

Liberi di osare

Ciò che ci piace di più del vino è la sensazione che ci lascia addosso e il fatto che sia trasversale a ogni occasione. Ciò che non ci piace del vino, è quando questo viene strumentalizzato per chiudersi attorno a una nicchia di esperti, intenditori e snob che guardano dall'alto in basso chi semplicemente vuole assaggiare qualcosa di nuovo con una naturalezza che spesso disturba gli eruditi in materia.

Il vino non è una cosa per vecchi, ci diciamo spesso, il che non significa che vogliamo escludere i più attempati, ma al contrario, non vogliamo che sia circoscritto a quella determinata fascia d'età, per diventare inclusivo invece che restare esclusivo. Vogliamo che venga consumato con naturalezza dai ragazzi come dagli anziani, dalle donne e dagli uomini, da chi va a un concerto indie-rock così come da chi va a uno di musica classica.

I tempi sono maturi per trasformare l'approccio che gli italiani - ma non solo - hanno nei confronti del vino, verso un qualcosa di piacevole e che non richieda necessariamente chissà quale esperienza alle spalle, corsi e degustazioni ingessate.

Bevo vino perché mi diverto, bevo vino perché mi piace, bevo questo vino perché l'ho appena scoperto e anche se non sono un sommelier posso distinguere in modo istintivo dei sapori che incontrano il mio gusto e che mi fanno venire voglia di berne ancora, di godere del momento che sto vivendo, ovunque io sia, e non solo in un'enoteca o al ristorante.

Il motivo per il quale abbiamo subito amato l'autore di questo libro è proprio perché sin dal primo capitolo ci siamo stupiti di come il suo sguardo fosse così avanti e la sua visione così vicina alla nostra, sebbene

Leon Adams lo abbia scritto a metà dello scorso secolo. E non è un caso che l'autore sia un americano nato all'inizio del Novecento, e non un francese o un italiano, ricchi di una raffinata cultura enoica ma anche appesantiti da complicate infrastrutture che a volte non ci permettono di pensare liberamente.

Il libro di Leon Adams per noi è come se fosse scritto da un bambino che osserva il mondo con i suoi occhi e non è ancora incasellato negli schemi rigidi del mondo adulto (e vecchio), ed è proprio da qui che vogliamo ripartire per rivoluzionare la percezione del vino e l'esperienza di consumo di chiunque voglia spingersi oltre gettando via le inutili e ingombranti etichette.

Addio étiquette da sommelier, benvenuta spontaneità.

Juliette E. Bellavita
Brand Manager di Tannico

Guida alla lettura

Il vino è anche una cosa semplice, soprattutto bevete ciò che più vi piace, senza condizionamenti. Questi alcuni dei messaggi più potenti che sono contenuti all'interno di un libro più attuale che mai, nonostante la sua prima edizione risalga addirittura al 1958, aggiornata innumerevoli volte con il passare del tempo e fino agli anni Novanta. Un volume che nasce dalla lunga esperienza di Leon Adams nel mondo del vino e dalla sua volontà di spiegarlo in modo schietto a una popolazione, quella statunitense, che ha cominciato a mostrare una certa disinvoltura con la bevanda di Bacco solo di recente, se non si considerano luoghi da sempre al centro della geografia del vino come New York City, San Francisco e pochissime altre grandi città americane.

Nato nel 1905 a Boston, Massachusetts, Leon Adams si avvicina al mondo agricolo durante la sua attività giornalistica nel pieno del proibizionismo. È proprio verso la fine di questo lungo periodo storico, nel 1931, che fonda la California Grapegrowers League, organizzazione che cambierà nome in Wine Institute nel 1934 e che nel corso dei decenni sarà un fondamentale punto di riferimento per l'industria vitivinicola californiana. Una passione che lo porta ad avviare la San Francisco Wine and Food Society e soprattutto la Society of the Medical Friends of Wine, associazione per la quale nel corso degli anni scrive decine di pubblicazioni in cui sostiene i benefici di un uso moderato del vino, specie a tavola. Non è un caso: durante la sua adolescenza ha visto da vicino, a San Francisco, i danni causati dall'abuso di alcol, in particolare di quei distillati di scarsa qualità che venivano consumati illegalmente durante gli anni Venti. Unanimemente considerato come il decano dei *wine writer* americani, è a

partire dagli anni Cinquanta che si concentra sulla scrittura pubblicando libri che sono diventati il riferimento per generazioni di appassionati. Su tutti questo che state leggendo, *Liberi di bere*, *The Commonsense Book of Drinking* e l'enciclopedico *The Wines of America*, guida uscita nel 1973 e ristampata più volte negli anni successivi che riassume la storia della viticoltura statunitense attraverso le zone di produzione, le cantine, i vini più importanti.

“Sono un instancabile crociato del vino”

ha affermato in diverse occasioni. Tra le sue battaglie più note quella a favore del vino cosiddetto quotidiano: un approccio che molto deve agli usi europei e che vede il vino protagonista della tavola, consumato con moderazione tutti i giorni durante i pasti. L'opposto del *binge drinking*, dell'assunzione cioè di bevande alcoliche con il solo scopo di raggiungere il più velocemente possibile uno stato di ebbrezza. È in questa direzione che Leon Adams nel corso degli anni più di una volta ha fatto riferimento al vino come a una bevanda capace di essere servitrice della tavola, capace cioè di valorizzare i piatti a cui viene abbinata. O ancora meglio: non esiste un solo vino per un solo cibo, e viceversa, ma un numero indefinito di soluzioni ognuna con un esito diverso, capace di valorizzare una volta questo aspetto, una volta quello. Un'intuizione che oggi diamo forse per scontata e che sta alla base della disciplina che si occupa dell'abbinamento tra cibo e vino, ma che nel contesto socio-culturale in cui si era sviluppata non lo era affatto, non in quegli anni almeno.

Tra le altre cose, amava sostenere quanto il vino dovesse essere considerato alla stregua di un alimento, come il latte. Un paragone non casuale: se il latte accompagnava da sempre le colazioni degli americani non capiva perché il vino non potesse fare altrettanto con le cene, per esempio. Una questione relativa soprattutto al suo prezzo, perché il vino, secondo Leon Adams, doveva costare poco. Non tutto, non sempre. Era però fondamentale che il consumatore avesse la possibilità di acquistare vino anche a un prezzo “normale”, a una cifra tale da permettergli di

consumarne un poco tutti i giorni, in famiglia, come lui era solito fare con la moglie.

È in questa direzione che in *Liberi di bere* è possibile trovare un passaggio in cui viene sottolineata l'importanza del vino sfuso. Quel vino cioè che le aziende agricole decidono di non imbottigliare ma di vendere in modo diretto a chi si presenta in cantina con i propri contenitori, che siano piccole damigiane da cinque litri o recipienti più ampi. Evviva lo sfuso e le sue virtù: prima di tutto uno straordinario strumento per le cantine per fare selezione, per tenere cioè le masse di vino migliori da parte e dedicare solo quelle all'imbottigliamento e la successiva etichettatura; al tempo stesso, il vino sfuso permette loro di fare cassa, di finanziarsi in modo costante attraverso la vendita diretta, ed è inoltre un modo utilissimo per avvicinarsi ai consumatori, per fidelizzarli e per far vedere loro il luogo in cui nasce il vino che bevono tutti i giorni, ovviamente a un prezzo particolarmente vantaggioso, quello del vero vino quotidiano.

Attenzione, Leon Adams non aveva nulla contro le bottiglie considerate come "premium", anzi. Il movimento dei vini americani gli deve moltissimo per lo straordinario lavoro di divulgazione che ha portato avanti negli anni, un'opera legata al continuo miglioramento della produzione targata USA - dalla California allo stato di Washington, dall'Ohio alla Pennsylvania - tanto da fargli scrivere in più di un'occasione della superiorità dei vini americani su molti celebratissimi vini europei e in particolare francesi. Uno spirito di competizione in parte vivo ancora oggi che ha toccato il suo apice nel 1976, quando Steven Spurrier, commerciante britannico, organizzò a Parigi una degustazione durante la quale un panel di giudici francesi, inglesi e americani, assaggiò alla cieca, senza sapere cioè l'ordine con cui i vini venivano serviti, alcuni dei più famosi bianchi della Borgogna e dei più rinomati rossi di Bordeaux insieme ad alcuni loro presunti pari californiani. Fu in quella occasione che, non senza sorpresa, per la prima volta i vini a stelle e strisce riuscirono a imporsi su quelli francesi: il bianco di Chateau Montelena e il rosso di Stags' Leap, entrambi prodotti nella Napa Valley, emersero come i migliori delle rispettive tipologie, un risultato memorabile di cui si è parlato per anni e che è passato alla storia come "The Judgment of Paris", il Giudizio di Parigi. Leon Adams aveva però capito che negli Stati Uniti per avvicinare

i consumatori al vino era necessario partire da etichette facilmente comprensibili, economicamente accessibili, vini tanto semplici da capire quanto facili da raccontare.

Una buona parte della sua opera di divulgazione guarda quindi nella direzione della semplicità. È in questo contesto che cerca di smontare quella che lui definisce come la sacralità del servizio. È per esempio indubbio che un grande vino voglia un bicchiere di grande qualità, meglio se di cristallo, trasparente, dallo stelo sottile e dal calice ampio. Senza esagerare però: non c'è niente di male in mancanza di alternative nel bere il vino di tutti i giorni in quelli magari normalmente destinati ai distillati o addirittura nei bicchieri dell'acqua.

Tra l'altro, per una buona parte della vita editoriale di *Liberi di bere* riuscire a bere vini "al calice" negli Stati Uniti era cosa piuttosto rara e relegata ai soli ristoranti dei grandi alberghi e a pochi altri di qualche grande città. Solo a partire dagli anni Novanta nella ristorazione americana si è diffusa in modo uniforme e sistematico l'offerta di vini al bicchiere, per chi nei locali non voleva avventurarsi nella scelta di una bottiglia era quindi naturale consumare il vino prevalentemente tra le mura domestiche.

E ancora: aspettare molti anni prima di aprire una bottiglia di vino? No, specie se non si dispone di una cantina adatta. Tra l'altro - sosteneva a ragione Leon Adams, specie se si contestualizzano le sue parole nel periodo storico in cui è vissuto - sono davvero pochi i vini in grado di affrontare il trascorrere del tempo in modo virtuoso, meglio godere della loro gioventù senza rischiare di aspettare troppo tempo per niente. Oppure: i cocktail con il vino? Perché no, possono essere deliziosi. I più famosi sono il Kir, uno dei grandi classici della tradizione americana (anche nella versione Royal, a base di Champagne o comunque di uno spumante metodo classico), e l'italianissimo Spritz, ma la lista potrebbe essere molto, molto lunga, tante sono le possibili variazioni sul tema.

Un racconto del vino capace di normalizzare una bevanda a volte vista come troppo difficile o addirittura inaccessibile, non di rado descritta al grande pubblico da persone che allora sembravano, e le cose forse non sono così cambiate, eccessivamente snob. Ne conoscete di sicuro qualcuno, sono quegli appassionati che guardano più all'etichetta che al

contenuto della bottiglia, che amano parlare di vini famosi e di annate pregiate e che magari storcono il naso di fronte al vino prodotto dal contadino vicino a casa vostra.

“Fidatevi prima di tutto di voi stessi e dei vostri sensi”

amava sostenere veicolando il concetto, sacrosanto, secondo il quale nessun vino è migliore di quello che noi prediligiamo bere, con la consapevolezza che le nostre preferenze sono inevitabilmente destinate a mutare con l'esperienza e con l'età. Bello vero? Altrettanto quanto uno dei consigli più validi si possano trovare, quello di assaggiare sempre un vino prima di decidere di acquistarlo.

Un mondo di vino

Per quanto riesca a essere ancora straordinariamente attuale, *Liberi di bere* racconta un mondo del vino molto diverso da quello di oggi. Un universo che in meno di due decenni ha visto la sua geografia cambiare in parte volto grazie all'avvento di nuovi paesi produttori all'interno di un mercato, quello mondiale, in continua evoluzione.

Il contesto all'interno del quale si muove Leon Adams è quello americano: è inevitabile che la sua attenzione sia prima di tutto rivolta agli Stati Uniti e alle sue zone più rappresentative, per esempio quella California che in pochi anni è riuscita ad affermarsi come una delle più importanti e dinamiche regioni del vino del mondo. Non solo: il suo è un contesto in cui è la Francia a essere l'indiscussa protagonista. Sono quasi esclusivamente i rossi di Bordeaux e quelli della Borgogna, oltre naturalmente allo Champagne, a scandire il ritmo dei grandi vini nei “suoi” USA. Non poteva che essere così, dato che per decenni è stata la Francia l'unico vero punto di riferimento per i produttori di vino di tutto il mondo. Quello più importante, il Paese cui guardare, quello da provare a imitare. Non è un caso che per molto tempo negli Stati Uniti (e non solo) sia stato possibile produrre vini che richiamavano apertamente lo stile cui si ispiravano,

è lo stesso Leon Adams a citare nel libro, tra gli altri, un “New York State Champagne” e un “California Burgundy”, bottiglie prodotte negli USA con la stessa metodologia e con le stesse varietà utilizzate in Francia. È stato solo a partire dal 2006, molto dopo l’ultima edizione di questo volume, che Stati Uniti e Unione Europea hanno finalmente firmato un accordo commerciale che difende in maniera inequivocabile le denominazioni del nostro continente: fino a quel momento era possibile produrre Chianti, Porto o Chablis in qualsiasi stato americano e commercializzarlo come tale a patto che la sua origine fosse specificata e chiaramente visibile in etichetta.

Oggi, come sappiamo, le cose sono molto cambiate. Il mondo del vino è più vivace e polifonico che mai. Il prestigio dei grandi vini francesi è immutato ma al loro fianco si sono affermate molte altre denominazioni e tipologie provenienti dalle nazioni più diverse, Italia in testa.

Il nostro Paese negli ultimi trent’anni ha fatto passi da gigante riuscendo a imporsi come il più importante, dopo la Francia, nella produzione di vini di qualità. Una produzione quanto mai diversificata, capace di spaziare da vini più semplici - apprezzati proprio per la loro accessibilità e facilità di beva - a bianchi e rossi di grande eleganza, capaci di migliorare con il passare del tempo e di farsi spazio nel gotha dei vini mondiali. Non poteva che essere così: nessun altro Paese può vantare non solo così tanti vitigni autoctoni, varietà cioè che sono nate e che si sono adattate ai rispettivi territori di origine, ma anche una tale diversità di terreni, di climi, di esposizioni da nord a sud. Un mosaico unico e irripetibile capace di esprimere una pluralità di vini senza eguali: un assortimento che all’inizio non può che disorientare il consumatore meno esperto, ma che alla lunga si sta dimostrando essere uno dei punti di forza dell’Italia del vino.

Il Prosecco in due decenni è diventato un fenomeno mondiale, il vino italiano più conosciuto all'estero, prodotto ogni anno in oltre 500 milioni di bottiglie ed esportato pressoché ovunque, anche e soprattutto negli USA. Un'espansione legata al suo prezzo ma anche e soprattutto alla sua semplicità, al suo essere percepito come prodotto informale e comprensibile, oltre che facilmente reperibile. Lo stesso vale per un altro famosissimo vino bianco: il Pinot Grigio. Non solo però: grazie alla crescente attenzione nei confronti dei vini considerati come "premium" e alla conseguente crescita dei prezzi di alcune storiche denominazioni francesi, in particolare quelle della Borgogna, anche in Italia si è assistito negli ultimi anni a un sempre crescente interesse nei confronti dei vini rossi di maggior prestigio. L'enorme attenzione mediatica che si è sviluppata intorno alla fortunata vendemmia del 2010 ha per esempio fatto aumentare, di molto, le richieste dei più importanti rossi italiani, in particolare di Barolo, di Barbaresco e di Brunello di Montalcino (e per motivi diversi anche di Amarone della Valpolicella e di Chianti Classico, tra i tanti). Denominazioni che oggi vivono un momento di particolare splendore grazie a una grande solidità produttiva, radicata nei decenni se non addirittura nei secoli, e un panorama quanto mai vario, fatto di tantissime cantine capaci di esprimere vini sempre eccellenti con personalità e aderenza territoriale.

Chissà poi se Leon Adams sarebbe riuscito a immaginare tutti i cambiamenti che hanno investito la geografia del vino odierna. Basta sfogliare un qualsiasi atlante tematico aggiornato per accorgersi che alle regioni storiche si sono affiancate aree produttive che fino a vent'anni fa non esistevano, o quasi. Il Sud America, che negli anni Ottanta si stava affacciando con le sue bottiglie nei supermercati di tutto il mondo, è oggi in grado di esprimere non solo vini di grande qualità ma anche una varietà allora difficilmente prevedibile, con il Cile a capitanare tutti gli altri paesi. Lo stesso vale per Australia, Nuova Zelanda e soprattutto Cina, oggi il sesto più importante paese produttore di vino per quantità. Una nazione che per larga parte sta ancora imparando ad apprezzare il vino ma che è già il secondo sbocco commerciale al mondo per valore.