

L'amore (enoico) di questi tempi

L'ASSAGGIO

di Marco Magnoli



Foto L. Monasta

Il vino non è mero compagno di effimere libagioni. In queste sere di necessario ritiro ci apre il suo animo, il suo carattere, le sue qualità e le sue complessità in un intenso dialogo a due. Racconta, conforta e stimola ricordi e pensieri, strumenti necessari per guardare al futuro.

In questi tempi cupi di isolamento e coprifuoco, misure rigide ma inderogabili per contrastare la furia del Covid-19, **chi scrive di vino rischia di provare qualche disagio**, in primo luogo, ovviamente, perché tratta di una materia, tutto sommato, lieve ed edonistica, il che nell'attuale contesto può sembrare in effetti fuori luogo.

Poi,
però, si pensa che proprio in queste ore è assolutamente **necessario non perdersi d'animo** e, dunque, anche una materia leggera può essere d'aiuto, allentando un poco la tensione e donando un pizzico di serenità.

Sorge,
però, una seconda difficoltà, poiché, in un momento in cui è necessario evitare il più possibile ogni occasione di socialità e contatto, risulta piuttosto incongruo esaltare qualcosa che, come il vino, trova nella **convivialità** uno dei suoi più naturali e piacevoli risvolti.

Eppure
proprio **il vino**
si rivela, ancora una volta, personaggio dalle mille risorse.

Se,
infatti, è capace di animare incontri, riunioni, occasioni di festa e di scambi tra le persone, è esso stesso un grande e fidato amico, che **riesce a dialogare con i gruppi così come con il singolo**, scatenando esuberanza ed eccitazione, ma anche offrendo sostegno e conforto.

Non ci
riferiamo certo al conforto recato dalle sue potenti «malie alcoliche» (per quanto delle valenze dell'ebbrezza dovremo, un giorno, occuparci), bensì alla sua **impareggiabile abilità nel farsi compagno e confidente**, nel rincuorarci e rassicurarci.

Sa
farlo a modo suo, naturalmente, ovvero raccontandoci dei luoghi che amiamo e che non possiamo raggiungere, delle persone care che non possiamo incontrare, dei sereni e benefici ricordi che spesso l'angoscia dei tempi non ci permette di assaporare al meglio. Lo fa anche aprendoci il suo animo, il suo carattere, le sue qualità e le sue complessità in un intenso e davvero intimo dialogo a due.

In
queste sere di forzato ritiro mi è, così, capitato di accompagnarvi a vini particolarmente significativi per la mia storia e di

ritrovarmi, alla fine, coinvolto in una conversazione quieta e cordiale.

Ecco

che con il **Vigna Rionda 1999**

degli **Oddero**

(vino che, peraltro, pare possedere poteri taumaturgici, virtù che in questi frangenti certo non guasta) ho visitato **il vigneto della mia predilezione**, altare maggiore di quell'autentica Cattedrale del Barolo che è **Serralunga**.



Serralunga d'Alba (Cuneo) - Foto langhe.net

Un

fazzoletto di antichissime marne compatte che danno il nerbo, la struttura tannica fitta, energica, vigorosa e serrata, eppure raffinata e aristocratica, che mi ha fatto innamorare perdutamente del nebbiolo e del suo carattere.

Un

sottile velo di suggestione sembra, però, piano raddolcire la

robusta trama dei tannini per condurmi a poche colline di distanza e ad un'altra delle molteplici personalità di questo straordinario

vitigno; sono riandato alla **Riserva**

Asili 2001 dei Produttori

del Barbaresco, vino setoso,

avvolgente, ammaliante con i suoi richiami di camino, aromi che hanno

riscaldato una piacevolissima cena a base di pizzoccheri condivisa

qualche tempo fa con due cari amici.

Che

serata! Barbaresco e pizzoccheri in quel di Dalmine: se non è gusto

per la contaminazione questo!

Cene e

amici. La conversazione coglie un nuovo spunto e mi ritrovo

nell'amato Südtirol con un vino simbolico ed evocativo di quelle

terre, il **Pinot Bianco Riserva Vorberg**

2004 della **Cantina**

di Terlano, che anni or sono diede la

stura (mai detto fu più appropriato) ai « conviti i iniziazione al

vino» con i sette amici che oggi sono i miei più fidati compagni di

libagioni; un percorso che ha portato loro, all'epoca bevitori

esigenti, ma talvolta un poco disattenti, ad appassionarsi nella

ricerca di novità, di confronti, di sfumature, e me, eletto a

cerimoniere di quei convivi (ma solo perché da più tempo

frequentavo con curiosità il mondo del vino), a comprendere come **il**

vino, appunto, non sia solo vacuo

sfoggio di conoscenze e competenze, spesso solo superficiali, bensì

irresistibile catalizzatore di emozioni

e sentimenti condivisi.

Ed

eccoli magicamente qui, i miei sette compagni. Insieme partiamo per

ripercorrere un memorabile viaggio lungo tutta la nostra Penisola

affrontato un'estate di una quindicina d'anni fa, occasione di

scoperta e di incontro - talvolta di riscoperta e re-incontro -

con terre, uomini e atmosfere. Come allora ritroviamo l'ineffabile

ed enigmatica personalità del **Vin Santo**

Albarola 1997 prodotto nella piacentina

Val di Nure dagli eredi del conte **Otto**

Barattieri di San Pietro; i borghi, le

campagne ed il mare delle Marche di nuovo si fondono, invece, nella

sapida profondità del **Podium 2006**,

l'imprescindibile Verdicchio dei Castelli di Jesi di **Garofoli**;

la ricca e materica consistenza del **Montepulciano**

Riserva Neromoro 2002 di **Nicodemi**

ci ridona, quindi, il calore del sole e del grano d'Abruzzo, mentre la maturità piena eppur fragrante del **Nero di Troia Riserva Le More 2003** di **Santa Lucia** e l'incantevole profilo orientale, un poco equivoco e seducente, del **Magno Megonio 2001**, Magliocco degli energici fratelli **Librandi**, danno voce alle mille facce del Mediterraneo e concludono un itinerario a tratti esotico ed eccentrico.

Sono solo alcune delle innumerevoli tappe di un epico viaggio che ha profondamente segnato non solo il mio approccio al vino, ma credo persino il mio modo di gustare la vita.

Come alla fine di quell'onirico vagabondaggio, tuttavia, mi coglie forte la nostalgia di casa.



Fèlsina, Castelnuovo Berardenga (Siena)

Ci

ritorno, infine, soffermandomi giusto un attimo in Toscana, fatidico
e fatale *locus enoicus*

della nostra tradizione e per me anche luogo ove, idealmente, si sono
consolidati gli affetti più cari: un amore sbocciato sui banchi del
liceo e mai più sopito, laicamente consacrato nelle terre classiche
del Chianti dinnanzi a un calice di **Riserva**

Rancia Berardenga 1999 della **Fattoria**

di Felsina, vino esemplare che davvero

tinge il sangue del rosso di antiche passioni, celebrando i galestri
e la storia, le colline, l'arte e la cultura; e ancora il carattere

determinato del marchese **Incisa della**

Rocchetta e il blasone del suo

Sassicaia,

che con l'annata **1994**,

forse non eccelsa, ha comunque rischiarato dell'opportuno lustro un
evento che, come la nascita del Sassicaia stesso per l'enologia
italiana, avrebbe segnato l'inizio di un nuovo, importante capitolo
nella vita di una persona per me tanto speciale.

Ma, in realtà, non c'è motivo di provare nostalgia: gli amici non li vedo e i luoghi son lontani, ma qui
con me ci sono mia moglie e mia figlia. A tavola questa sera avremo il **San Leonardo 2010** dei
marchesi **Guerrieri Gonzaga**, altro fedele compagno di un'ormai lunga avventura nel visionario
mondo enoico: chissà, tutti insieme, di cosa parleremo e fino a dove giungeremo svolgendo il lungo
filo di corrispondenze che il vino saprà rievocare.



MARCO MAGNOLI

deve alla tradizione familiare la passione per i vini di qualità e a Luigi Veronelli, incontrato nel 2001, l'incoraggiamento a occuparsi di critica enologica. Dal 2003 è collaboratore del Seminario Permanente Luigi Veronelli. È tra i curatori della [Guida Oro I Vini di Veronelli](#).