


LUCA MARONI

SERGIO VALZANIA



AMARE IL VINO

ARTE NATURA TECNICA ESTETICA

○
Lm

LUCA MARONI
SERGIO VALZANIA

AMARE IL VINO

ARTE NATURA TECNICA ESTETICA



AMARE IL VINO

ARTE NATURA TECNICA ESTETICA

Copyright © 2007 Lm Srl edizioni
Via Flaminia, 1007 - 00189 Roma
Tel. 0633219811 - Fax 0633219843
Internet web: www.lucamaroni.com
e-mail: info@lucamaroni.com

Proprietà letteraria riservata. Printed in Italy. La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni Internazionali per la protezione del diritto d'autore. Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma, sia essa elettronica, elettrostatica, fotocopia, ciclostile, senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Coordinamento Editoriale: Alessandro Apolito

Progetto grafico: Lm Graphic Design • Roma

Art Director: Cristiana Mottolese

Graphic Design: Fabrizio Bonanni

grafica@lucamaroni.com

Stampa

Erre Stampa Srl - Orio al Serio (BG)

SOMMARIO

INTRODUZIONE	5
OSTE COM'È IL VINO? SECONDO LUCA MARONI	8
OSTE COM'È IL VINO? SECONDO SERGIO VALZANIA	9
1. UNA SCIENZA O UN'ARTE?	12
2. GUARDARE LA COLLINA	19
I. <i>La Vigna Della Divina Commedia</i>	23
3. PRODURRE VINO E INTERPRETARE MOZART	25
4. GLI INDIZI DEL TALENTO	29
II. <i>Il Monaco Epifanio</i>	34
5. LA SENSORIALITÀ	36
6. RISOLVERE, INTUIRE E SCEGLIERE	41
III. <i>Epì Oinopa Ponton</i>	49
7. IL VINO D'ARTE	51
8. IL LAVORO DELL'UOMO	55
IV. <i>Il Vino E La Nascita Della Stampa</i>	61
9. LE FORME DELLA VIGNA	63
10. POTARE LA VITE	67
V. <i>E L'assi Della Mia Bara Tagliatele In Legno Di Vigna</i>	72
11. QUALI VITI, QUANTE VITI	74
12. LAVORARE LA VIGNA	79
VI. <i>La Vigna Del Signore</i>	82
13. LA VENDEMMIA: QUANDO E COME	84
14. IN CANTINA	90
15. LA FERMENTAZIONE	98
VII. <i>Carducci E Pascoli Amici Del Bicchiere</i>	102
16. IL FREDDO	104
17. L'AMORE FRA IL VINO E IL LEGNO	113
VIII. <i>Tributo A Luigi Veronelli</i>	
<i>(Prima Voce Sensibile Dell'italico Vino)</i>	117
18. IL LUNGO VIAGGIO VERSO LA BOTTIGLIA	120

<i>IX. Il Vino Dei Fiori</i>	127
19. COM'E' BELLA GIOVINEZZA	129
20. LA BARRIQUE, TECNICA E POESIA	135
<i>X. Il Vino Di Mario Soldati</i>	139
21. ARRIVARE A CASA, L'IMBOTTIGLIAMENTO	141
22. TAPPARE LE BOTTIGLIE E CONSERVARLE	147
<i>XI. L'arte Giapponese Della Scrittura</i>	151
23. UN AMICO A CASA	153
<i>XII. Milano È La Vigna Di Leonardo</i>	156
24. MILLE BANDIERE	158
25. IL VINO E LE SUE CARTE	164
26. STAPPARE LA BOTTIGLIA	169
<i>XIII. Voce Del Verbo Croccolare</i>	173
27. BERE IL VINO	175
28. BERE SEMPRE IL VINO	181
29. DEGUSTARE IL VINO	188
<i>XIV. L'acqua Che Diventa Vino</i>	192
30. UN CENNO DI STORIA	194
31. IL FUTURO DEL VINO	202
INDICI	205

INTRODUZIONE

Questo libro nasce dall'incontro di due persone, un professionista del vino e un appassionato, un gentleman drinker si potrebbe dire.

Quando oltre alla stima e alla simpatia reciproche si ha in comune la frequentazione di un campo ricco e interessante come quello dell'enologia, le conversazioni sono per forza dense di spunti e le scoperte sono molte, da entrambe le parti.

Allora viene naturale il desiderio di condividere anche con altri tutto ciò che si comunica a due.

Ci si convince anche che una modulazione delle curiosità e dei saperi non specialistica ma neppure superficiale interessi un pubblico vasto che non solo beve il vino e lo apprezza ma ne riconosce lo spessore culturale, le possibilità di raccontare storie, luoghi e persone. L'essere uno dei prodotti material-spirituali meglio rappresentativi della nostra società.

Il vino è molto cambiato negli ultimi anni e cambierà ancora, soprattutto nelle forme di presentazione, nell'offerta, nel rapporto con i consumatori. Guadagnerà in prossimità a chi lo vuole gustare, in flessibilità nella fruizione. Del resto ha già fatto molta strada in questa direzione, cinquant'anni fa in Toscana i contenitori più diffusi erano la damigiana e il fiasco, mentre i più grandi ricordano bene il sottile strato d'olio che difendeva il vino dall'aria e che doveva essere tolto con un gesto abile del polso e poi definitivamente con la stoppa. Dobbiamo essere fiduciosi del futuro e non temere troppo da una ulteriore ergonomicizzazione degli imballaggi.

Anche la tecnica ha davanti importanti problemi da risolvere. Su tutti spicca quello di frenare la crescita della gradazione alcolica che ha accompagnato l'aumento della corposità del vino raggiunta con il miglioramento degli uvaggi e la riduzione della resa per pianta. Ottenere un prodotto della ricchezza aromati-

ca e della corposità attuali senza arrivare ai quattordici gradi e spesso superarli è un traguardo non lontano dalla portata della ricerca enologica contemporanea.

Il mondo del vino non è statico, per fortuna, non ha la testa rivolta all'indietro, verso il passato. Al contrario si tratta di un comparto fra i più brillanti e vitali, che attrae risorse e intelligenze convocate da una grande passione.

Chi del vino s'interessa, chi ama berlo e degustarlo ha il diritto, e speriamo il piacere, di essere informato riguardo a tutto quello che è avvenuto nel campo della sua produzione negli ultimi anni, nel corso dei quali le trasformazioni culturali, tecniche ed estetiche sono state tali da poter parlare di un vero e proprio Rinascimento enologico italiano e da portare la nostra produzione all'apice della qualità mondiale.

Amare il Vino: per conoscerlo e apprezzarlo a fondo, per rispettarlo e non abusarne mai.

Luca Maroni
Sergio Valzania

Roma 11 Novembre 2007

San Martino di Tours, patrono di chi ama il vino

P.S. La narrazione in capitoli si alterna con inserti denominati "Amore per il Vino": contributi atti a testimoniare l'importanza del vino ai sensi d'umanità universalmente valorose.

OSTE COM'È IL VINO?

OSTE COM'È IL VINO?

Quando Sergio Valzania mi ha proposto di scrivere assieme questo libro ho avuto timore.

Non sapevo cosa e come potesse essere.

Poi di fronte a me si è parato Sergio, con il suo registratorino e il suo smisurato amore per il vino, la sua coltissima, eccezionale arguzia, la sua capacità di porre la domanda e la questione in un'ottica di gran caratura culturale, sempre con un approccio contenutistico e intellettuale vividamente sorprendente.

Quanti ganci fra il vino e la storia, la cultura, la religione e l'umanità nella sua testa.

Che spettacolo vedere fluire ardente, veder sgorgare entusiasta e sorridente la sua passione profonda per il vino. Ammirare profondersi la sua divorante curiosità da bambino.

Quando coglievamo e giungevamo al punto (e sino a che non vi giungevamo, implacabile cognitiva spugna, mi succhiava e m'incalzava di quesiti), quando s'ascendeva al nucleo del discorso, un sorriso apertissimo degli occhi, vibrante e coinvolgente s'emanava dal suo viso. Un atto, un moto sensibile e mentale di gran profondità eppur di fanciullesca, d'abbandonata purezza prima.

Un grande insegnamento vedere in lui cosa può muovere la passione del vino. Una finestra su un cuore pulsante, una fervida comunione con uno spirito mosso dallo spirito del vino.

Per me un grandissimo piacere, uno sprone a dare ancora e sempre di più nel divulgare questo italico, universale tesoro.

Ecco, Sergio è davvero un gran divulgatore, e questo libro l'ha voluto proprio perchè sentiva l'oggetto di questo suo amore, il vino, come un'entità bellissima, per definizione vera, ancora bisognosa d'essere raccontata, illustrata, narrata. Non tecnicamente, ma umanamente, spiritualmente, immaginificamente.

Ed è per quanto fin qui osservato che - ammirato - per sempre gli sarò grato.

Luca Maroni

OSTE COM'È IL VINO?

Prima di incontrare Luca ho stappato molte bottiglie. Lo facevo con grande inconsapevolezza.

Certo ricavavo molto piacere dal bere vino, ma non sapevo bene con che cosa avessi a che fare.

Pensavo che il vino fosse una realtà statica, con la quale ci si confronti in modo univoco, alla ricerca di un sapore gradevole archetipo, dato in assoluto. In altre parole avevo un atteggiamento platonico, mi riferivo ad un modello astratto.

Luca mi ha fatto entrare in un mondo concreto, fatto di decine e decine, centinaia di esperienze singole, personali, identificate e non riproducibili. Allo stesso tempo ha alzato la cortina che mi nascondeva l'universo del mercato internazionale del vino, al quale partecipano produttori e consumatori di culture lontane e diverse.

Due stimoli contrapposti ed entrambi necessari per comprendere meglio il vino e berlo con piacere maggiore.

Immaginavo che un bicchiere di vino fosse il modo per confrontare il proprio palato con una sostanza ricca e piacevole. Avevo ragione, ma ignoravo il piacere che si può trarre dalla riflessione su quello che si sta gustando. Ogni vino ha una personalità, una storia, insegue un suo proprio ideale estetico: quello che il suo produttore ha cercato e qualche volta persino raggiunto alla perfezione. O quasi, come il massimo del punteggio dato da Luca, novantanove, ricorda sempre.

L'occasione della scrittura di questo libro è stata quella del completamento di un itinerario. Molte volte ci era capitato di parlare del vino e della sua produzione, spesso in accordo ogni tanto in disaccordo, anche se si finiva nel convenire che il miglior abbinamento resta quello del tutto individuale del vino preferito sul piatto preferito. Nel privilegio del gusto unico e personale di chi mangia e beve.

Luca mi ha spiegato che questa considerazione non si deve mai trasformare in una scusa. Il vino buono si riconosce anche se bevuto in un bicchiere di plastica e non è mai lecito dire ad un consumatore che se non apprezza un vino la colpa è sua.

Questo non significa che non si debbano amare i sapori della propria tradizione, che le trasformazioni indotte dall'invecchiamento nel vino o qualche difettuccio, che sa di antico, non si possano apprezzare. L'importante è riconoscerli e collocarli nella propria esperienza esistenziale.

Il vino può essere eccellente in molti modi, e anche questa è una delle sue virtù.

Sergio Valzania