



11 Marzo 2016

WINE EXPERIENCE

Due serate di «Cibo a regola d'arte» 2016 sono dedicate ai vini irripetibili. Non per le caratteristiche tecniche. Non si parlerà del tasso di tannini e del grado di acidità. I vini vanno raccontati, non solo descritti per il contenuto del bicchiere. «Se è vero che non si possono fare romanzi se non partendo da altri romanzi (Frye), allora ricercheremo in quel bicchiere le tracce di un percorso specifico, rovistando e scomponendo i sedimenti, getteremo una lenza in quel vino fatto di libri per pescare un qualche Pequod che ci consenta di imbarcarci verso le acque dell'alcol letterario». Lo scrisse Pier Vittorio Tondelli, nella sua tesi di laurea con Umberto Eco: era il 1977. Il 22 agosto 1988, tornò su questo tema con un articolo pubblicato sul Corriere della Sera: spiegò che nel racconto sul vino «non c'è nostalgia, ma semplicemente il desiderio di capire se stessi, di indagare, di raccontare le persone e la cultura che ci hanno contenuti, e di cui il vino è il grande serbatoio di vita e di immaginario». Immergendoci in questo «serbatoio di vita», ecco le due storie che racconteremo.

A Fiorano dominava Alberico Boncompagni Ludovisi, principe di Venosa. Nel Dopoguerra ereditò un terreno nel comune di Ciampino, non lontano dal cantiere per dirigibili diventato aeroporto. Era schivo: produceva vino, ma lo voleva tenere per sé. Fino a quando il critico Luigi Veronelli, che aveva sentito parlare di straordinarie bottiglie dai vitigni di Merlot, Cabernet, Sémillon e Malvasia di Candia, andò a Fiorano, negli anni 60. Il principe, mentre passeggiava sul suo cavallo nero, vide Veronelli entrare nei suoi terreni e gli puntò contro la pistola. Voleva cacciarlo. Non voleva sentir parlare di rete commerciale e ristoranti da rifornire. Veronelli lo convinse che quei vini (Fiorano Rosso, taglio bordolese; Bianco con Malvasia di Candia; e il Sémillon) erano straordinari. «Se abitassi a Roma implorerei ogni giorno alla porta del principe per averli», scrisse. E il burbero si fece convincere. Poi si ammalò. Dal 1995 niente più

vino. Morì nel 2005. Quattro anni dopo sono arrivate le nipoti Alessia, Allegra e Albiera Antinori, figlie del marchese Piero. L'azienda è stata riaperta. Si chiama Fattoria di Fiorano. Si producono anche olio, formaggi di capra e pecorini, miele, e il pane con il lievito madre ereditato dal nonno.

Venerdì alle 21 (affiancherò Marco Tonelli), Alessia Antinori racconterà tutto ciò e la rinascita dei vini-mito di Fiorano da quattro filari di Cabernet e quattro di Merlot, insieme al Sémillon concesso da un amico di famiglia.

Il Franciacorta di Frank Sinatra

Emanuele Rabotti, produttore di Monte Rossa, presenterà i suoi Franciacorta sabato sera con Luca Gardini (nella foto). Rabotti è un uomo che stupisce: regala più libri (anche sulla storia del vino come «Roma caput vini» di Giovanni Negri e Elisabetta Petrini) che bottiglie. Coltiva la memoria: ha trovato qualche settimana fa una foto dei genitori che in abiti da sera bevevano spumante su una coppa. E ha deciso di resuscitare le coppe per il prossimo Vinitaly, dal 10 aprile a Verona. Nel 1992 è riuscito a infilarsi ad una cena in California con Frank Sinatra e a fargli degustare uno dei suoi vini migliori, il Cabochon, ottenendo una lettera del cantante che è finita tra i memorabilia. La sua è una delle aziende storiche della Franciacorta (il padre è stato il primo presidente del Consorzio), con 70 ettari e mezzo milione di bottiglie. Con i suoi vini, pensando a Tondelli, si naviga nel mare dell'alcol letterario.

Luciano Ferraro



Il principe che voleva sparare al critico