Cuba si siede alla tavola del vino italiano, sarà vera revolucion?

schermata-2015-06-17-a-145203-d307bc50

Cuba: si stringono rapporti più solidi, in particolar modo quelli lavorativi, a tavola piuttosto che in camera da letto. Non a caso si parla di ‘mettersi attorno ad un tavolo’, anche se personalmente ho sempre preferito a penne pregiate, portadocumenti e laptop, una tavola apparecchiata. Il vino in tutto questo svolge, neanche a dirlo, un ruolo fondamentale. Messo da parte il costo dell’etichetta – in Italia per fortuna non va sempre di pari passo con la qualità- a tavola accadono sempre grandi cose.

[caption id="attachment_18661" align="alignleft" width="184"]Luca Gardini Luca Gardini[/caption]

Forse grazie a questa attitudine il vino italiano si sta aprendo sempre di più verso una ‘tavola’ che fino ad oggi aveva dell’impensabile. Sto parlando, come accennato all'inizio, del mercato cubano. Nonostante l’attitudine da queste parti sia rivoluzionaria, non credo che la passione dei cubani per la ‘cerveza’ rischi, a breve, di essere scalzata dal vino. Tuttavia anche nella poco commerciale –solo in apparenza- Isla Grande proprio il vino può costituire un prodotto in grado di ritagliarsi una fetta di mercato sempre più cospicua. In realtà le etichette, in particolar modo spagnole o sud americane, sono già presenti sull’isola, venendo per altro offerte a prezzi neppure troppo proibitivi. Non manca poi qualche grande produttore italiano, magari nelle carte vini di strutture di lusso. Numerose e note aziende toscane, venete, lombarde, senza dimenticare alcune realtà del sud Italia, sono presenti in maniera timida ma sempre più convincente. Se i numeri sono risicati, l’entusiasmo per i vini di casa nostra che si registra tra i sommelier cubani e tra il grande pubblico di visitatori stranieri è in costante ascesa. Certo la combinazione tra debolezza economica del mercato interno, condizioni di conservazione non sempre ottimali delle etichette, concorrenza di realtà enologiche molto più radicate, vuoi anche per questioni linguistiche o di politica commerciale, non favoriscono certo il nostro prodotto. I presupposti per crescere tuttavia ci sono tutti.

Chianti e sigaro cubano

Negli ultimi due anni sono stati inaugurati 350 ristoranti, senza contare i lenti avvicinamenti –mi riferisco in particolar modo agli Stati Uniti- che porteranno ad un progressivo intorpidimento dell'embargo. Nell'attesa il vino italiano trova spazi sempre più importanti. Lo dimostra il recente Festival de l'Habano. La kermesse legata al sigaro cubano sul finire del mese di febbraio ha radunato a l'Avana ospiti provenienti da ben 60 paesi. Durante l'edizione 2015, dopo numerosi altri consorzi stranieri (es. Rioja), quest'anno è stato scelto come partner il Consorzio Chianti. Questo ha consentito ad alcune tra le aziende appartenenti a questa storica realtà associativa di riempire, al tempo stesso, bicchieri e momenti di quella che può essere considerata, senza dubbio di smentita, la più prestigiosa manifestazione mondiale sul tabacco. Rufina, Colli Fiorentini, Riserva e persino varie divagazioni sul Vin Santo sono stati serviti in occasioni di cerimonie ufficiali, compresa la cena di chiusura del Festival, ma anche in circostanze non meno 'gustose'. Le diverse tipologie di Chianti sono state oggetto, dopo un'attenta selezione effettuata in Italia da assaggiatori del Consorzio e rappresentanti dell'importatore unico di sigari cubani in Italia (Diadema spa), di uno tra gli abbinamenti più insoliti ma non per questo poco azzeccati. Chianti e sigaro cubano non è un mariage molto frequentato. Motivo? Dal punto di vista della piacevolezza il tannino e l'acidità del Sangiovese (vitigno alla base della produzione del Chianti), sulla carta, non fanno che enfatizzare la sensazione di asciuttezza che si avverte al palato durante la fumata. Tuttavia il Consorzio vino Chianti insieme a Diadema spa, importatore unico dei sigari cubani in Italia, ha predisposto una lista di etichette che riuscissero ad armonizzarsi con i moduli proposti in abbinamento, ovvero l'Hoyo de Monterrey le Hoyo de San Juan e il Montecristo Eagle della linea Open. Al di là della forza, abbastanza contenuta per entrambi i moduli, è stata la complessità gustativa a rendere piuttosto agevole la scelta delle etichette da abbinare. Tannini maturi, prolungati affinamenti in legno, senza dimenticare le morbidezze del vin santo. Oltre a questo il Festival de l'Habano ha visto partecipare alla fiera collegata con la manifestazione, un tempo essenzialmente animata da oggetti legati al mondo del tabacco, un nutrito numero di aziende vitivinicole nostrane provenienti da numerose regioni italiane. Non poteva mancare la mia amata Emilia Romagna che, tra gli altri, è stata rappresentata dalle aziende Enio Ottaviani con i suoi Sangiovese e Vini Ariola con le etichette tipiche della provincia di Parma.