

Vinitaly subito prima della pioggia

23/04/2018

PIETRO STARA



Privacy e Cookies: questo sito utilizza cookie tecnici e di terze parti per le sue funzionalità [Our Cookie Policy](#)

Chiudi e accetta

Parto dall'assunto non dimostrabile, ma abbastanza ragionevole, che ogni opera d'arte crei tanto i suoi precursori quanto i suoi successori, come disse Malraux prima di Borges e poi Genette dopo di tutti: "non si ascolta più Wagner nella stessa maniera dopo Schönberg, né Debussy dopo Boulez; né Baudelaire dopo Mallarmé, Austen dopo James, James dopo Proust". (G. Genette, *L'opera dell'arte. Immanenza e trascendenza*, Clueb, Bologna 1999). Togliendo, poi, la specificazione d'arte e lasciando l'opera a se stessa senza troppi orpelli, per non invischiarmi in un dibattito sospeso (se il vino sia arte o meno), mi trovo nell'infausta condizione di dover affermare che ogni vino assaggiato durante una fiera non modifica unicamente i parametri valutativi di quelli assaggiati precedentemente ma, in maniera considerevole, crea un modello percettivo, estetico e palpabilmente consolatorio di tutti quelli che gli succederanno. Potreste dire che non è così perché, transitando di palo in frasca, da un pignoletto ad un verdicchio o da una bianchetta genovese ad una albana amorevolmente ossidata, ce ne passa e di molto. Così come le sensazioni transitano dall'amorevole attenzione e dedizione di un produttore alla più improbabile e convulsiva ressa finalizzata all'accaparramento dell'ultima derrata vinosa o, al contrario, dalla sinuosa introflessione del viticoltore sotto il banco a brandire quello che è stato e mai più sarà o quello che non è ancora e forse diventerà. Non si tratta però di sensazioni tattili messe alla prova da una capacità meticolosa di astrazione e di ricomposizione del degustatore da un banchetto all'altro, quanto della capacità intrinseca di ogni vino (e delle condizioni della sua fruizione) di permetterci di reimpiantare, a ritroso, i criteri interpretativi di quelli che lo hanno preceduto. Allo stesso modo, ogni lettura degustativa precorre quella successiva, ne condiziona la portata, la forma e nondimeno la sostanza. Si parte sempre dalla fine e non sono certo il primo a dirlo. La curiosa ed improbabile successione degli assaggi dovrebbe metter luce più aspetti di interrelazione tra frequentazioni assai diverse piuttosto che la distanza ecumenica dei filari in cui banchetti, tavoli e bicchieri sono sequenzialmente ordinati.

Prima di uscire, quando il tempo comincia a rimarcare la mancanza, proprio all'angolo estremo del cordone speronato della FIVI, mi fermo da **Vada** dove, per un filo di terra, un vino non può diventare un altro e non è detto che questo sia un peccato: il "**Langhe nebbiolo 2017**" rimane tale tra Neive e Mango, sosta in acciaio per qualche mese, non ammicca alle sostenute permanenze evolutive, ma nella sua estrema essenzialità espressiva, tesa, vibrante e sapida, fa capire che non gli manca proprio nulla per appartenere al rango di quelli oltre il confine. La stessa composizione psico-fisica che aleggia sul "**Moscato 2017**": alle soffici sensazioni dolci, la fresca salinità delle pesche bianche, della salvia, della menta e delle scorze di limone graziano questo vino di piacevolissima leggiadria. Tensione per tensione vengo a quest'ultimo banco da un filotto energetico niente male: in ultimo **Ancarani**, in piedi, **Marta Valpiani** seduto con altri (si sprecano le battute) e **Bele Casel**, da cui parte la progressione, seduto con altri (le battute cominciano a sprecarsi) ma con la soppresa. **Ancarani**, non c'è che dire, prosciuga i suoi bianchi, l'**albana "Sânta Lusa 2015"** sopra tutti e pure il "**Famoso 2017**", che è un vitigno di là come tutti gli altri ma meno celebre, di tutti gli zuccheri possibili e immaginabili. Quindi se partite con un'idea non tanto dell'albana di per sé, quanto di una sua possibile vinificazione, ebbene fatevene un'altra. Poi è chiaro che se le uve sono surmature qualcosa al miele lo devi pur concedere e malgrado ciò alla frutta sotto spirito, quella gialla, ma agli zuccheri proprio un bel niente. Chiude asciutto, che è un bel bere, pure il sangiovese "**Oriolo 2016**", a prima vista affilato e sottile, ma solo se non lo si lascia transitare quel che basta per sapere quanto dura. In purezza e delicatezza precede il "**Sangiovese Superiore 2016**" di **Marta Valpiani** di cui mi sovviene, dopo le minuziose finezze floreali, ancora un volta, un'impronta marina fortemente iodata. E solo scioccamente si potrebbe pensare che quello che è accaduto fino a quel moneto sia così distante, solo perché si tratta di Prosecco e per di più col fondo, da quello che accade di lì a poco con la Romagna in fiore. Perché, se c'è da dire una cosa tra le tante sinora dette in tanti luoghi diversi, è che nel "**Prosecco Colfondo 2015**" di **Bele Casel** la crosta di pane e il ritorno fresco e

il suo sguardo irridente sulle nostre teste accaldate. E dire che vengo da un padiglione agli antipodi e, più precisamente, da un produttore che non ho mai avuto modo di gustare (come i più nel mondo conosciuto): **Putzenhof**. Il nome rimanda alla più antica delle doc locali, poco sopra Bolzano. Dovrei dire bene di tutti, ma per essere equo parlo meglio di alcuni: il “**kerner Valle Isarco 2017**”. La rampicata sulle colline della mineralità (potete trovare il sinonimo che vi piace di più) è fatta da fiori bianchi, mele di diversi colori, acidità e croccantezze, pere in ordine sparso, pompelmo e una virata esotica sul mango che la butta un po’ sulla festa da ballo latino-americana. Accennavo alla primissima doc locale, colli di Bolzano: “**Putzenhof Bozner Leiten 2017**”: qui abbiamo un vino che tiene dentro un’idea vasta di territorio che parte dal lago e s’inerpica su per dossi, colli e alture. Schiava, lagrein e pinot nero: il primo più di tutti. E l’ultimo meno degli altri due sia individualmente che come somma (la soluzione è a pagina 10). E’ presumibile che anche qui, storicamente, non si realizzassero solo vini da monovitigno, come è dato conoscere oggi, ma tagli di equilibrio e grande piacevolezza di piccoli e teneri frutti di bosco.

Tutto questo arriva dopo una lunga sosta nelle terre di Montalcino: seduti sia a **San Lorenzo** che alla **Fattoria dei Barbi** poco prima, che sembra un piccolo summit annuale a base di brunello e salsiccia. Di San Lorenzo riporto una cosa, che a suo tempo scrisse Emanuele Giannone: sono così d’accordo ed è scritta talmente bene che non avrebbe avuto alcun senso rielaborare un mio pensiero a posteriori. “**Bramante Riserva 2006**”: *“Let Love Rule. Un vino perfetto. Fa a meno di analisi, punteggi, aulismi, aulenti note etc. Chiede semplicemente di uscire e bere e far notte e godere e alla fine di prendersi sul serio. Perché non è facile: è bello e vivo, scoppia di vita e di voglie. Travolgente per bontà, ha beva definita dal campo di variazione tra affetto e voluttà. A ragione e sentimento, uno dei vini più immediatamente, istintivamente buoni bevuti negli ultimi tempi”.* (Intravino)



“**Vigna del Fiore 2007**” della Fattoria dei Barbi vince, per unanimità di giuria che coincide con me stesso, il palmarès del summit: si schiude letterariamente nel bicchiere con notevole vigore e ricchezza: terroso e salato imprime sino al medio palato ciliegie durone tendenti al nero, prugne, mirtili, per poi voltare sulla

Può capitare che a richiamare struttura, larghezza e preponderanza siano i suoi opposti relativi e non assoluti: mi avvicino a Montalcino da due postazioni, una piemontese e una ligure di segno alquanto diverso. Impatto in quella piemontese casualmente dopo la Liguria cercata. Il **Barbera d'Asti doc Superiore "La Cappelletta 2015"** della **Cascina Barisel** racconta di una barbera che t'aspetti: pensi ad Asti e agli asini, alla bagna caòda, al fritto misto, a Paolo Conte, al vino, a quello superiore, insomma a questo. Su tutto: una vena acida bella dritta, viva, che non concede sconti al frutto gioviale, maturo, rosso scuro che è pur ben presente. **"L'avija"**, da uve moscato surmaturate: *ualà (voilà)* come direbbero diversi amici di quelle parti.

Non vorrei essere troppo di parte, ma alcuni liguri di Ponente ululano alla luna. Perciò parto da Levante, dalla Località Tolceto – Comune di Ne, dall'ultimo assaggiato un po' per caso un po' per fortuna, Il **"Bianco 2017"** dell'azienda agricola **Ricolla**, prodotto dalle fecce del vermentino e della bianchetta. Daniele Parma racconta che lo fa perché lo si faceva nei tempi in cui non si buttava via nulla e in Liguria più che da altre parti (e tutti sappiamo il perché). Un vino di quelli che o la va o la spacca. E questo "la va" benissimo: una vera sorpresa perché è come se tenesse insieme, nella loro forma migliore, esuberante e anche questa volta salina, ma senza mai sbrodolare che "maniman", la bianchetta e il vermentino, lasciando però che si aprano succosamente al palato. Dicevo poc'anzi dei vini che ululano alla luna: tre rossese di Dolceacqua solo perché devo scegliere. Mica posso scrivere una guida. Così inizia la mattinata dell'ultimo giorno: Il **Rossese di Dolceacqua Superiore "Posaù 2016"** di **Maccario Dringenberg**; il **"Bricco Arcagna 2016"** di **Terre Bianche** e, per concludere, il rossese **"Galeae 2016"** di **Ka*Manciné**.

Così entro al Vintaly, quel martedì 17 aprile 2018, subito prima della pioggia che incontrerò, la sera stessa, nella Genova dei vicoli inumiditi e fumanti.