

«Vini in quota» con Fede & Tinto a Cortina

L'incontro a «Una Montagna di Libri»: ecco il Decanter delle Dolomiti

«**D**omani andiamo a sciare. E planteremo il lambrusco nella neve». Vini in quota, ad altitudini impensate. Autoctoni, indigeni, del territorio ma anche (felicitemente) importati. Ieri, a Una Montagna di Libri a Cortina, per l'incontro con Fede & Tinto, al secolo Federico Quaranta e Nicola Prudente, è venuta fuori una specie di Decanter delle Dolomiti: in una Conca finalmente imbiancata, la conversazione all'Hotel Miramonti, con Marisa Fumagalli, firma del *Corriere della Sera* è andata giù come un'ombra. Ma tra un bicchiere e l'altro le due anime e voci della storica trasmissione Rai hanno regalato qualche consiglio di degustazione molto «a Nordest».

Fede & Tinto, quali sono le rivelazioni dei vini del 2015 in Veneto?

«In realtà non ci sono stati colpi di scena. Ma c'è una costante profonda nella ricerca della qualità. Prendiamo ad esempio il Soave: è sempre stato il vino da bevuta un po' scontata. E invece i produttori facendo un grande lavoro di unione sono stati molto bravi a capire quali erano le loro vocazioni e ne



Protagonisti

Federico Quaranta, Nicola Prudente con Marisa Fumagalli ieri al Miramonti di Cortina

hanno fatto una virtù. E in questo il merito è del presidente del loro consorzio. Dunque: se il produttore è smart, energico, creativo, anche il vino deve esserlo. E viceversa se uno è pacato, sentimentale...».

...si beve un Amarone?

«Noi lo chiamiamo Amorone. E' il nostro vino del sentimento. Come la "nebbia confortevole" dei Pink Floyd: loro si confortavano con altre sostanze, noi stiamo bene con l'Amarone. Ma anche qui c'è un insegnamento. Prendiamo Marilisa Allegrini, che ne è produttrice, e che ha ristrutturato una vil-

la nel veronese e l'ha aperta agli appassionati: ha capito che bisogna essere accoglienti. Siamo andati in un posto che si chiama Collina dei Ciliegi, appena sopra Verona, della famiglia Gianolli: ci sono questi ciliegi enormi, giganteschi, meravigliosi... Anche lì sanno bene che la cosa vincente è essere accoglienti. Questa è la prerogativa. Bisogna scendere dal piedistallo».

Bene per i vini fermi. E le bollicine?

«Eh. Il problema in Veneto è col Prosecco. La maggior parte di quello commercializzato, dicit-

moceolo, non è buono: e ci spiace, perché siamo grandi bevitori di bollicine. Forse è il momento di farne meno, ma di farne di più buono».

Ad aprile si aprirà la 50esima edizione di Vinitaly. Un bilancio di metà secolo?

«Le fiere di questi tempi rischiano tanto. Perché con internet non hai più bisogno di un luogo fisico per incontrare il prodotto. Dunque Vinitaly in che cosa ha vinto? Sono riusciti ad essere esperienziali: la gente deve vedere, conoscere, toccare. Se possiamo dare un consiglio, la fiera si deve sempre più aprire alla città».

A Cortina da cinque anni esiste un vigneto a 1.350 metri. Vino in altura: cosa ne pensate?

«Il vino d'altitudine è una sfida difficile. Il problema più grosso è mantenerle, queste vigne. E in montagna il lavoro si fa a mano. Chiaro che c'è un motivo di marketing: dire che questo vino si fa a Cortina. Una cosa unica. Ma poi pensate quanto è geniale chi lo ha creato: ha fatto una vigna qua sapendo che non ne vercherà più! Insomma, si beve per dimenticare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA