobre dall'altopiano di Asiago al Bellunese), Zanette ha fatto piantare, in almeno il 5% dei nuovi vigneti, barriere verdi: mega siepi di acacie, ciliegi, sambuchi e altri fusti resistenti: «Proteggono dalle raffiche e migliorano il microclima». Le incognite sul futuro (e sul gusto) del vino hanno provocato un susseguirsi di convegni e dibattiti sul riscaldamento globale. Tra allarmi (il climatologo Luca Mercalli: «Sta avvenendo qualcosa di mai visto da millenni») e foto choc, come quelle del ricercatore Diego Tomasi: foglie di vite ustionate dal sole, a



Chi vendemmiava a ottobre ora rientra dalle ferie a metà agosto per raccogliere l'uva

causa delle temperature che in provincia di Treviso, in un anno, possono superare «per 13 volte i 35 gradi, mentre fino agli anni Novanta il fenomeno era raro». Così, da qualche tempo, chi vendemmiava ad ottobre ora torna dalle ferie a metà agosto per raccogliere l'uva. Anche negli Stati Uniti si cercano rimedi. Nelle valli Napa e Sonoma colpite da due anni da incendi devastanti, Randall Graham, icona dei vignaioli californiani, ha fatto rotta su Santa Cruz, con nuove piante che resistono alle ondate di calore. «Il problema è mondiale — ha spiegato ad Adam Gopnik sul New Yorker —. La Borgogna potrebbe essere fottuta. Il Nord del Rodano è in parte fottuto. Il Sud del Rodano è fottuto». «Viti resistenti senza

modifiche genetiche? Ne stiamo discutendo per tutta Italia», annuncia Riccardo Ricci Curbastro, il presidente di Federdoc che ha inserito nel suo vigneto piante Pbw1, frutto di incroci per evitare le malattie favorite da piogge e umidità. Di fronte alla «minaccia esistenziale» dovuta al clima, come l'ha definita il produttore di Porto Symington, come si possono preservare gli stili? «Con le vendemmie precoci, e le uve che per il caldo diventano più zuccherine e i vini più alcolici — sostiene David Williams sul Guardian — i produttori hanno un dilemma: possono o raccogliere molto prima, sacrificando la complessità per livelli accettabili di alcol, o coltivare vini con forza alcolica imbevibile». All'ultima edizione del Merano Winefestival

LE 5 CANTINE IN PRIMA LINEA

CA' DEL BOSCO

La cantina della Franciacorta guidata da Maurizio Zanella ha investito 4 milioni di euro in un macchinario robotizzato che lava e asciuga le uve, migliorando i vini. E come altre case vinicole della zona ha piantato il vitigno autoctono Erbamat, da affiancare a Pinot nero e Chardonnay: è una varietà più resistente ai colpi di maglio del clima

BONNY DOON VINEYARD

Negli anni Settanta Randall Graham è riuscito a ricreare la Borgogna in California: ora, con gli incendi e la siccità che affliggono la zona a causa dei cambiamenti climatici, nella sua azienda di Santa Cruz sta cercando di crescere una nuova varietà di piante più resistente alle ondate di calore

RICCI CURBASTRO

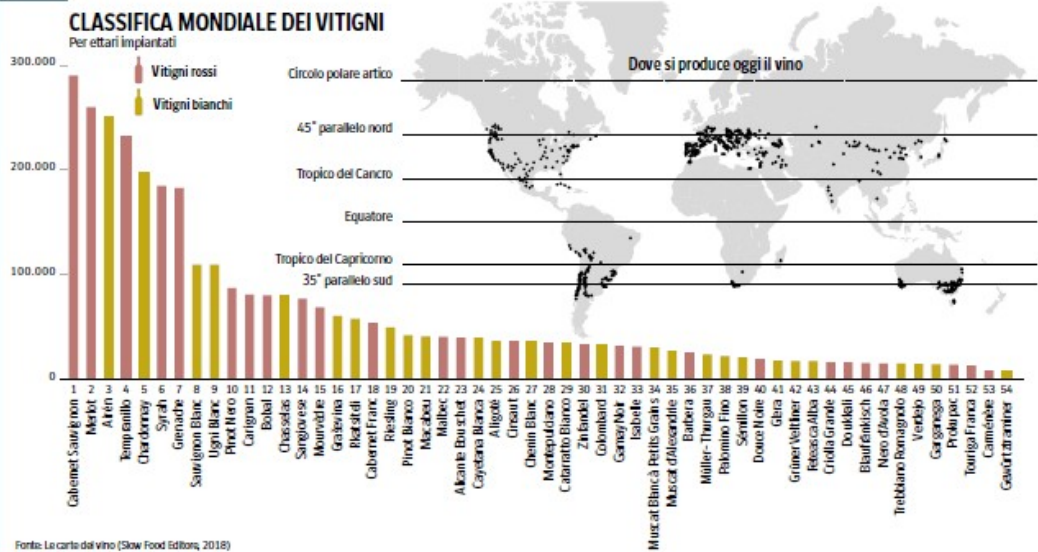
Sempre in Franciacorta il produttore Riccardo Ricci Curbastro ha piantato nei suoi vigneti piante Pivi, frutto di incroci che migliorano la resistenza a umidità e pioggia. In questa zona, infatti, si stanno verificando in tempi ravvicinati situazioni eccezionali (ondate di calore, bombe d'acqua, gelate) che prima si vedevano solo ogni tanto

FORADORI

Ma al di là dei nuovi vitigni resistenti e delle tecniche all'avanguardia c'è anche chi, per fronteggiare le sfide del presente, sceglie la naturalità: in Trentino la cantina Foradori, completamente biodinamica, usa le anfore di argilla per fermentare e invecchiare un terzo dei suoi vini: un modo per «far passare nel vino i sentori del terreno»

LA BIANCARA

A Montebello Vicentino Angiolino Maule produce vini naturali dal 1988. Le regole della casa? Niente interferenze chimiche né in vigna né in cantina, piccola produzione con vendemmia manuale, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, nessun additivo. Le uve così cresciute stanno dimostrando di essere molto resistenti



Sotto Elisabetta Foradori, alla guida dell'omonima azienda agricola in Trentino (la foto, di Guillaume Bodin, è tratta da Wine Revolution di Jane Anson, Guido Tommasi editore)



di Helmuth Köcher, è arrivata con la forza di un tuono la profezia di Lee Hannah, climatologo americano di Conservation International: «Le regioni vinicole più importanti del mondo, dal Cile alla Toscana, dalla Borgogna all'Australia, vedranno diminuire le aree coltivabili dal 25% al 73% entro il 2050». Il suo collega George Kaser, dell'università di Innsbruck, ha dato una flebile speranza: «Abbiamo ancora 11 anni per cambiare il clima, altrimenti sarà lui a cambiare noi». Messaggi terrorizzanti? «Un po' di panico non guasta, serve a far transitare dal senso del dovere sul rispetto dell'ambiente a quello del piacere. Ci salveranno i sentimenti, non le regole», riflette Oscar Farinetti, fondatore di Eataly e

produttore. Comunque pure il futuro del vino, secondo Joe Bastianich, anch'egli produttore, star tv e proprietario di ristoranti, «è legato a grandi scelte politiche, lo dico da americano preoccupato». «Nessun catastrofismo — frena Luigi Moio, vignaiolo e docente di Enologia a Napoli —. Non si è mai prodotto tanto vino buono come ora. E si continuerà a farlo. Grazie alle conoscenze scientifiche degli ultimi 150 anni. Il problema sarà per i vitigni internazionali precoci: Merlot, Cabernet, Sauvignon, Syrah e altri. Per i nostri grandi rossi con vitigni autoctoni e tardivi si aprono opportunità straordinarie. E se la temperatura salirà ancora, abbiamo gli strumenti, viticoli ed enologici, per intervenire». Condivide il sommelier mondiale Luca Gardini: «Si continuerà a bere bene, l'importante è portare il vino italiano nel mondo». «Nel 2050 i rossi potrebbero essere più robusti, molto alcolici, più amari perché i tannini non matureranno bene. Vini così potrebbero piacere più agli asiatici che agli europei». Parole simili al vaticinio, 7 anni fa sul Corriere, del critico Francesco Arrigoni. Che già aveva evidenziato, dalla Val di Cembra all'Etna, «lo spostamento dei vigneti in zone più fresche e soprattutto a quote maggiori, dove la temperatura media è inferiore (ogni 100 metri di quota si perde quasi un grado di temperatura)». E soprattutto aveva descritto il vino che verrà, figlio delle ondate di calore: «Più pieno, corposo, alcolico, con più zuccheri e con acidità più basse. Fattori che non sempre contribuiscono a creare prodotti di grande eleganza». Il timore del clima impazzito potrebbe però portare a una nuova coscienza. Perché non cambiare stile di vita, con un'alimentazione più sana, riducendo l'impatto ambientale, evitando sprechi di energia e non pensare che anche un bicchiere ecologicamente corretto può fare la differenza? Centinaia di produttori nel mondo stanno convertendosi alla sostenibilità in cantina, smarcandosi (soprattutto i piccoli) dalle produzioni convenzionali. Jane Anson, critica del britannico Decanter, ha raccolto le loro vite in un libro, Wine Revolution. Storie di vignaioli (anche italiani, come Elisabetta Foradori, Angiolino Maule e Salvo Foti) che «riducono le emissioni, non usano pesticidi, piantano siepi per incoraggiare la biodiversità, usano vitigni autoctoni e, preservando la terra, donano vini per felicità condivise». Biologici, biodinamici, naturali. Oppure orange wine, «i bianchi fatti come i rossi», con le bucce che lentamente rilasciano colore (e non solo). Nuove frontiere per il domani del vino in un pianeta sempre più caldo.



**Nel 2050
i rossi
potrebbero
essere
più robusti
e amari
(e piacere
agli asiatici)**