

IL VINO ALL'EXPO

Una delle cose che mi ero ripromesso di fare durante le mie ripetute visite all'Expo era un ideale giro del mondo focalizzato sul vino: col mio mappamondo e la piantina dell'Expo inizio a pensare ad un possibile percorso, e qui mi accorgo che l'Expo 2015 non è quell'esposizione universale che vorrebbe e che ci dicono essere: l'elenco dei paesi assenti è lungo e molto significativo. Pensate che mancano, solo per fare qualche nome, nazioni europee come Svezia, Norvegia, Finlandia, Danimarca, Islanda e Portogallo, in Africa la Nigeria, il più popoloso paese del Continente, e il Sud Africa, e poi l'India, il Canada, l'Australia e la Nuova Zelanda: praticamente il Commonwealth salta quasi in blocco l'evento milanese, oltre al Paraguay e ad alcuni paesi teatro di conflitti o con grandissime tensioni, come la Siria, la Libia, l'Ucraina e la Repubblica Centrafricana.

Lasciamo però parlare i numeri, facendo un confronto con l'Expo precedente, tenutosi in Cina, nel 2010 a Shanghai: 192 paesi partecipanti, unici assenti Burkina Faso, Bhutan e Kuwait.

A Milano, basandosi sulla cartina ufficiale fornita all'interno dell'Expo, sono solo 135, ben 57 in meno. Ho fatto questa precisazione, sulla cartina ufficiale, perché se invece si va sul sito ufficiale, www.expo2015.org/it e si seleziona l'elenco dei paesi partecipanti, ne vengono segnalati solo 116: di 19 non si ha alcuna notizia, come se non fossero presenti!

A fronte di queste assenze il mio progetto iniziale di tour mondiale del vino risulta pesantemente messo in discussione, perché alcune delle nazioni mancanti sarebbero state delle tappe fondamentali: devo infatti rinunciare ad esempio al Portogallo, ma soprattutto all'intero Nuovo Mondo del vino: Australia, Nuova Zelanda e Sud Africa.



Ripiego quindi su un progetto meno ambizioso, non un tour mondiale, ma la visita di una decina di padiglioni di importanti paesi produttori, per vedere come è stato trattato il tema del vino all'Expo.

Entrando dall'ingresso ovest, ho visitato nell'ordine i padiglioni di: Brasile, Uruguay, Argentina, Francia, Spagna, Israele, Svizzera, Germania, Cile, ed ho concluso col Padiglione "VINO - A Taste of Italy"

Brasile, padiglione 26: si cerca di sviluppare il tema "Sfamare il mondo con soluzioni", il cuore pulsante del padiglione è una rete interattiva sospesa su cui si può camminare. Nel ristorante, un po' triste negli spazi e nei colori, si possono trovare 2 vini brasiliani, un Cabernet Sauvignon e uno Chardonnay di Miolo, forse il primo produttore di vino del Brasile. L'azienda Miolo è stata fondata nel 1897 dal veneto Giuseppe Miolo, partito da Piombino Dese, nel padovano. Nel bar del padiglione non sempre si trovano vini brasiliani, ma il prosecco non manca. Nello shop sono 3 le bottiglie che si

possono acquistare, tra cui il vino ufficiale dei mondiali 2014 di calcio in Brasile.

Uruguay, padiglione 50: il tema sviluppato è "La vita cresce in Uruguay", soprattutto grazie ad un interessante cortometraggio. Consiglio a chiunque volesse sapere qualcosa sui vini di fermarsi al ristorante del padiglione, dove è anche possibile consumare al bicchiere, e di chiedere di Alessio Niccoli, preparatissimo sommelier italiano. Ben 12 i vini proposti ogni giorno, 8 rossi e 4 bianchi, periodicamente rinnovati. Protagonista assoluto è il Tannat, vitigno a bacca rossa, originario del sud est della Francia e famoso per la ricchezza dei suoi tannini.

Argentina, padiglione 60: il tema è "L'Argentina ti nutre". Si comunica al pubblico l'immagine di una nazione ricca di risorse agroalimentari che promuove politiche sociali per alleviare la fame. Subito all'ingresso vi è una splendida esposizione di vini, ma non degustabili, poi si trovano 3 piccoli schermi su cui si possono scegliere dei video sulle regioni vitivinicole ar-

gentine. Per quanto riguarda il ristorante, nel menù si trova vino bianco e vino rosso, scelti più o meno casualmente dai camerieri tra 6 diverse bottiglie. Se si vuole indirizzare la scelta, consiglio di andare prima al banco, vedere le 6 bottiglie esposte vicino alla cassa, scegliere e prenderne nota.

Francia, padiglione 83: il tema è "Produrre e nutrire diversamente". Padiglione da non perdere per la sua originalità nello sviluppare il tema: si percorre un labirinto-giardino e si arriva nel padiglione vero e proprio, una sorta di grotta costruita in legno dello Jura. Spazi didattici e multimediali a terra, dalle volte del padiglione pendono migliaia di prodotti francesi, con uno spettacolare effetto scenografico. Grande spazio è dedicato ai vini, che si possono degustare al ristorante del padiglione, alcuni anche al bicchiere, guidati dal bravissimo sommelier Nicolas Vonbank. La carta dei vini dà spazio a tutte le regioni vinicole di Francia, e propone vini per tutte le tasche. Ad essa si aggiunge la Carta Prestige, elaborata da Philippe Faure-Brac, Miglior Sommelier del Mondo nel 1992, e vera star della comunicazione del vino in Francia: vini a volte dai prezzi quasi inavvicinabili, i cui nomi sono spesso citati dagli appassionati come una sorta di Sacro Graal. Un esempio: il Bordeaux Pomerol di Pétrus.

Spagna, padiglione 86: il tema è "Coltivando il futuro". E' forse il padiglione che dà più spazio al vino tra quelli da me visitati, con una sala dedicata lungo il percorso. Sala molto bella, con splendidi filmati e fotografie, bottiglie pendenti usate come lampadine, colori, suoni ed effetti affascinanti. Il tutto durante un "Viaggio del sapore", con installazioni, multimedialità ed interattività col visitatore, fondendo sapientemente tradizioni ed innovazione. Da non perdere. Alla fine della visita, nel ristorante e soprattutto nella fornitissima enoteca, si possono trovare oltre 150 etichette diverse di vini spagnoli. Israele, padiglione 90: il tema è "I campi di domani". All'interno la visione di 2 diversi filmati in cui si racconta lo sviluppo dell'agricoltura israeliana attraverso la storia di una famiglia, insi-

stendo sulla capacità di rendere fertili i terreni aridi. Molto bello all'esterno il "giardino verticale". Per quanto riguarda il vino, citato nei 2 video, al ristorante si possono degustare, anche al bicchiere, 4 vini israeliani, oltre ad alcuni vini kosher italiani.

Svizzera, padiglione 102: il progetto sviluppato si chiama "Confooderatio Helvetica". E' un padiglione da visitare, per il messaggio chiaro e inequivocabile: una riflessione sulla disponibilità degli alimenti nel mondo. Il cuore del padiglione è rappresentato da 4 torri in cui sono a disposizione gratuita di tutti 4 prodotti, acqua, caffè, sale e mele. Ognuno può prenderne liberamente, sapendo che i prodotti sono stati messi nelle torri il primo giorno dell'Expo e che non saranno mai reintegrati: il comportamento di consumo e la responsabilità di ognuno determineranno per quanto tempo i visitatori successivi potranno trovarne ancora. Per quanto riguarda i vini, al ristorante del padiglione è possibile trovare una selezione non ampissima ma comunque ben rappresentativa della produzione del paese.



Germania, padiglione 116: il tema sviluppato è "Fields of Ideas", con una decisa esortazione a partecipare e ad essere attivi. E' un padiglione da visitare, in assoluto quello che mi è piaciuto di più tra quelli visti, per la ricchezza dei contenuti e per le possibilità di interattività date dai fantastici supporti multimediali, potendo costruire una propria visita personale. Molto simpatico lo show finale "Be(e)active", interattivo anch'esso, condotto da Menjay e Frank Schlüter. All'interno del padiglione due ristoranti, uno per famiglie, in cui sono presenti 5 vini di cui 2 consumabili al bicchiere, ed uno gourmet, con una carta dei vini non lunghissima

ma molto interessante, comprendente vini tedeschi ma anche vini italiani come omaggio al paese ospitante. Anche in questo caso tutti i giorni vengono proposti alcuni vini al bicchiere. Tra i piatti voglio segnalare la granita di Riesling con insalata di pere e menta. Il Riesling usato è di Robert Weil, cantina della regione del Rheingau, sulla sponda destra del Reno.

Cile, padiglione 118: il tema è "El Amor de Chile". Padiglione bellissimo, la visita guidata permette di scoprire un percorso fotografico ed un bellissimo filmato sull'estrema varietà geografica del paese, per finire in una sala con schermi interattivi sui prodotti alimentari cileni. Nel negozio annesso all'area ristorante e relax è possibile scegliere tra un'ampissima selezione di vini cileni, che ci si può anche fare aprire. Alla cassa del ristorante self-service si può sempre scegliere tra 6 diversi vini che vengono proposti al bicchiere.

Concludo la mia visita con l'Italia, col Padiglione "VINO - A Taste of Italy", la cui nascita è stata accompagnata da polemiche e discussioni nell'ambiente, soprattutto in merito ai costi per i produttori che volessero esporvi i propri vini e ai contenuti proposti. Tralasciando questi aspetti, voglio ricordare che si tratta comunque del primo padiglione dedicato alla produzione vitivinicola nella storia dell'Esposizione Universale.

Il piano terra è un percorso didattico e sensoriale, in cui si uniscono modernità, reperti antichi, citazioni classiche, colori e profumi del vino. Al primo piano, aiutati da supporti multimediali ed osservati da alcuni sommelier sempre presenti, si può procedere alle degustazioni: acquistando una tessera da 10 euro si ha diritto a un bicchiere e tre degustazioni, da scegliere tra un elenco di 1.400 vini. La terrazza è dedicata agli appuntamenti e alle degustazioni guidate che le aziende e i consorzi di tutela del vino organizzano.

L'autore cura la rubrica "Andar per Vino" per il sito www.ilsole24ore.com, è direttore di www.italiadelvino.com e coordinatore regionale della guida Vini buoni d'Italia del TCI.