

In evidenza

Dieci piccoli indiani e un vitigno. Un pomeriggio con Georg Riedel

di: Francesco Pensavecchio

29 settembre 2016



Qual è il bicchiere più adatto ad un Nero d'Avola? E' una domanda di non facile risposta a causa di varie ragioni.

Età, intensità, consistenza, struttura e tutti quei parametri che un degustatore avveduto è abituato a considerare, modificano le sensazioni di chi assaggia, così come il contenitore interagisce singolarmente con queste.

Quindi, scegliere il contenitore che valorizza al meglio quel vitigno potrebbe essere una attività molto complessa. Sarebbe come scegliere un capo di abbigliamento per una giornata di pioggia. Ma quale pioggia? Leggera, battente, fredda? E dove? A Siracusa o a Mosca?

Il re dei cristalli, Georg Riedel, quel signore che insieme al padre ha ribaltato l'esperienza gustativa rendendolo un fatto epocale (lo dice persino il "Wine Advocate" Robert Parker, vedi l'articolo del 12 Agosto scorso, <http://bit.ly/2cOdj4s>), afferma: "un produttore dovrebbe trovare il bicchiere giusto per ogni suo prodotto. Il bicchiere è l'altoparlante del vino". Incita: "Chiunque vende il suo vino dovrebbe avere lo strumento giusto". Riedel, su questa scienza, c'ha costruito un impero che comprende i marchi Spiegelau e Nachtmann.

Come si sviluppa dunque la ricerca della forma e del materiale contenitore, almeno teoricamente? Quali sono gli elementi da valutare?

Il concetto di "spazio per esprimersi" è cruciale. Volume, apertura del bevante e forma del calice sono le tre dimensioni fondamentali della bevanda. Cosa egualmente importante è, però, la memoria storico-temporale del prodotto che si sta assaggiando.

Per uno Chardonnay di Mersault o un Cabernet del Medoc potrebbe essere una cosa risolvibile. Le caratteristiche sono nette e codificate. E per la Sicilia? Un Nero d'Avola la cui storia conosciuta avrà poco più di 30 anni?

Quattordici produttori siciliani sono stati coinvolti nella scelta, confrontandosi con Georg Riedel in una "gara ad eliminazione" al fine di scegliere il bicchiere giusto. Una condivisione di memoria ed esperienze per trovare lo strumento più intonato.

I vini scelti: il Carthago 2014 di Mandrarossa, il doc Eoro Fontanelle di Curto, il Lu Patri 2010 di Baglio del Cristo di Campobello e il doc Contea di Sclafani Rosso del Conte 2012 di Tasca d'Almerita.

Si procede nel seguente modo: sul tavolo ci sono dieci bicchieri diversi nei quali si versa lo stesso vino, da una stessa bottiglia e in eguali proporzioni. Via via ciascun degustatore esclude i bicchieri che gli piacciono meno. Si prosegue con i bicchieri rimasti cambiando – ad ogni eliminazione – il vino. Alla fine, si fa la media tra tutti i partecipanti: ne rimarrà uno soltanto. Se si è bravi e fortunati, sarà proprio quello scelto.

Quindi, alla fine di tutto, l'eletto è una combinazione tra una media personale e quella di gruppo. Che non necessariamente coincidono. Anzi, tanti i diversi pareri, mai unanimi.



Il bicchiere proclamato come migliore per il Nero d'Avola, il **4400/32**

Ad esempio, mi è sembrato molto interessante il quarto bicchiere della batteria, il prototipo P3. A molti, il nono, il vincente, quello contraddistinto con il nr. di serie **4400/32**. Altri ancora hanno scelto un bicchiere diverso.

Così, durante l'epilogo del divertente esperimento, non ho potuto non pensare al romanzo di Agatha Christie "Dieci piccoli indiani" uno dei suoi capolavori, un giallo sviluppato seguendo i canoni dell'enigma della camera chiusa doppia. La drammatica sequenza di eliminazione programmata ha richiamato alla mia memoria il titolo originale del romanzo: "...e poi non rimase nessuno".

Riconosco a Georg Riedel e a suo papà Claus di avere rivoluzionato il modo di degustare e studiare il vino. Ma gli riconosco anche il suggerimento di non farsi ingannare dall'aspetto estetico, la sola bellezza del bicchiere, e seguire una propria strada. Cercare il bicchiere giusto con tranquillità e pazienza. I bicchieri sono numerosi, di varie tipologia, forme e prezzi. Forse un salto a Kufstein per provarli tutti è una buona soluzione.

Tra i presenti: Francesca Curto (Curto), Salvatore Messina (CVA Canicatti), Alessio Planeta (Planeta), Alberto Tasca (Tasca d'Almerita), Salvatore Li Petri (Settesoli), Carmelo Bonetta (Baglio del Cristo di Campobello), Gunther Di Giovanna (Di Giovanna), Giuseppe Lisciandrello (Vinoveritas), Benedetto Renda (Pellegrino), Renato de Bartoli (Baglio di Pianetto), Francesco Spadafora (Principi di Spadafora), Mario Di Lorenzo (Feudo Disisa), Marco Serramarrocco (Serramarrocco), Benedetto Alessandro (Alessandro di Camporeale).

Alla degustazione di Villa Igiea di martedì 27 settembre hanno partecipato: Georg Riedel; Lucia Gaja di Gaja Distribuzione, partner commerciale di Riedel; in collaborazione con Cronache di Gusto. Ufficio Stampa, Zed_Comm, Valentina Fraccascia, Riedel.italia@zedcomm.it