

Quando l'autoctono del Sud vince negli Stati Uniti

Da New York Pasquale Carlo

Che il futuro del vino italiano e di quello del Sud in particolare va giocato tutto sulle potenzialità dei vitigni autoctoni è idea che su questo sito avete potuto leggere più volte. A rafforzare ancora di più questa nostra convinzione è la diretta esperienza sul campo. Anche negli Stati Uniti le giornate terminano con grandi tavolate tra amici e parenti, soprattutto quando l'occasione dell'incontro è data da qualche italiano in visita turistica, come il sottoscritto. Durante le prime serate le varie pietanze, tutte cucinate secondo tradizione campana, sono state sempre accompagnate da magnum a base di Pinot grigio e Cabernet sauvignon, ma poi, dietro nostro suggerimento, si è passati a bere qualcosa di diverso e tipico.

Oltreoceano la difficoltà a promuovere la tipicità è dovuta soprattutto al fatto che, anche se le aziende italiane sono privilegiate nella scelta dei vini, il prodotto che si trova maggiormente sui banchi è spesso frutto di vitigni internazionali. E questo confonde ancor di più le idee circa la reale tipicità dei vini.

Eppure per assaggiare "sorsi di territorio" è bastato spendere solo qualche dollaro in più, sebbene per via del cambio la sensazione è stata di particolare convenienza. Basta fare qualche esempio: abbiamo comprato Greco e Falanghina di Torre Gaia rispettivamente a 13 e 15 dollari, qualche bottiglia di Ramitello (del 2004) della Di Majo Norante a circa 13 dollari e l'elenco potrebbe continuare parlando delle varie e largamente diffuse etichette di Feudi e Mastroberardino. Ebbene, queste bottiglie sono state stappate ed accolte con gran favore ed hanno riscosso molta curiosità e sete di notizie circa i vitigni di origine, della cui esistenza molti dei commensali non erano a conoscenza. La platea degustativa? Per la maggior parte composta da giovani professionisti di età media attorno ai 35 anni e con ottima predisposizione per il mondo del vino. Il risultato è stato chiaro e netto: nelle successive occasioni conviviali sono stati stappati solo vini prodotti da vitigni autoctoni generalmente del Sud Italia. Noi torniamo a casa soddisfatti e soprattutto con due convinzioni ancora più radicate: le enormi potenzialità dei vitigni autoctoni e la necessità di una efficiente comunicazione... anche Oltreoceano.