



Edicola del Corriere

## L'anima e il cuore dei vignaioli

Un libro racconta che cosa si nasconde dietro al bicchiere.  
A cominciare dalle storie di chi lavora tra i filari

di **Peppe Aquaro****Al top**

Un vigneto in Franciacorta e la copertina di *I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia*, in edicola con il *Corriere* a 12,90 euro escluso il costo del quotidiano.

**A** tavola, di storie, sincere o allungate con gocce di leggenda, se ne raccontano tante. Quando un buon bicchiere di vino aiuta a sciogliere la parlantina tra i commensali. Un sorso dopo l'altro. D'accordo, ma non è che un personaggio come Emanuele Rabotti, alla guida della cantina "Monte Rossa", in Franciacorta, abbia bisogno di sorseggiare il suo ottimo Cabochon per rompere il ghiaccio. A proposito di racconti e della sua preziosa Cuvée, a Rabotti, per esempio, basterebbe ricordarglielo, e lui partirebbe in quarta con la storia di quando – futuro erede della celebre cantina bresciana fondata dai suoi genitori, Paolo e Paola – si imbucò a un party californiano. «E non era mica una festa qualsiasi», direbbe poi, mentre gli si illuminerebbe lo sguardo che lo fa tanto assomigliare a un genio dell'architettura, disegnando con gesti entusiastici in che modo riuscì quel santo giorno del 1992 (cinque secoli dopo "l'intrusione" di un altro italiano in America, più da caravella che da cantina) a intrufolarsi in un party dove l'ospite d'onore era il mitico Frank Sinatra. «Ma ci pensate? 'The Voice' che lascia il suo immancabile Martini classico on the rocks per sorseggiare, gustare e ap-

prezzare il nostro Brut Millesimato!». L'antefatto, o racconto, lo ritroviamo, ripulito da risonanze leggendarie, nella nuova *Guida ai vini e ai produttori d'eccellenza del 2017*, sottotitolo de *I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia*, dal prossimo 29 marzo in edicola (e per un mese) con il *Corriere della Sera*, al prezzo di 12,90 euro, escluso il costo del quotidiano. La Guida, a cura di Luciano Ferraro (caporedattore centrale del *Corriere della Sera* e curatore del blog DiVini) e Luca Gardini (miglior sommelier del mondo nel 2010) sarà presentata nel corso della quinta edizione della manifestazione "Cibo a regola d'arte" – a cura del canale Cucina del *Corriere* – in programma a Milano dal 31 marzo al prossimo 2 aprile. Filo conduttore della kermesse sono "Le parole del gusto", ovvero, il cibo raccontato in ogni suo aspetto. Perché, dietro gli ingredienti di un piatto, esistono le storie di chi cucina.

**L'anima e il cuore.** Una filosofia sposata in pieno nelle pagine de *I migliori 100 vini e vignaioli d'Italia*. Ferraro scrive, infatti, nell'introduzione: «Questa guida, alla quarta edizione, racconta cosa c'è dietro al bicchiere, l'anima e il cuore dei vignaioli. Per cercare l'essenza, il carattere originale

e primitivo, la traccia genetica umana trasferita dalla pianta al liquido che finisce in bottiglia». E oltre la storia di Emanuele Rabotti, gli autori sono andati ad ascoltare su e giù per l'Italia "l'anima e il cuore" di ogni vignaiolo che avesse qualcosa da raccontare. Ci sono conferme e ventotto nuovi sognatori protagonisti del mondo del bere bene. Per comprendere quanto la storia conti tra i filari, ecco quella di Elda Felluga, figlia di Livio, scomparso dopo aver compiuto un secolo di un vino «fatto prima in campagna, poi in vigna». Altre storie, quelle delle professioni che si intrecciano, come i tralci della vite. Perché Joska Biondelli, ex "cacciatore di teste" a Londra, ha lasciato tutto per superarsi tra le vigne della Franciacorta a Bornato di Cazzago San Martino. Spostandoci in Toscana, pare che l'essere nobili, duchi o marchesi, esalti soprattutto il vino. Mentre a Sud, in Puglia, Taranto, con Gianfranco Fino, abbandona gli stereotipi di città industriale proponendo un Primitivo, "Es", chiaro omaggio a Freud, e facendo stendere sul lettino sommelier Gardini, autore di una classifica dei migliori cento vini. Compresse le ultime uscite della primavera appena stappata.

IN EDICOLA DAL 29 MARZO