

Ciro racconta...

UN RIESLING MONUMENTALE



Enoteca Vino e Dintorni

"Amo sulla tavola, quando si conversa, la luce di una bottiglia di intelligente vino"

Pablo Neruda



L'esperienza del Riesling, bevuto circa 35 anni fa.

Siamo a Napoli, in Via Toledo, nel ristorante di un sommelier bravissimo, delegato A.I.S. e mio primo maestro.

E' un corso di assaggiatori di secondo livello e il patron porta in tavola 3 flaconcini a testa. Parleremo del Riesling, sentiremo i flaconcini prima di assaggiarne uno monumentale.

Il Riesling renano si porta dietro una fama da fuoriclasse e spessissimo lo è. Quando c'è sufficiente acidità e mineralità, deve farvi saltare dalla sedia, conquistarvi per sempre. Quando ha un po' di anni, quando ne ha parecchi di anni, deve per forza sapere di idrocarburi, di cherosene o nafta? Anche no!

Quell'odore, sapore è dato da una molecola, TDN, il trimetil-didronaftalene che è una degradazione dei carotenoidi, pigmenti che si trovano, appunto, anche nelle carote. Soprattutto nelle carote esposte a sole acceso e caldo torrido, scopriremo in seguito. Giò (lo chiamerò così, per lasciare almeno un po' di privacy non violata) in quei tre boccettini da farmacia preparò tre intrugli e si raccomandò; dovevamo testare i profumi di tutti e tre, nell'ordine che volevamo, bere una stizza di vino e poi, ripresi i boccettini, bere ancora un sorso piccolissimo dell'unico campione che ritenevamo... non velenoso.

Sembrava una roulette russa; non sapevamo cosa c'era nei boccettini dai colori assurdi ma il loro odore bastava a tenerci lontano.

Eravamo dodici allievi e credo che, come me, tutti ci ricordiamo quell'esperienza.

Boccettino 1: c'era cherosene diluito, molto diluito in acqua distillata

Boccettino 2: c'era, non so come ottenuta, succo di carote e grappa

Boccettino 3: c'era grappa chiara e mezza goccia di benzina.

Tutti, fortunatamente, bevemmo solo un po' del flaconcino numero due, poi mangiammo del pane sciapo e bevemmo un po' d'acqua.

Solo dopo Giò ci fece assaggiare il famoso Riesling della Mosella, il Saarburger ALTE REBEN (vecchie vigne) 1980- WEINGUT DR.FISCHER il produttore: quanta mineralità, che bella spalla acida, come portava bene gli anni... ma di TDN, i famosi idrocarburi ne trovammo veramente pochi. I nostri sensi erano ormai saturi da quel mix di odori non propriamente piacevoli, anche se affini a quanto ci si poteva aspettare. Certo ognuno è libero di pensarla come vuole, a Napoli si dice ogni capa è tribunale (ogni testa è tribunale), ma credo che fu il valore di quella esperienza a mettermi in guardia; bisogna cercare il piacere sia nei vini semplici che in quelli delle grandi occasioni però fidarsi un po' di più delle proprie papille e delle nostre conoscenze. **In fondo beviamo storie e poi anche quel che c'è nel bicchiere.**