



MALVASIE alla *cieca*

Degustazione emozionale filosofica musicale

LILIANA SAVIOLI

Il caso, a volte, ti fa vivere esperienze stimolanti, istruttive, piacevoli. Inaspettate. È quello che è successo a me andando a una degustazione di "Malvasie dal Friuli all'Istria" organizzata dall'Azienda Le Favole a Caneva (Pn). Due giorni dopo l'impegnativo - per me - Vinitaly, riprendere l'auto e fare un sacco di chilometri per andare ancora a degustare mi pesava, e non poco. **Ma un vigneto totalmente inerbito e con una esplosione di soffioni già all'arrivo mi ha rallegrato il cuore (vedi foto sopra).** Scoprire poi che chi guidava la degustazione era il mio grande maestro Roberto Fresco mi ha riempito di gioia. La degustazione non era la solita, ma emozionale/filosofica/musicale: il massimo. Finalmente sono dall'altra parte. A imparare. Con il desiderio di scoprire le differenze tra il mio modo di guidare le degustazioni di abbinamento vino/musica e quello del mio precettore.

Fresco inizia parlando della sintassi per rappresentare la bellezza del vino attraverso un'altra bellezza. E di quanto

la parola sia debole a rappresentarla. Di quanto la parte tecnica sia importante per il tecnico giustappunto, ma non per il consumatore. Di quanto sia importante far viaggiare la fantasia e lasciarsi travolgere da emozioni e suggestioni. Di come utilizzare la musica per raccontare la bellezza contenuta nella malvasia sia la giusta chiave di lettura. Perfetto, siamo in sintonia. Poi afferma che i vini rossi sono rock privilegiando il ritmo, essendo la parte "dura" prevalente, mentre i bianchi sono ballate melodiche, essendo predominante la parte morbida. Anche qui ci troviamo d'accordo. Parte la musica e viene servita la prima malvasia. Budapest - George Ezra: melodia accattivante ritmata. Nella malvasia Pitars ritroviamo il territorio, il frutto, il caldo, la mineralità. Insomma la mediterraneità. Si continua con Dust in the wind - Kansas sogno libertà e capelli al vento. Nella malvasia Le Favole abbinata sento invece agrumi, gelsomino, e una crostata di frutta che mi riporta a casa, non nelle praterie.

Inizia Ventura Highway degli America, siamo ancora in viaggio attorno a un fuoco. Nella malvasia di Gernic (Croazia) dove la pietra focaia, il citrino, i sentori burrosi creano una piacevole complessità. Questa Malvasia, lo scopro ora che sto scrivendo, ha conquistato la corona nella guida Vinibuoni d'Italia 2014. Ecco Kayleigh di Marillon, sembra di essere a un concorso di dressage, cavalli che ballano per poi partire al galoppo. Perfetto abbinamento con la malvasia di Drius che parte piano con un ritmo lento per poi esplodere in bocca e continuare, però, in maniera monotona. Altro brano musicale The Boxer di Simon & Garfunkel. Una fonte d'acqua, in mezzo a un bosco, che si trasforma in un torrente è la mia rappresentazione immaginifica. Il vino mi dona sensazioni di muschio, aglio, mela cotta, acacia e un ritorno metallico. Poi, al momento dello svelamento, scopriamo che è ancora la malvasia delle Favole. Fresco non perde il vizio, da buon tecnico sensorialista, di mettere un dop-pione. E tutti ci siamo caduti come allocchi... Le note di Into the mystic di Van Morrison mi fanno ritornare nel caldo deserto dove solo i cactus riescono a vivere. La malvasia del Castello di Rubbia (l'unica del 2011) si abbina perfettamente. Macerata, calda, avvolgente, complessa. Parla di sabbia e sole, tanto sole. Un evento di altissima qualità, anche se ancora forse siamo in troppo pochi a lasciarci coinvolgere dalle emozioni, perfino durante degustazioni di tal fatta...



EMMANUEL GIBOULOT: uno *sciamano* in **cantina**?

ADA REGINA FREIRE

Con cadenza biennale si aprono le porte di Les Grands Jours de Bourgogne, il Salone dei vini della Borgogna riservato agli operatori del settore (niente biglietto a pagamento, Vinitaly avrebbe da imparare su questo...). La tentazione era troppo forte per resistere all'assaggio di denominazioni mitiche quali Montrachet, Échezeaux, Vosne-Romanée, in un colpo solo. Così valigia e *pignatin* (vulgo sputacchiera) in mano sono partita. E ho avuto l'onore di incontrare Emmanuel Giboulot, il vignaiolo che sta rischiando la prigione e una multa salatissima per aver rifiutato l'impiego coatto di un pesticida altamente tossico contro la flavescenza dorata, malattia solitamente trasmessa da un insetto che porta alla morte della vite in pochi anni. Un uomo dall'apparenza e modi molto modesti, quasi noncurante della sua fama. Nessuna degustazione dei suoi vini rossi ormai esauriti. Gli unici disponibili all'assaggio erano i bianchi Côte de Beaune: La Grande Chateleine, buon corpo e buona acidità, Les Pierres Blanches davvero interessante, naso ampio e intenso, ottimo equilibrio in bocca assieme a un finale lunghissimo e Combe D'Eve con un'etichetta stilosa. Gli ho domandato della sua presa di posizione che aveva compiuto il giro del mondo, lui timidamente ha affermato che crede nelle sue convinzioni che non riguardano soltanto l'agricoltura biologica intrapresa da anni, perché lui rispetta i principi della biodinamica. Faccio finta di non conoscere l'argomento e chiedo cosa significa ciò. Secondo Emmanuel, oltre a non usare prodotti da sintesi chimica, bisogna fare dei riti propiziatori, per esempio seppellendo tra le vigne delle sostanze (o cose) naturali e agire allo stesso modo in cantina. In cantina? Come si pratica la biodinamica in cantina? All'inizio un è po' titubante a rispondermi; dopo che ho sfoderato il mio miglior sorriso, si è arreso. Ogni barrique di vino ha una propria anima, un proprio carattere e per fare i tagli tra i vini si deve pacificare il carattere di ognuna di esse affinché nasca l'armonia. Insomma, i rituali che pratica sono proprio come quelli di un "matrimonio" tra le barriques! Dopo la confessione, gli ho detto che tutto ciò mi ricordava i riti sciamani. Lui mi ha fatto l'occhiolino e un sorriso.