

Confraternita della Vite e del Vino del Veneto Orientale e del Friuli Venezia Giulia

**“Il Ristoratore ed il Consumatore
nella scelta della tipicità dei Vini”**
Sesto al Reghena - Auditorium Burovich
26 Ottobre 2013

Intervento dell'enologo, Ristoratore e **sommelier Eddy FURLAN**.

“Nella locandina e nel programma sono presentato come enologo, (che é il mio titolo di studio), ma in realtà da 40 anni faccio il ristoratore ed il sommelier.

Quindi nel trattare il tema della giornata, mi dividerò tra la posizione del ristoratore, quella del sommelier e quella del consumatore.

*- Il **Ristoratore** : quando opera in territori di storica tradizione enogastronomica, cerca di selezionare per le sue proposte il meglio del territorio nel più conveniente rapporto qualità/prezzo: un vino ha un suo valore economico difficile da mettere in discussione, ma i vini devono avere, oltre alle intrinseche qualità e corrispondenza ad una particolare tipicità, dei costi d'acquisto che, dopo aver operato i giusti ricarichi, possano essere facilmente appetibili per il cliente finale e quindi facilmente "lavorati".*

*-Il **Sommelier**: la figura professionale che nel mondo della ristorazione comunica al cliente un consiglio di abbinamento o il perché di una proposta su un determinato piatto o menu. Se richiesto, deve poter esprimere un giudizio anche sulla tipicità di un vino o di un piatto. Anche le migliori espressioni di cucina "tipica" hanno le loro "rivisitazioni", che quando sono progettate ad un migliore equilibrio del piatto o ad alleggerire i*

grassi o le salse rendendo la proposta culinaria più elegante e più digeribile, sono premiate dall'apprezzamento del commensale e dalle critiche sulle guide di settore.

Ma i vini "tipici" possono essere, come il cibo, "rivisitati"? (e qui Furlan ha portato l' esempio del Raboso "Malanotte" , ndr) senza per questo essere poi dichiarati "non tipici" ?

*- Il **Consumatore** : tende a preferire un vino che esprima fortemente la qualità della materia prima da cui proviene : l'uva e del territorio in cui nasce, cresce, matura. Egli identifica nel suo gusto per il vino una parte di se stesso, del suo stile di vita, legato alle sue preferenze ambientali, enogastronomiche e culturali. Nella scelta del "vino tipico" vengono coinvolti ricordi di particolari itinerari del gusto, di turismo dei sapori e delle tradizioni. Il consumatore informato sa bene che il territorio, anche se responsabile di importanti fattori organolettici del vino, non produce più **La Tipicità** ma l'interpretazione del produttore su quel determinato territorio.*

Ecco allora anche nel mondo del vino la "rivisitazione" del quadro organolettico finale, che mira ad un equilibrio, una eleganza ed una beva migliori.

Le DOC e le DOCG garantiscono sempre la tipicità di un vitigno o di un assemblaggio in quel determinato territorio ?.