

christophorus

323

Il Porsche Magazin

Dicembre 2006 / Gennaio 2007

Sempre più potente

Le prime immagini della nuova Cayenne

Piazza pulita

Il successo di Porsche alla American Le Mans Series

Massima trasparenza

Con la nuova 911 Targa 4/4S sulla costa atlantica





Dieci ettari da... centellinare

Dalla Sicilia un Moscato capolavoro (ma non per tutti). Sulle tracce di Roberto Beneventano. Ecco gli appunti di Marina Negri.

Il mondo di chi ha il culto dell'eccellenza lo conosce già. Il mondo che si sta avvicinando all'eccellenza lo sta scoprendo.

Ma, anche volendo, non potrà mai concedersi alle grandi masse. Per fortuna.

Eppure stiamo parlando di un vino. Semplicemente un vino.

Si tratta di quello che genericamente chiamiamo «moscato» e, nell'immaginario collettivo evoca, soprattutto nelle occasioni conviviali, il momento a fine pasto quando, finalmente, il suo gusto dolce annuncia che dopo una ulteriore dose di calorie sotto forma di dessert più o meno fantasiosi (ma basta anche un biscotto intinto nel liquido ambrato per sembrare tale...), si può tornare alla realtà.

La scelta della marca e della qualità resta a discrezione della cultura del buon bere di ognuno anche se, spesso, perfino gli intenditori che

tutto sanno di bianchi rossi e rosè sono più o meno convinti che in caso di «moscato» non ci sia poi questa grande differenza tra uno e l'altro.

Errore. Gravissimo errore. Perché, come i suoi «fratelli» che rendono importante un pranzo, anche un vino da dessert ha nascosta in sé una storia di sole, uve, passione.

E più la passione di chi lo produce è grande, più «grande» diventa un moscato. Come il particolarissimo «moscato di Siracusa».

Vicino a Siracusa infatti, si stende al sole di Sicilia un fazzoletto di terra ricoperta a vigne (appena dieci ettari o poco più) di proprietà dell'attuale barone Beneventano che, come i suoi avi prima di lui, ne custodisce tenacemente i confini (riconosciuti come zona DOC) e i segreti della vinificazione che trasformano dei chicchi profumati in uno straordinario moscato. Anzi, se ogni zolla potesse parlare, racconterebbe di molte generazioni che si sono

Roberto Beneventano (a destra) grande interprete del piacere gastronomico

tramandate l'amore e il rispetto nel trattare ogni grappolo d'uva che è nato lì. Perché il primo atto ufficiale che registra l'attività della nobile famiglia è «solo» del 1210.

Ma quale sarà mai la differenza con gli altri passiti, forti e incisivi, che la generosa Sicilia regala? Pietro Beneventano nella sua azienda Monteclimiti produce un moscato difficilmente confondibile in quanto la moderata alcolicità (14°) e la delicata dolcezza non si riscontrano altrove. Ecco perché sarebbe un vero delitto confinare il «moscato di Siracusa» al momento del dessert, ma al contrario, perfetto anche con il foie gras, per non parlare poi dei formaggi, qualunque essi siano. O, addirittura, come suggerisce un intenditore amante dell'azzardo gastronomico, da provare con la frutta secca.

Della particolare capacità di esaltare i diversi sapori se ne erano accorte già le antiche corti d'Europa e se, da una parte la famiglia Beneventano è rimasta fedele alla tradizione nella produzione di questo vino, nobili e re hanno continuato nei secoli a sceglierlo. Perfino oggi, epoca di massificazione e «globalizzazione» anche dei sapori, nella cantine di chi governa un popolo o un impero economico, quasi sicuramente il «moscato di Siracusa» c'è.

Non solo nel vecchio Continente. E non solo sulle tavole blasonate.

Perché, con l'inizio del 2006, i Baroni Beneventano hanno deciso di distribuire il loro moscato sia nelle enoteche più prestigiose che tramite la ristorazione haut de gamme di tutto il mondo, atterrando con successo perfino negli Stati Uniti, notoriamente Paese poco incline all'estrema raffinatezza negli accostamenti cibo-bevande. Eppure anche lì è diventato sinonimo di un pezzetto d'Italia profumata di sole e di mare la cui essenza, imprigionata nei grappoli gonfi e generosi, ma immutabili nel tempo e nello spazio, da sempre si sprigiona in ogni sorso del «moscato di Siracusa».

Peccato quindi che quel pezzetto di terra italiana, di dieci ettari o poco più, non possa dilatarsi a dismisura per centuplicarne la produzione? No, affatto.

Il «moscato di Siracusa» è come la Porsche: solo per veri intenditori.