

Giovedì 15 Luglio 2010

VIVERE DI VINO

Roberto Beneventano della Corte, catanese emigrato al nord, è uno dei massimi esperti di bollicine. "In Sicilia il vino ha un futuro, soprattutto per l'Etna. Spumanti italiani? Bene in Franciacorta"



Il signore dello champagne

Roberto Beneventano della Corte, ovvero il "signore dello champagne". Da più di vent'anni ha fatto della sua passione per le bollicine, una passione che potrebbe quasi dirsi "trasmessa geneticamente" (la madre è francese), una professione.

Nato in Sicilia, a Catania, se ne distacca molto presto, ma non dal cuore, sottolinea. A diciotto anni si trasferisce infatti a Milano dove inizia e completa i suoi studi universitari alla Bocconi. Poi la scelta di "farsi ambasciatore delle bollicine": è infatti uno dei massimi esperti internazionali di champagne del quale ha contribuito la diffusione in Italia.

Ma qual è la percezione che gli italiani hanno di questa tipologia di vino?

"La percezione è quella di un vino unico, inimitabile, che non ha concorrenti. Esistono diversi tentativi per confrontarlo con altri vini, ma lo champagne non è altro che il frutto di un determinato territorio e clima".

Gli italiani dunque sanno bere champagne?

"Devo dire di sì, anche perché si è imparato a conoscerlo e ad usarlo in maniera diversa".

Si riferisce all'abbinamento anche con piatti prima impensabili?

"Esattamente, lo champagne oramai da tempo non è più il vino conclusivo di un pasto. Quello che accompagna i dolci o semplicemente per un brindisi. A me piace abbinarlo ad esempio a piatti a base di carne: malgrado possa sembrare un accoppiamento azzardato, il risultato è straordinario. C'è da aggiungere poi che oggi una bottiglia di champagne costa trenta/quaranta euro, un prezzo basso se confrontato a quelli di alcuni vini di qualità".

Dunque lo champagne resiste alla crisi, e lo fa grazie anche al prezzo?

"Lo champagne rimane un mito, il consumo non lo è più".

Ma qual è lo champagne che preferisce?

"Non saprei dire, ne esistono tra l'altro almeno una ventina di qualità: blanc de blancs, blanc de noir, rosè.. Preferisco quel tipo di champagne che si sposa bene con quel momento particolare, quella cena".

E della Sicilia del vino, che ne pensa?

"Da buon siciliano amo la mia terra nella quale torno non appena mi è possibile e non posso non dire che i vini siciliani sono ottimi. Bisogna tuttavia stare attenti a non inflazionare una determinata zona creando confusione nel consumatore. Mi riferisco al Nero d'Avola ad esempio. Così come, dall'altra parte, ci sono zone "in crescita" che lasciano presagire buoni risultati. E stavolta mi riferisco ai vini dell'Etna".

E degli spumanti italiani?

"Ci sono ottimi spumanti, quelli Franciacorta ad esempio che hanno raggiunto un livello straordinario e dei quali apprezzo la politica intelligente di informazione. In ogni etichetta è infatti indicato tutto quello che ha portato alla nascita di quel tipo di spumante".

L'ultimo vino bevuto?

"Uno Steinbrück blanc de blancs. Ed è stato proprio in Sicilia, a Palermo, a Villa Igiea, in occasione della serata organizzata da champagne Steinbrück e sigari Davidoff. Una degustazione particolare ed una serata veramente piacevole".

Sandra Pizzurro