

# Il futuro del vino? Biologico e a tavola anche lo spumante

In piazza Battisti il meglio della produzione e delle proposte  
Travaglia: «Per ora i più richiesti sono ancora i bianchi»

di Daniele Peretti

TRENTO

Le peculiarità dei vigneti trentini sono la possibilità di avere tutte le qualità di vini possibili – a partire dal passito – ed una qualità di primo livello perché la lavorazione “metodo classico” è possibile solo dove ci sono le condizioni che lo permettono e sotto questo aspetto alla campagna trentina, non manca davvero nulla. Lorenzo Nichelatti è un sommelier che ha appena concluso l'assaggio in piazza Battisti dei vini del “Trentino Doc” e non ha dubbi sulla qualità della proposta trentina, spesso sottovalutata: «Pensiamo al moscato di Besenello, vengono persino dal Friuli per acquistarne l'uva per la grappa. Oppure al taglio bordolese dei vini della tenuta San Leonardo, sono delle eccellenze delle quali se ne parla poco.» Ieri è stata la giornata conclusiva del “Festival del Vino” che ha portato in piazza Battisti i prodotti locali con assaggi a disposizione dei tanti cultori di un buon bicchiere.

Già un buon bicchiere, ma il mercato che orientamenti registra? Prima di tutto non è ancora diffusa l'abitudine di pasteggiare con lo spumante, si tratta di una scelta che deve essere spinta, ma se fatta una prima volta, spesso si ripete. In tavola è scarsa la richiesta del vino biologico che resta ancora un prodotto di nicchia anche se sarà la scelta del futuro: a quanto pare dal 2017 tutta la produzione delle Cantine Ferrari sarà certificata biologica. Molte cantine, specialmente quelle piccole, hanno fatto questa scelta da alcuni



Gli assaggi durante la manifestazione che si è chiusa ieri

anni – ci dice ancora Lorenzo Nichelatti – e direi che hanno dato il via ad una indicazione che viene dal basso. Il prodotto biologico non è stato imposto dal mercato, ma si imporrà autonomamente. In questo contesto di qualità, mi fa rabbia vedere sugli scaffali dei supermerca-

ti etichette di vini trentini a poco più di due euro Iva compresa, ma evidentemente è una scelta fatta per far quadrare i bilanci».

Il cliente tipo raramente si informa sul vino che beve, ma sceglie quello indicato dal cameriere ed è un peccato perché: «Ab-





**Il meglio delle produzioni trentine in mostra al Festival del vino (foto Panato)**



**Lorenzo Nichelatti ha dato alcuni suggerimenti agli appassionati**

biamo cantine di tradizione, coltivazioni particolari e imbottigliati esclusivi – ci dice Giuliano Travaglia dell'Old Bar presente con un chiosco in piazza Battisti – per questo direi che una certa curiosità dovrebbe essere naturale, quando si entra nel regno del vino. I più richie-

sti? Per me i bianchi fermi». Nell'ambito dei vini trentini non manca nemmeno un miracolo della lavorazione, come il pinot grigio: un vino bianco ricavato esclusivamente da uva nera. «Tenendone un sorso in bocca per cercare di trovare i sapori che nasconde, si avverte

perfino quello della fragolina di bosco – illustra ai neofiti assaggiatori seduti attorno a lui, Lorenzo Nichelatti, durante una dimostrazione- perché è un vino che nasce dalla macerazione fino a ottenere un prodotto che è sostanzialmente bianco. Il Pinot Grigio è un vino che va incontro ai palati che prediligono gusti neutri, tenui, senza sapori particolarmente forti». Insomma ce n'è davvero per tutti i gusti e in un mercato che soffre, ma che rappresenta anche una significativa percentuale di vendite, fino a quando riuscirà a restare esente dell'accisa? «Mi auguro - conclude Nichelatti - che più che applicarla al vino, venga tolta a birra artigianale e grappe. Si tratta di piccole realtà produttive che sopravvivono tra mille difficoltà, con un prodotto di qualità. Vanno aiutate, non penalizzate». E Nichelatti non è nemmeno d'accordo sul fatto che un prezzo finale alto, possa limitare situazioni di abuso: «Il consumatore di grappe, birre artigianali e vino di qualità è una persona che ama il gusto e la buona tavola, non certo un soggetto da controllare».