

Ambiente e Benessere



Riscoperta dei paesaggi vitivinicoli

Vini senza frontiere Dal 1999 l'Unesco li include nel patrimonio dell'umanità, sebbene con il contagocce

Grimod

Che la coltivazione della vite e il vino facciano parte della civiltà non è più da dimostrare. Negli ultimi anni è attestato persino dall'Unesco. Il 2009 segna il decennale dacché questa istituzione ha cominciato a includere nel patrimonio mondiale dell'umanità anche i paesaggi vitivinicoli, benché in minima parte: a malapena 1% degli 850 siti già classificati nel mondo intero.

È stata la regione del Saint-Emilion nel 1999 la prima ad essere classificata tale. Sia per le bellezze della città medievale, sia per le sue vigne, nelle quali si coccolano uve i cui vini finiscono in bottiglie vendute a prezzi impossibili. Venne poi la segreta e bruciante vallata portoghese del Douro, dove si confeziona il Porto. Seguita a ruota dall'ungherese Tokay, dalle cui vigne si produce l'omonimo vino liquoroso mondialmente celebre. Meno conosciuta ma in-

clusa nella lista dei patrimoni mondiali da proteggere è l'isola Pico nelle Azzorre, che dà anche un vino liquoroso – *Verdelho do Pico* – una volta celebre anche alla corte degli zar di tutte le Russie. L'ultima designazione è toccata alla Svizzera romanda con le spettacolari terrazze vignate del Lavaux digradanti fin sulle rive del Lemano (vedi sopra).

Nell'autunno del 2007, durante l'ultimo soggiorno nelle Ardenne, avevo notato un certo visighiero, ancora un poco sommerso. Una persona, molto addentro nel *milieu*, mi raccontò che le autorità politiche remigiotte stavano cominciando ad allestire un voluminoso dossier di candidatura. In sostanza si sono ripromessi di diventare il sesto *vignoble* a farsi incoronare dall'Unesco. La posta in gioco è molto importante. Primo perché i posti in tribuna sono pochi e molto ambiti. Ogni Stato può presentare una sola candidatura l'anno nella categoria dei beni culturali nella quale

concorrono i paesaggi vitivinicoli. I responsabili di Reims e dintorni sanno che la Borgogna e il Beaujolais sgomitano per mettersi in prima fila sulla griglia di partenza. Ciascuno fa per sé. Ecco perché nessuno ricorda di aver visto una regione come la Champagne così attiva.

Trovo conferma nel libro *In Vino Satanas* di Denis Saverot redattore capo di *La Revue des Vins de France* e Benoist Simmiat (Ed. Albin Michel, 2008). Febrili riunioni si susseguono a buon ritmo nelle municipalità di Reims, Épernay e dei comuni viticoli della Marna e dell'Aube. Sedute di lavoro formali con l'architetto degli edifici storici pubblici di Francia, ricevimenti ufficiosi di delegazioni dell'Unesco. La Champagne deve anche guardarsi dalla concorrenza agguerrita dei paesi del Nuovo Mondo. Il riconoscimento delle Nazioni Unite le consentirebbe di mettere in ombra la concorrenza di certi paesi che, come la Cali-

fornia e la Georgia, continuano a vendere sotto la denominazione «champagne» dei volgari (scrivono gli autori del libro) *crémants* regionali.

La maggior parte dei siti già classificati dall'Unesco si trova nei paesi occidentali. Facile presumere che non sarà sempre così. In ogni caso la Champagne ha costituito una specie di unione sacra dandosi una strategia e una disciplina militare allo scopo di riuscirvi entro il 2010. Che la regione sia importante è illustrato dalle cifre: 320 comuni, 260'000 parcelle di vigne su 28 mila ettari, nonché l'intenzione di estendere a 32mila la superficie autorizzata a fregiarsi dell'appellazione «champagne». Reims e contado hanno in mano carichi da undici e le più alte briscole: un vino con lista di referenze includente Buckingham Palace e la Casa Bianca; l'interprofessione più ricca del pianeta; un *savoir-faire* inappuntabile e, soprattutto, le grandi marche di vino: Bollinger, Dom Péri-

gnon, Moët & Chandon, Roederer, Vranken-Pommery, Pol Roger, Ruinart, Taittinger, ... «Infine», fanno notare Saverot e Simmat, «in ciascuno dei *vignobles* classificati dal 1999, la frequentazione di turisti di qualità è aumentata del 30%».

Non da sempre i paesaggi viticoli sono messi in primo piano. Si vedono principalmente nella pittura di fine 800: Daubigny dipinge scene di vendemmia in Borgogna; Bazille, Turner e Toulouse-Lautrec, nel 1880, rappresentano la vigna non ancora «palizzata». Celebre il dipinto di Van Gogh del 1888, ora nel museo Pushkin di Mosca, *La Vigne rouge*. L'evoluzione della vigna ordinatamente allevata, sui fili tesi tra paletti allineati come soldati, pettinata è piuttosto recente. Appaga l'occhio, fa scattare la voglia di toccare quasi accarezzare come tra le mani si avesse una pezza di velluto a coste; induce la voglia di bere e degustare.

Publireportage

Carne per le feste

Specialità Ovvero, come prepararsi al meglio per i banchetti delle imminenti festività



L'arista di maiale è sempre molto apprezzata in occasione delle feste di fine anno. I nostri macellai sono pronti a consigliarvi adeguatamente nella preparazione dei piatti festivi.

«L'arista di maiale è un taglio di carne che mi piace da matti, sia da cucinare personalmente, sia da consigliare alla nostra clientela», spiega sorridendo, ma senza mezzi termini, il capo macellaio della filiale Migros di S. Antonino, Michele Devittori, quando parla delle specialità da servire durante le feste natalizie. Le macellerie Migros stanno ritocchando gli ultimissimi dettagli per affrontare adeguatamente questo impegnativo periodo dell'anno: «Si sa – continua Michele – le prossime settimane saranno professionalmente intense, ma al contempo anche molto stimolanti, in quanto abbiamo la possibilità di dimostrare tutta la nostra competenza in fatto di delizie festive a base di carne, pollame, pesce e pregiati salumi. Per questo invito già da subito la clientela a ri-

volgersi a noi per informarsi sulle varie possibilità gastronomiche. In questo modo si potranno evitare eventuali spiacevoli inconvenienti dell'ultima ora». Oltre alla sempre molto gettonata specialità toscana, l'arista di maiale al forno appunto, quali sono le altre possibili delizie prettamente natalizie in grado di stupire gli ospiti? Michele al riguardo ha le idee chiare: «Basta chiedere, siamo a completa disposizione. Come sempre le possibilità sono molteplici, sia per chi predilige i tradizionali menu, ma anche per coloro che non disdegnano di sperimentare nuovi piatti magari un po' più elaborati. Non va inoltre scordato il fatto che numerose proposte sono già bell'e pronte per essere soltanto cucinate – quindi un gran bel risparmio di tempo –, dal mo-

mento che ci occupiamo noi di approntarle con cura utilizzando solo i migliori ingredienti. Segnalerei, solo per citarne alcune, il maialino, l'agnello da latte e il carré di vitello, il coniglio svizzero e l'arista di vitello. Per ciò che riguarda il pollame, invece, il consiglio va sull'anatra farcita, il classico tacchino o il cappon ripieni oppure la faroana festiva. Ma anche gli amanti del pesce troveranno di che sbizzarrirsi presso il nostro banco pesce fresco. Infine, suggerisco di provare alcuni tagli del nuovo "Manzo Nostrano", nella fattispecie l'entrecôte per un buon *roastbeef*: un vero trionfo di tenerezza e di sapore!».

A questo punto non vi resta che correre alla macelleria Migros più vicina e lasciarvi stuzzicare!

Michele Devittori, capo macellaio alla Migros di S. Antonino, vi aspetta.

