

VINI SENZA FRONTIERE

**Grimod**

L'esclamazione di Descartes «*Cogito ergo sum*» s'adatta ai vini rari che al solo sentir gli aromi inducono a meditazione: «*Medito ergo sum*». Profumi e corpo consistenti, gusti tipici di carezzevoli sensazioni dolci ma non proprio dolci; prolungate titillazioni dei sensi preposti alla degustazione riassumono le caratteristiche. Tali vini hanno un qualcosa di irraggiungibile, da degustare con rispettosa ritualità e parsimonia. Non è forse un male che riesca difficile

NELLE FOTO: Jean Vouardoux di Grimontz, in Val d'Anniviers, Vallese, nella sua cantina mentre riempie un ditale con l'ottimo Vin des Glaciers.

accostarli ai cibi. Gustare un determinato piatto con tali vini rende poco agevole l'esercizio, solo che si pensi all'elevatissimo, eccezionale costo.

*Una volta nella vita*

Vi sono due o tre occasioni nella vita in cui ci si possa permettere una spesa un poco folle per degustare il contenuto d'una reverendissima bottiglia. Bando all'avarizia per acquistarsi di quei vini dorati da assaggiare a sorsi piccoli - pochi cl: un ditale - tuttavia ampi, avviluppanti il palato con persistenti quasi interminabili sensazioni di piacevolezza. È allora spontaneo il «parlarci su»; scambiare compiaciute opinioni tra amici; darsi appuntamento tra un anno o due per compiere lo stesso rito. Non da ultimo, per il rispetto e la considerazione dovute al lavoro di quei viticoltori capaci di produrre sì pregevoli vini.

*La moltitudine dei vini liquorosi*

Consapevole di far torto a molti paesi, ne cito per esteso solo pochi. Tralascio i vini di Germania - ad esempio gli Eisweine - di eccezionale longevità e valori, limitandomi a Vallese, Italia, Francia con atterraggio morbido in Ticino.

Curiosità più che vino da meditazione è il **Vin des Glaciers**. I vignaioli di Sierre che ancora lo fanno, portano il vino sopra i 1500 msm, in Val d'Anniviers, a maturare in botti di larice che mai verranno svuotate. Si mescola con quello già contenuto, estrae dai legni profumi e sapori leggeri di resina: ne viene un vino di pregio, unico. Le bottiglie non portano alcun millesimo. Etienne Savioz-Germanier abitava lo Château de Villa a Sierre. Era un vignaiolo filosofo, pittore che copiava a meraviglia quadri d'autore (Rembrandt, Dégas, altri) con comune pittura a olio su placche di cartone o di legno. Da lui comperai alcune bottiglie nel 1982. Disse che uno dei pochi abbinamenti consigliabili fosse una scaglia di Parmigiano reggiano stravecchio.

Dall'Udinese viene il **Picolit**, grande per non dire grandissimo vino di vendemmia tardiva dall'omonima uva. Il primo che assaggiai fu nel 1973 in casa di Libero Olgiati a Giubiasco. Per lui l'unico, il vero: era prodotto a Ippis dall'azienda Rocca Bernarda della famiglia Perusini Antonini. Fu in occasione dei cent'anni della contessa Giuseppina che, a quell'età, dirigeva ancora l'azienda. La casa ha mutato proprietà, la qualità tiene; possibile comperare il Picolit 2002 Rocca Bernarda da Matasci Vini Tenero, a Fr. 52.50 la bottiglia da 50 cl.

Anni dopo ne degustai un altro memorabile nell'eno-teca di Giuseppe Bava a Cannobio, «Campo de' Frati» delle Cantine produzione vini di Cormons; una cosa rarissima - il sum-mum - dacché la produzione era sulle 620 mezze bottiglie.

Il massimo, il miglior vino liquoroso del mondo, è lo **Château d'Yquem**, di cui ho fugacemente scritto un paio di settimane fa. La supremazia gli è riconosciuta sin dal 1855 con il conferimento del rango unico, fuori classe, di «Premier Cru Supérieur». È un vino bordolese del Sauternais, dolce non dolce, untuoso e opulento, morbido come il velluto di seta; dotato di vinosità profonda e suadente, vestito d'un colore d'ambra e oro tra i più intensi. Deve le sue eccezionali qualità all'esposizione magnifica delle sue vigne piantate su un suolo di magiche influenze. Interviene l'uomo in ogni fase del ciclo produttivo. La vendemmia inizia al 15 ottobre. Richiede settimane di attenti passaggi per cogliere le uve (Sauvignon, Sémillon, Muscadelle) acino per acino raggiunto il giusto grado di marcescenza nobile provocata dalla «botrytis cinerea». Tale *pourriture noble* fa screpolare e rende flaccida la buccia, l'acqua della polpa se ne evapora; aumentano la concentrazione zuccherina e i pigmenti

sapidi. È intuibile il grosso impegno e il rilevante costo di partenza; che rincara per lo scarso rendimento in vigna: 9 ettolitri l'ettaro, ovvero l'uva di 7 viti per una bottiglia. Dunque, produzione limitatissima; talvolta nulla come in annate cattive (1951, 1952, 1964, 1971 e 1974) per le quali scatta il declassamento.

Ma quale generosa ricompensa per l'acquirente di una bottiglia d'Yquem, che vede attraverso il vetro bianco il colore che si «riscalda». E immagina l'evoluzione di profumi e sapori che si sviluppano sino a diventare sublimi: degustarne un sorso lascia quasi senza parole, in contemplazione.

**CONTEMPLAZIONE TICINESE**

**Mino 2006**, bianco dolce ottenuto da uve Riesling x Sylvaner e Moscato bianca coltivate in valle di Blenio. È prodotto solo in annate che meritano da Feliciano Gialdi, Mendrisio. Gli ha dato quel nome per ricordare suo papà (Guglielmo, diminutivo Gugliemino; stabilmente Mino). Le uve colte ben mature sono messe ad appassire acciocché evaporino una certa quantità d'acqua. Gli acini diraspatis a mano sono spremuti a bassa pressione; fermenta e matura quasi due anni in barriques francesi. Poi va in bottiglie da 37.5 cl.

**DESCRIZIONE:** vino bianco dolce Gradazione 12.5 % Vol., residuo zuccherino 70g/l. Da servire sotto i 10 °C. Giallo dorato intenso e brillante, complesso nei profumi di mela cotta, albicocca, uva passa, i fichi secchi. Al gusto è pure complesso, con bell'equilibrio tra dolcezza e acidità. Dura fino a oltre dieci anni, se conservato in condizioni ideali.



# GENIALE: AUTOMATISMO STOP&GO GRATIS. PER AMORE DELL'AMBIENTE!

Nuove: Colt Swiss Champion e Colt City Star



1.3 ClearTec, 95 CV,  
5.0 L, CO<sub>2</sub> 119g/km  
Cl. di efficienza energetica A

Fendinebbia

Sensore pioggia/luminosità

Volante multifunzione  
in pelle, tempomat

Climatizzatore, audio

Styling Kit interno  
(console, ugelli  
d'aerazione)

Vetro fumé dietro,  
alzacrystalli elettrici  
davanti + dietro

Vano di carico variabile  
fino a 1'032 litri  
(posto per un europallet)

Cerchi in lega 15"

**Swiss Champion**  
Plusvalore CHF 2'600.-  
Sovrapprezzo CHF 0.-  
Il vostro vantaggio CHF 2'600.-



Colt Swiss Champion, 5-Door

**New Colt City Star**

3-Door, CHF 18'990.-, vantaggio CHF 1'400.-\*  
5-Door, CHF 19'490.-, vantaggio CHF 1'500.-

**New Colt Swiss Champion**

3-Door, CHF 20'490.-, vantaggio CHF 2'050.-  
5-Door, CHF 20'990.-, vantaggio CHF 2'600.-\*

Auto Stop&Go spegne il motore al semaforo e lo riavvia al reinnesco della frizione. Semplicemente geniale.

Geniale fin nei dettagli.



\*Prezzo di listino Colt 1.3 Inform 3-Door, incl. motore ClearTec e dotazione speciale CHF 20'390.-, vantaggio cliente totale CHF 1'400.-; prezzo modello speciale City Star CHF 18'990.-. Prezzo di listino Colt 1.3 Invite 5-Door, incl. motore ClearTec e dotazione speciale CHF 23'590.-, vantaggio cliente totale CHF 2'600.-; prezzo modello speciale Swiss Champion CHF 20'990.-. Prezzi netti indicativi, incl. 7.6% IVA. Media CO<sub>2</sub> di tutte le vetture nuove in Svizzera: 204 g/km.