

Bricco dell'Uccellone 2017, una bella storia italiana.

Qualche giorno fa ho risentito un mio vecchio amico, Sandro per farci gli auguri per il nuovo anno, e mi son rammentato come insieme abbiamo percorso anni che oggi potrei dire memorabili ed indimenticabili, la seconda metà degli anni '70 e buona parte degli anni '80 nella città dove vivevamo, Torino. Ne abbiamo viste e fatte di ogni, passando dalla seria attività politica a quella del puro cazzeggio tipica del riflusso degli anni '80. Insieme ci siamo ingozzati di robaccia in locali pessimi bevendo vino al metanolo, riempiendoci di birra nei primi pub che aprivano in città e dopo partecipando attivamente all'edonismo culinario che fu il tratto distintivo di quegli anni; il cocktail di gamberi, le pennette alla vodka e salmone, i tortellini con la panna, tagliatelle paglia e fieno, il risotto con le fragole, il filetto al pepe verde, la tagliata rucola e grana e come dimenticare il profiterole, il dolce per eccellenza di quell'epoca. Ma ricordo più di tutti il risotto ai 4 formaggi che mangiavamo a notte fonda in un locale che si chiamava Ritual, una sorta di via di mezzo tra discoteca, night, bistrot che accompagnavamo con il Mateus Rosato gelato. Non eravamo attratti invece dall'altro fenomeno di allora, i fast food con gli hamburger, le patatine, vero emblema degli anni '80 con i paninari che a noi ideologicamente stavano sulle scatole.



Tutti piatti oggi scomparsi da quasi tutte le carte dei ristoranti, ma non ad esempio nei menù di molti matrimoni, così come i fast food che proliferano e vivono più che dignitosamente. Molte cose da allora sono cambiate, una grande rivoluzione gastronomica ha cambiato completamente il nostro modo di nutrirci, oggi sicuramente più sano e più genuino, più legato alla stagionalità dei prodotti con una filiera produttiva più attenta alla naturalità degli alimenti. Insomma è molto meglio oggi.

Ma credo che ancor prima della cucina, il vero cambiamento è avvenuto con il vino, dalla seconda metà degli anni '80 quando questo ha subito una vera rivoluzione, partita da alcuni pionieri, e mi piace ricordare Giacomo Bologna che proprio nel cuore della terra dello scandalo del vino al metanolo, lanciò un manifesto di rinascita del vino simbolo piemontese, la Barbera d'Asti. Giacomo lo fece realizzando per primo una bottiglia con questo vitigno utilizzando la barriques francese, una pratica sconosciuta ai più allora, unita al fatto che il Bricco dell'Uccellone uscì con un prezzo decisamente alto rispetto alle consuetudini del tempo, ma anche questo era un messaggio chiaro e forte, il vino buono e sano deve essere pagato il giusto.



Una Barbera d'Asti che da allora fa parte del nostro miglior patrimonio vitivinicolo, oggi sono i figli Raffaella e Giuseppe a portare avanti la filosofia di Giacomo e prova ne ho avuto ancora una volta bevendome una mezza bottiglia dell'annata 2017 che ho accompagnato con un risotto ai funghi porcini che mi è riuscito decisamente bene. Il Bricco nel bicchiere ha un bel colore rosso rubino con riflessi granato, al naso spettacolare complessità con un bouquet che mette in evidenza sentori di frutti rossi, vaniglia e spezie. In bocca è concertato e strutturato ma con una morbidezza ed eleganza che ammalia, notevole la persistenza così come la sua capacità di invecchiamento. Buona befana a tutti.