

Vino SFUSO ad alto tasso di gradimento

tempo di lettura 4'

Un locale a Bologna dove si spilla da grandi serbatoi in acciaio. Ma non mancano l'offerta al calice e le bottiglie. Oltre a un intenso programma culturale.

BOLOGNA. Entra una ragazza. Look da studentessa. Si guarda attorno. Dall'apposito box prende una bottiglia in vetro, senza etichetta. La pone sotto il tank di acciaio, apre il rubinetto e la riempie di un bel vino rosso rubino scuro. Paga, e se ne va. Con la bottiglia. Non siamo nello spaccio di una grande cantina cooperativa, ma in un bar-enoteca nel centro di Bologna, nella zona storicamente verace del "Pratello", attualmente al centro di una nuova movida.

INFORMALE. Si chiama Altotasso questo locale che sta emergendo come wine bar di seconda generazione (o di terza?) con un'idea vincente, unica in città: la proposta di vino sfuso, da spillare direttamente dai serbatoi, che così fanno anche arredo e caratterizzano fortemente il posto. E nel frattempo raccontano qualcosa della sua filosofia (www.altotasso.com). Perché l'obiettivo dei titolari, Maurizio Rossi e

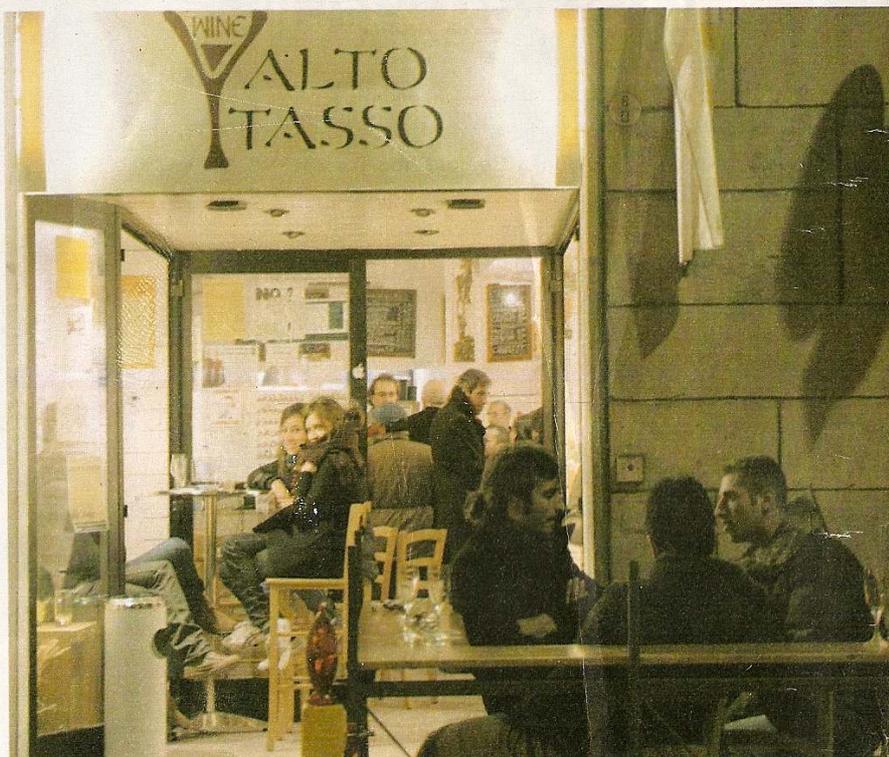
ESPERIMENTO vineria take away

MILANO. A Milano lavora con successo dal 2005 un locale (www.la-vineria.it) che propone vino sfuso da imbottigliare e portar via. Pochi metri quadri in cui si vende anche olio.

CARTA. Il vino è tenuto in serbatoi d'acciaio inox saturi di azoto per impedire l'ossidazione. La carta ha 10 rossi e 6 bianchi, con prezzi da 1,40 euro al litro a un massimo di 3,00 per uno Shiraz superiore siciliano.

Roberto Farina (di giorno colleghi veterinari presso una società farmaceutica), con la moglie Nicoletta de Julis (conduttrice a tempo pieno del locale), era ed è quello di assecondare una passione personale, fornendo al pubblico vini buoni a prezzi più che abbordabili. Risultato: locale pieno.

FLESSIBILE. L'Altotasso esprime sin dall'apertura, avvenuta nemmeno due anni fa, questo personalissimo stile, dopo che i tre amici avevano investito molto tempo in un lavoro di riflessione e di analisi della ma-



EVENTI

serate con libri, dj e fumettisti

L'Altotasso è un locale che considera il vino come strumento di socializzazione. Ecco perché la proposta prevede anche un intensissimo programma artistico e culturale, ricco di presentazioni di libri ma a volte anche dj set. Le pareti sono predisposte per ospitare rassegne di fotografie, stampe, pittura, ma qui è un po' il covo di umoristi e fumettisti di rango nazionale. L'ultima mostra è stata sulle famose, feroci vignette di Zap su Cofferati, recentemente censurate su una TV nazionale.

L'ingresso dell'Altotasso.
Sotto, i serbatoi del vino.

pulciano d'Abruzzo (13 gradi), il più gettonato.

TIPICO. Quanto alle bottiglie normali con etichetta, più che sui vini modaioli si punta sui tipici, sulle Doc minori, sulle cantine da scoprire, con un non trascurabile numero di referenze (150) e comunque mai prescindendo da una qualità accettabile (15-16 euro il prezzo medio della bottiglia al tavolo, da 3 a 4 euro il calice).

Ne sono esempio vini non necessariamente noti ma interessanti, come quelli di Villa Rubini Colli Orientali del Friuli, o ancora dei Conti Zecca del Salento (particolare lo Zinfandel), o più titolati come quelli dell'abruzzese Dino Illuminati, o ancora affermati ma non cari come i Mandrarossa della siciliana Sottesoli, fino ad arrivare a chicche regionali come la Cagnina Doc romagnola (dolce) di Marabini.

teria prima giusta. Da subito hanno voluto improntare il locale a una notevole flessibilità: è bar enoteca, con permesso di imbottigliamento e vendita immediata fino alle 22, poi diventa locale serale (quasi) normale che va avanti fino all'una (alle 3 nei weekend).

A disposizione dei clienti sono la bottiglia da 0,75 (da 3,50 a 4 euro), il bottiglione da 2 litri o la damigianina da 5 litri (con cauzione rispettivamente di 1 e 3 euro), tutto tappato al momento. Per consumare sul posto, al tavolo, si può optare invece per le caraffe da un litro (10 euro) o mezzo litro. Nulla

vieta peraltro di riempire il proprio contenitore (sempre per asporto).

Nel locale, accogliente, in stile classico-contemporaneo con rivestimenti in mattonelle bianche, non manca la lavagna delle proposte al calice (da 1,90 a 2,20 euro). A questo punto è d'obbligo la domanda. Ma che c'è dentro quei tank? Sono partite di vini consistenti ma selezionate: Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, Sauvignon o Pinot grigio dei Colli Orientali del Friuli, Rosso Toscana Igt, Dolcetto d'Alba o di Dogliani, Cabernet Sauvignon del Friuli, e infine Monte-

