QUANDO IL **FÖHN** FA LA DIFFERENZA

LA SVIZZERA ORIENTALE È UNA FUCINA INESAURIBILE DI GRANDI VINI E PROFESSIONISTI DEL SETTORE CAPACI. ECCO UNA PANORAMICA DEI CLASSICI SENZA TEMPO E DELLE CHICCHE ENOLOGICHE ANCORA DA VALORIZZARE.

a cura di **Paolo Basso**

I GRIGIONI, COSÌ COME LA SVIZZERA ORIENTALE IN GENERALE, POSSONO VANTARE UNA LUNGHISSIMA E RADICATA STORIA VITIVINICOLA CHE VEDE GIÀ GLI ANTICHI ROMANI IMPEGNATI NELLA PRODUZIONE DI VINO IN LOCO. NON DICO CERTO UNA NOVITÀ, MA È IMPORTANTE SOTTOLINEARE LA VOCAZIONE DI UN TERRITORIO CHE HA SEMPRE DATO BUONI, OTTIMI FRUTTI.

Imprescindibile, da questo punto di vista, il contributo del clima e, in particolare, del Föhn.
Questo vento caldo e secco, infatti, riesce a conferire un ambiente climatico unico alle vigne locali, che esprimono al meglio le loro potenzialità.
Da sempre conosciuta soprattutto per i suoi grandi Pinot Neri, la Svizzera Orientale resta oggi ancora ancorata a queste sue tradizioni secolari, anche grazie agli ottimi risultati raggiunti nella produzione.
A volte i prezzi piuttosto sostenuti, però, penalizzano questi eccellenti nettari che, comunque, in degustazioni alla cieca possono tranquillamente essere scambiati per i loro concorrenti francesi, in particolare parliamo di Pinot neri della Borgogna. Durante l'edizione 2012 del Mondial des Pinots, ad esempio, confesso di essere stato piacevolmente stupito dai risultati a livello internazionale raggiunti da alcuni vini della Svizzera Orientale. Cresciuti nel tempo, i produttori di queste zone oggi hanno un approccio nuovo alla vitivinicoltura, aprendosi sempre di più a preziose interazioni e contaminazioni con altri lontani mondi enologici e perseguendo la strada della qualità.
In queste terre, però, negli ultimi anni è cresciuta anche la coltivazione di un altro vitigno, molto meno conosciuto, ma che ha un grande potenziale: il Completer.

Vera e propria chicca enologica della regione, oggi il Completer rappresenta un, ahimé, sottostimato gioiello da promuovere. Questo vitigno bianco dovrebbe essere tenuto in maggiore considerazione dagli estimatori nazionali e non solo, perché possiede delle doti non comuni che ne impreziosiscono i nettari. Parliamo ad esempio, della sua ricchezza, ma anche del fatto che sia completo, strutturato, ricco. Insomma, a tutti gli effetti si tratta di un grande vino che oggi, purtroppo, viene sottostimato e che ha un grosso potenziale inespresso. Bisognerebbe lavorare su questo prodotto, cercando di valorizzarlo come merita.
All'estero, ad esempio, il Completer è molto amato per le sue caratteristiche di gusto, materia estrattiva, personalità. Essendo un vino non banale, ma di facile comprensione bisognerebbe cercare di sfruttare queste sue doti, che certamente a livello commerciale sono decisamente importanti. Secondo l'ampelografo e genetista José Vouillamoz il suo nome deriva da "completorium", l'ufficio religioso che concludeva la giornata dei benedettini con il diritto ad un bicchiere di vino e dopo il quale vigeva la regola del silenzio.
Anche i Rauschling, tipici del lago di Zurigo, nel corso del tempo sono andati migliorando: una volta la loro acidità era fin troppo aggressiva, invece oggi si sono "smorzati i toni" e hanno acquistato doti prima nascoste.
Per concludere, è giusto dire che a differenza dal passato, la Svizzera Orientale non si accontenta più di essere il "polmone vitivinicolo" di Zurigo, ma ha messo la testa fuori dal guscio e tenta di aprirsi nuove strade. E il potenziale, certo, non manca!

L'ABBINAMENTO DOC CON UN COMPLETER

Paolo Basso questa volta ha scelto il Ristorante "Da Candida" a Campione d'Italia, dove lo chef Bernard Fournier con il suo staff hanno pensato ad un piatto per un abbinamento ad hoc con un buon Completer. La proposta gustosa di Fournier ha scelto "Rombo gratinato con crosta di Piastacchi e Burro bianco al Pepe di Sichuan, flan di barbabietole e cipollotti arrostiti e sfogliatine di Pane."

CONSIGLI DI PAOLO BASSO AI RISTORATORI

Per una carta dei vini realizzata con tutti i crismi, è necessario dare l'impressione al cliente di poter avere molte possibilità di scelta. La Svizzera è un Paese vitivinicolo con grandi prodotti, alcuni più conosciuti, altri un po' meno. Scrivendo la vostra carta dei vini dovreste non dimenticare nessuna zona vinicola, cercando per ognuna di queste qualcosa di molto conosciuto (il cavallo di battaglia della regione, come per noi il Merlot) che dà sicurezza al consumatore, ma mai dimenticarsi di aggiungere qualche chicca di ricerca, per stimolare il cliente a provare qualcosa di nuovo e anche per potergli offrire un vino ancora sconosciuto. Inoltre ci sono concorsi che premiano le migliori carte di vini svizzeri che rappresentano un veicolo pubblicitario da non sottovalutare.