

## Un Vinitaly, tanti Vinitaly: storia di una passione eterna

mercoledì, 25 marzo 2015, 15:17

di Marco Bellentani



Vinitaly 2015. Il macroscopico evento del vino che recluta più di 4000 espositori, ha tante sfaccettature così come il modo e i luoghi del far e del vivere il vino. Nei giganteschi stand regionali si vivono storie di interpreti del vino che la pensano, uno con l'altro, in maniera completamente diversa. L'emblema di un mondo di passioni, problematiche, stagioni azzeccate, terroir, fisse, scelte. Entrare al Vinitaly può significare perdersi in un oceano alcolico di storie e parole. Oppure nel trend della massa ignara che gozzoviglia e si diverte, a ragione, lasciando

ai giornalisti e agli operatori le parole belle. C'è, invero, anche chi si presenta ad un produttore come *chi sa chi* e poi se ne esce beffardo con un bel *"mi faccia assaggiare questo vino"*, *"poi questo"*, *"buono"*, *"arrivederci"*. Emozione zero. Insomma, la grande scala del vino può davvero far perdere la bussola, perciò chi scrive del Vinitaly deve raccontare una microstoria, *il suo Vinitaly*, fosse anche la sensazione estrema di un solo calice.

Certo, poi ci sono gli amici. Il folle Michele Marcucci, ad esempio, con a seguito la balda banda dei suoi ragazzi impiegati all'Enoteca pietrasantina, tra complimenti alle donne ben vestite e un bicchiere di San Filippo. Giri l'angolo a incocci fisicamente su Beppe e Pierluigi Pieretti (Pane e Pomodoro di Massa): l'appuntamento con loro non può che essere tra poche righe, al magico Vivit, anima bio della kermesse veronese.



Il sempre affollato stand della *Tenuta del Buonamico* diventa il luogo di una chiacchierata di vino e di sport, perché il Vinitaly è anche un sorriso in totale relax. Colline di Sopra, il Ventolaio...la Toscana che cresce. I consorzi, un giro in Piemonte ed ovviamente in Abruzzo. Poi, laggiù in fondo, tra le lignee tavole che ci riportano alle osterie di casa, scegli di vivere anche piccole storie, diverse, come quella dei cinque produttori dei vini di Candia e Colli Apuani che, ogni anno, si riuniscono sotto la bandiera massese per decantare i

propri vini. C'è Montepepe, della famiglia Poggi, sublime nettare che raccoglie più onori (meritati) in giro per l'Italia che localmente. A ruota incontriamo L'aurora di Francesco, il famoso e corpulento Cima e l'azienda Calevro. A capitanar la ciurma, infine, il buon Tiziano dell'azienda montignosina Belfior che ci convince con il suo Ripazzo, blend di Vermentino, Trebbiano e Malvasia su vitigni di 25 anni. Un bianco frizzante IGT, metodo charmat, di fresca vivacità, piacevole, colmo di desiderio. Davvero sorprendente. Il buon lavoro si vede anche nel curioso rosé di Aleatico, detto Boccio. Gente che si è rimboccata le maniche per

uscir dalla massa di *“produttori di vini sfusi”* che ha declassato questo stupendo territorio. Il Vinitaly è anche riscoperta di qualcosa che viene snobbato.

I ritmi sono serrati. Ivan Giuliani, di Terenzuola, ci offre il Fosso di Corsano, vermentino imbottigliato in cantina nel giorno stesso del nostro assaggio. Una sicurezza minerale. Nel padiglione di Cecchi, la storia che si racconta è quella di uno chef viareggino, spesso centro di critiche e maldicenze che, un giorno, camminando retto per a sua via fatta di erbe, erbetto, materie prime scelte, visioni *dopate* di una cucina da sogno, diventa Stella Michelin. E' Cristiano Tomei, dalle movenze *ursine* e veraci, tutto simpatia, disillusione e trasparenza. A diriger il traffico c'è Gianni Mercatali che ci fa incontrare i personaggi del vino, opinion leader come Fiordelli, Pellegrini e Bondi e l'assaggio dei piatti di Cristiano: l'ormai leggendaria carne sulla pigna rovente, la ricciola con le erbetto alla camaiorese (diciamo noi), la sublime zuppetta di pesce.



Non si tergiversa, non ci si sofferma. Si gode, perché *dulcis e ossidato in fundo*, il Vinitaly è per noi sempre e soprattutto Vivit.

Il primo giro a quello che è il campo di battaglia tra vino naturale, bio e biodinamico lo spendi per sincerarti del vino e del futuro di Gabriele da Prato, già fiero e carico dopo il ciclone abbattutosi sulla sua vigna (Piezza, una delizia) - Podere Concori. Un piacere ritrovare Ferrua e il suo Fabbrica di San Martino che ammalia con il Vermentino/Malvasia di apertura e ci regala pure sensazioni di lucchesità con il suo Sangiovese/Ciliegiolo. Parliamo di un'eccellenza che, nei modi timidi di questa gente, si presenta da sola e senza compromessi a chi, come noi ha fatto del vino, una scelta di campo. E' la scelta del vetusto Giovanni Borella, con il suo Chianti (30.000 bottiglie) *“fatto come si deve fare, da disciplinare naturale, dei nostri borghi, del nostro conoscere, senza tante smancerie”*. Il Verdicchio Gli Eremi de La Distesa, azienda di Jesi, è tanto buono quanto la scelta sociale dei proprietari; lavoro in cambio di alloggio, di sostegno psicologico. Il Vivit, quest'anno, registra anche la polemica circa un cambio di fronte filosofico: alcuni produttori considerano la ventata biodinamica come una rivoluzione divenuta statuto, quindi limitante. C'è chi, nel 2015, considera il biodinamico un controllo strategico, magico e scientifico sul suolo e la natura e, quindi, ha svoltato verso una gestione meno dominante di ciò che ci circonda. Vedi il francese Eric Teixer, che pretende di raccontare il suo suolo, quello del

Rhone, lontano da ossidazioni che considera frutto di una moda americana. Agli antipodi abbiamo il modenese Luciano Saetti, 2mg/l di solforosa nel suo lambrusco che gode di una lavorazione sempre più pulita, precisa. Saetti è il vessillo dell'arcaico modo di produrre vino espresso anche contro chi ha ingiustamente sparato sentenze su questa azienda familiare. Su questo percorso, si attesta anche il folle Giovanni Menti con il suo "vino volutamente declassato" contro i disciplinari strozza-personalità. Biodinamico sul suolo, biologico in cantina, Menti produce vini che sgorgano pura poesia veneta, dal Roncaie al Paiele, sulfureo, minerale, unico. Fantastico anche l'MC, che ci regala anche il gioco della sboccatura al momento. *Io il vino lo faccio così*, sembra dirci Menti, con una scelta di campo estrema e ricolma di freschezza, tradizione veneta, sapori del sottosuolo, foschie, *reverie* biodinamiche, piccole storie di piccoli magici luoghi dove il vino è se stesso.

Tecnico, frutto di un artigianato che ripensa il lavoro di enologo al di là delle classificazioni, è il vino di Gaspare Buscemi, direttamente da Cormons con le sue Ossidazioni Estreme che divengono testimonianza di un lavoro certosino anche a 20 anni dall'imbottigliamento. Gente che ha iniziato quando le mode erano tutt'altro che il bio. Ci ritroviamo in un calderone di Zero Solfiti (sì, è il nome del vino!), di etichette senza nome, dove si rifiuta il linguaggio di categoria, il ritrovamento di paroloni e sensazioni codificate per descrivere un vino. Il vino è emozione, estrema o no, sono poche parole, mai aggettivi. L'Altire 2004 bianco e La Riserva Massima di Braide Rosso 1999 sono lì a parlarci chiaro. Sprazzi di Friuli, balsami di una serata passata a raccontare vecchie storie di vino. Buono, al banco a fianco, il curioso Straniero (Sangiovese+Merlot...!) di Val delle Corti, autore, in Radda, anche di Chianti davvero eleganti.

**E dopo il Nebbiolo e il Sisto del Carussin, battezzato "baciama le mmani", in quanto intento a trasformare il suo banchetto in un punto di raccolta di vignaioli clandestini, amici, amatori, forti bevitori e scambi culturali, ci perdiamo, insieme ai ragazzi di Pane e Pomodoro (MS), nel mondo fatato di Ales Kristancic, borgomastro del feudo Movia, sloveno fiero, la cui famiglia gestisce Movia dal 1820. Alchimia del vino, cripta di un tempo che fu, dove la tecnologia fa il resto. Il matrimonio tra l'antico e il prossimo venturo per una parata di assi dal fascino unico. Il Lunar 2008 è pura droga per la corteccia primitiva, macerato 8 mesi, figlio della luna, suadente e colmo di sé. Leggero, sbarazzino, quasi *mignottesco* il Gredic, Tocaj d'oltre frontiera. Simbolo di questa terra è poi la Ribolla che Kristancic sublima senza solfiti in due anni di legno. Un negromante del vino, un ologramma di fasi lunari, territorio e spirito la cui ossidazione è solo nelle nuances dei suoi vini, mai nella sua fierezza. Pura e dura. Innamorarsi del frutto degli dei.**



Questo e tanto altro è e sarà sempre il Vinitaly, la strada del vino italiano che diventa agorà calcata da ministri, buyers, amanti, professionisti e ubriacconi. Il mondo è bello perché è vario. Il vino è ancora più vario del mondo.