

ENOLOGIA. CURIOSITA' AL DIBATTITO DI CASA COPPO

Quando il moscato arrivò a Canelli per imitare i dolci vini della Grecia

Storie a confronto
Autoctono
e tradizionale
a volte non bastano

GAIA FERRARIS
CANELLI

Enologicamente parlando, nell'immaginario collettivo il Piemonte è sinonimo di grandi vini rossi. Ma a sfatare questo mito ci hanno pensato esperti e appassionati riuniti all'incontro «Bere chiaro: l'alternativa piemontese», organizzata nell'ambito della due giorni di degustazioni a Casa Coppo. Un successo di partecipazione e di qualità dei prodotti. Si è di-

scusso sul ruolo dei bianchi piemontesi. Vini sempre più al centro dell'attenzione a cominciare dal concetto di autoctono. Ma l'origine di un vigneto, è davvero la condizione principale? L'interrogativo scaturisce non solo di fronte alla rapida escalation di vini come l'Arneis, il Gavi o il Cortese, considerati tra i più piemontesi, ma soprattutto da successi di altri come lo Chardonnay. I francesi lo vorrebbero tutto per loro. Ma tutti i relatori si sono pronunciati in difesa della sua acquisita "piemontesità". Da Cesare Pillon, pilastro del giornalismo enologico, secondo cui "la piemontesità dei bianchi sta nella loro importanza", a Nichi Stefi, che provocatoriamente ha parlato dello Chardonnay come vino piemontese a Luigi

Bortolotti, direttore dell'Ais, per cui quel che conta è la qualità di quel che si versa nel bicchiere. Per Giuliano Noè, fondamentale è anche la riscoperta di varietà dimenticate «ma bisogna puntare sulla loro diffusione e sulla tutela da parte delle istituzioni, altrimenti moriranno definitivamente». Importanza delle istituzioni testimoniata anche dalle vicende storiche, nell'affascinante ricostruzione di Gianluigi Bera. Ricercatore storico e produttore biologico, Bera ha raccontato delle vicissitudini enologiche a partire dal XIII Secolo, quando in Piemonte arrivò il Moscato. Fu un vero e proprio tentativo di contraffazione: si voleva imitare il nettare liquoroso prodotto in Grecia. La coltivazione del Moscato fu



Massimiliano Coppo

imposta per avere un prodotto di qualità, come quello greco, ma a costi più contenuti. Se dell'Arneis si ha notizia dal '400, il Cortese arrivò proprio a Canelli nel 1606. Episodi che dimostrano come il concetto di autoctono vada ridimensionato: a rendere un vino unico, sono la sua capacità di legarsi a un terroir e di esprimerlo al meglio. E quel che determina un vero plus valore, e quindi il suo successo. Ovvero la tradizione non basta.