

«La prima sbronza la prese Noè»

Pubblicato: Mercoledì 21 Dicembre 2005

✖ **"L'ebbrezza di Noè"** appeso alla parete, a dimostrazione che il vino è cosa antica e anche un po' mistica. È la gioia primordiale del bere con gusto, è il riposo del giusto, è l'allegria di chi è in pace con l'universo. Due remi a fare da spartiacque tra il soppalco e il resto dei locali, a testimonianza che la terra dei laghi – che ha regalato più di qualche soddisfazione al canottaggio nostrano – un tempo era anche terra di vini e di vigne. Un cartello appeso al muro lo ricorda a chiare lettere: «Una volta il Varesotto era una rinomata zona vinicola: Comerio, Barasso, Oltrona al lago, Calcinante del pesce».

L'enoteca Alter-eno si arrampica, con la paziente caparbia di una vite, su per una stradina nel cuore di **Gavirate**. La sua vetrina, un po' volutamente demodè e con i suoi oggetti rigorosamente artigianali legati all'enologia, è un richiamo forte per il passante, esperto o non esperto di vino.

Pier Paolo Paradisi, il proprietario, ti accoglie come se fosse a casa sua: puoi degustare un vino scegliendolo tra la vasta gamma di **etichette** presenti sugli scaffali o **sbizzarrirti** con i vari distillati (anche questi presenti con una degna rappresentanza), puoi osservare, ascoltare buona musica e anche comprare.

✖ Qualche anno fa, Paradisi ha deciso di impegnare quelli che lui chiama **"i tempi morti"** della vendita nella costruzione di oggetti legati al mondo del vino, in legno e sughero, tutti marchiati **Alter-eno**. Quarantadue ruote per l'analisi e la classificazione dei vini, dei distillati, dei formaggi e del cioccolato. Vigne formato "bonsai", giardini zen in miniatura, giochi per bambini, gioielli e grembiuli da sommelier in finissimi tessuti damascati. E ancora confezioni regalo di alta qualità e rigorosamente etici. Una parte di questi oggetti vengono esportati in altre enoteche in Italia e nel mondo, a **San Diego** e a **Stoccarda**. «Il nostro marchio – spiega Paradisi – è garanzia della buona qualità dei prodotti: tutti fatti a mano, in pezzi unici e senza sfruttare il lavoro dei bambini del sud del mondo. Non possiamo e non vogliamo fare una produzione di massa».

Questa insolita enoteca tra i suoi scaffali conta circa **600 etichette** di cui **500** italiane e una discreta rappresentanza straniera, tra cui i vini israeliani. «Da **Israele** vengono i vini più antichi, ricordate la **Genesi** e l'ebbrezza di Noè? La prima sbronza è stata proprio la sua, sul monte Ararat. Sono andato a visitare le loro vigne sulle alture del Golan, un vero spettacolo. Abbiamo iniziato a tenere il loro **Syrah** e **Merlot**, solo dopo che gli israeliani hanno abbandonato i territori occupati».

✖ Paradisi non è un talebano del vino, ama la ricercatezza e il pezzo raro, ma è anche critico su alcune forzature dei sommelier. Sul soppalco custodisce alcune chicche, come una bottiglia di **"Le pergole torte"**, un sangiovese che compare anche nella carta dei vini del Quirinale. «Si può bere dell'ottimo vino senza spendere cifre esagerate. La gente si affida a noi ed è un modo per metterci alla prova. Si raccontano molte cose sbagliate sui vini e si tende a farlo apparire un mondo un po' elitario».

Per le cene e i pranzi natalizi Alter-eno consiglia di bere italiano. «Un buon **Pomino**, un **rosso**

di Toscana, che è il vino più antico del mondo dal punto di vista legislativo, prima dello Champagne e del Porto, un primato dovuto alla lungimiranza di **Cosimo III de Medici**. Ha un costo non eccessivo, tra i 20 e i 25 euro. E poi per chiudere, un buon moscato dolce d'Asti».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it