

Gli Hateful Eight del Vino Italiano

a cura di Tipicamente – www.tipicamente.it

Lo confesso, vostro onore: sono un estremista *tarantiniano*, nel senso di Quentin.

Tranquilli: non sto iniziando un *pippon*e dei miei sul regista di Knoxville, Tennessee. Non è questione di storie, dialoghi, inquadrature, citazioni, metalinguaggi e compagnia cantando. Dico semplicemente che i suoi film sono quanto di più vicino all'idea di cinema che ho in testa. Divertimento fanciullesco ed esperienza visivamente appagante, prima di tutto.

Ecco perché non potevo lasciar cadere la provocazione lanciata dal *Webmagazine L'Ultimo Uomo* in concomitanza con l'uscita italiana di **The Hateful Eight**, ottava pellicola firmata da **Tarantino** (e già sulle implicazioni cabalistiche del numero 8, centrale fin dal titolo, *potremmo chiacchierare otto ore, ma ho fatto una promessa e la mantengo, niente divagazioni*). Due post, per il momento, dedicati agli *hateful eight* del Basket Nba e della Serie A: gli otto (*aridaje*) giocatori più odiosi ed odiati secondo alcuni (*indovinate quanti?*) autori della redazione.

Noi che una redazione non ce la possiamo permettere, abbiamo chiesto a *quattro+quattro amici-colleghi-appassionati-bevitori* di raccontarci i loro *hateful wines*, nella duplice accezione suggerita dal Collins: detestante e detestato. Sì, perché lo sappiamo che la ciucca non prende tutti allo stesso modo. C'è chi dopo la sesta bottiglia si sente *Bob Marley-peace and love* con l'universo e chi si trasforma in *hooligan*. Perché ricorriamo spesso al termine *winelovers* per riferirci al nostro circolo di alcolizzati, ma la verità è che in mezzo a noi ci sono anche tanti *haters*. Come una rockstar, un atleta, un artista, una bottiglia è in grado di suscitare emozioni estreme nel pubblico, in un senso o nell'altro. Compreso quel fastidio viscerale, il più delle volte istintivo e irrazionale, che senti montare sottopelle ogni volta che qualcuno celebra la tua cryptonite. E poco importa se non sei Superman. Quell'antipatia più forte di ogni lucidità analitica. Il puffo brontolone che è in noi e reclama i suoi diritti.

Se non avessi la certezza di essere frainteso, direi che è perfettamente normale – e perfino necessario – “odiare” certi vini. Non fosse altro per la sensazione di essere a volte noi, quelli “odiati” da loro. Magari perché ci deludono in rapporto alle aspettative, perché li troviamo sovra prezzati, perché le bottiglie “sottoperformanti” sembrano toccare tutte a noi, e mille altri perché ancora. Il gioco è questo, imbarazzo preventivo per chi lo prenderà seriamente. [pdc]



#1: Brunello di Montalcino, Gianfranco Soldera. O dell'inestricabile conflitto interiore tra il sogno di empatia e le ragioni del me ne frego
di *Pietro Lupo* *

Se c'è una cosa che ho imparato nella mia trentennale carriera da allibratore, è che una scommessa sicura al 100% non esiste. Per questo scelgo di stare dalla parte del banco: io non punto, raccolgo illusioni sotto forma di carta moneta. E ne raccolgo tante, per fortuna. Perché è legge di natura, e vale in entrambe le direzioni: non c'è scommessa che puoi garantirti di non perdere. Prima o poi accade che la Marchigiana batte il Barcellona. E i soldi glieli devi dare fino all'ultimo cent, al tizio che si è giocato anche quel poco che ha, su un Messi oscurato da Margheritoni.

Ecco perché “detesto” il Brunello di Gianfranco Soldera. Mi toglie una delle pochissime certezze che ho. E cioè, che dietro una grande impresa o un grande prodotto deve esserci per forza un essere umano con cui saresti in piena sintonia. Invece no. Assaggi Case Basse '83 e '90 e sei costretto ad ammettere che qualcosa di spettacolare può arrivare anche da chi fondamentalmente se ne frega di piacere a chiunque.

Un vero e proprio dilemma esistenziale, magistralmente esplorato da Amleto De Silva nel suo *Stronzology*. Saggio sociale e manuale di sopravvivenza al tempo stesso, il testo scava a fondo nell'animo umano e nella sua esigenza di esprimersi senza dover per forza mettere tutti d'accordo. Ciascuno col suo profilo: c'è il mio e c'è il vostro, non raccontiamocela, che nessuno può chiamarsi fuori. E c'è quello dedicato al maschio alfa che sembra rivendicare orgogliosamente, come scelta militante, questo tipo di interazione col prossimo. Chissà se il vignaiolo trevigiano-montalcinese si riconoscerebbe in quel paragrafo. Di certo non sembra inseguire facili consensi quando:

- rimanda al mittente l'offerta di aiuto del Consorzio, dopo che un suo ex operaio è penetrato nottetempo in cantina e gli ha svuotato per sfregio nei tombini quasi tutto il Brunello in affinamento. *«Volevano donarmi vino: avrei dovuto imbottigliarlo come mio, non sapendo da dove venisse. La proposta era irricevibile e offensiva, una truffa al consumatore. Finanziare gli studi a Montalcino, ho chiesto. Ma non se n'è fatto nulla»*. Strano che dopo le dichiarazioni rilasciate al Corriere, il Consiglio abbia deciso di espellerlo dal Consorzio e querelarlo;

- imbottiglia due diverse versioni del proprio Brunello Riserva, provenienti da due parcelle storiche distinte e separate (Case Basse ed Intistieti), e opta per farle uscire con la stessa etichetta. Pensando forse che non sia così importante per un acquirente sapere qual è l'uno e qual è l'altro, tanto sono comunque buoni e i veri *capiscitori* sono pochi. Qualcuno giura di saper risalire alla vigna dal numero di lotto, ma nemmeno l'MIT di Boston è ancora riuscito a scovare l'algoritmo di decodifica;

- ti riceve in cantina, ti fa assaggiare dalle botti e ti mostra immediatamente l'uscita se provi a sputare. Problemi tuoi, se non puoi bere per ragioni di salute o di codice stradale;

- ti fulmina con un istantaneo «ovviamente il mio», se gli chiedi qual è il suo Brunello preferito;

- taglia corto con un gelido «impossibile» se gli dici che hai beccato una sua bottiglia problematica;

E tanti altri aneddoti, più o meno verosimili. Ma il fatto è quello: se un amico ti racconta che Gianfranco Soldera ha parlato bene di qualcuno per l'ultima volta quando c'era ancora la tv in bianco e nero, tu fondamentalmente ci credi. E ti domandi come abbia fatto uno così in guerra col mondo a plasmare – non episodicamente - liquidi tanto sereni, empatici,

rilassati. La testa ti consiglierebbe di destinare i tuoi pochi spiccioli ad altri vignaioli con cui avverti maggiori affinità. E invece ti ritrovi tuo malgrado a cercarlo e desiderarlo in ogni carta, listino, asta.

L'allibratore è diventato lui, e non te ne sei nemmeno accorto. Sei tu che piazzì una scommessa da 200 e più euri, sperando di pescare la bottiglia magica. E spesso la becchi. Ma c'è anche quella volta che deve piacerti flirtare con la volatile. E ti senti *cornuto e mazziato*. Anche perché poi non cambia niente: la volta successiva lo cercherai ancora e ancora. Farai esattamente la stessa puntata. Come i giocatori incalliti. Ecco perché "odio" il Brunello di Gianfranco Soldera: vorrei che non mi piacesse, eppure non riesco a farne a meno. Mi trasforma, insomma, nel mio "cliente" ideale.

** Presidente-fondatore dell'Agenzia di Scommesse Manbet, superappassionato di vino e collezionista, proprietario della più grande cantina privata formata da bottiglie provenienti da recupero crediti*

#2: Barolo Vigna Arborina, Elio Altare. O di mamme e marmocchi *di Vittorio Biondo **

«Ti devo delle scuse».

Così, all'improvviso. Dopo oltre vent'anni. Non me l'aspettavo.

Pensavo di essere il solo a ricordare quella riunione: le facce più schifate che sbigottite, i colpi di tosse imbarazzati, le prime obiezioni mugugnanti. Rapidamente confluite in un unico coro: *"è una grandissima stronzata"*.

E invece non ha dimenticato, Flavia. Una mia collega di allora, persa di vista da un pezzo e rincrociata per caso a Malpensa. Pensò, e disse, esattamente le stesse cose che pensarono, e dissero, gli altri. *«Credevo tu fossi impazzito»*, mi confessa, *«non ci avrei scommesso una lira. E invece la casa in cui abito coi miei figli l'ho comprata anche grazie a te»*.

Non pensate che stia esagerando. Flavia è la prima a darmi atto ma tutti i presenti in quella stanza devono in buona parte a me le loro vacanze ai Caraibi, le loro Mercedes, le loro Jacuzzi. Perché l'azienda per cui lavoravo ci fece i miliardi, con quella *"stronzata"*. Esatto, signore e signori, l'inventore della manina appiccicosa regalata con le buste delle patatine sono io. Questa:



Crediti foto: viral.urbanpost.it

Erano indirizzate a me, le maledizioni di milioni di mamme negli anni '80. Mi hanno allungato la vita, ne sono sicuro. Del resto non avevano ragione di essere. Erano loro, mica io, a non saper dire di no ai propri cuccioli scatenati. E' a loro che faceva comodo avere a portata di mano qualche merenda pre-confezionata. Non è colpa mia se le patatine piacciono a tutti, al mio dipartimento spettava solo il compito di convincerle a comprare proprio quelle lì. Due piccioni con una fava: prima si rifocillavano e poi giocavano, i marmocchi, grazie ai nostri *gadget*. E la loro gioia valeva più di mille macchie sui muri e sui vetri: erano fatte apposta per essere lanciate come fionde e per attaccarsi a qualunque superficie, finché non si sgretolavano in mille pezzi. Miliardi, ripeto, miliardi.

«Una cena e siamo pari», propongo. Chi mi conosce lo sa: non faccio il provolone, di solito, men che meno con le donne accasate con prole. Ma abbiamo tante cose da raccontarci e davanti ad una bella bottiglia è meglio. **Barolo Vigna Arborina '89**, me la posso permettere. Flavia gradisce. Non è una scelta casuale: «*se ci rifletti, questo vino non è così diverso dalle mie trovate di allora*». Le racconto di quando il nebbiolo non lo voleva nessuno e quasi si regalava col traino di Barbera e Dolcetto. Le spiego che, negli stessi anni in cui lavoravamo insieme e facevamo soldi a palate, le Langhe non se la passavano granché bene. E che servirono bottiglie come queste, e gli uomini e le donne che le immaginarono, per dare il la a nuove avventure di successo.

Le parlo dei **Barolo Boys**, della barrique e della botte grande, del boom in America e di tutto quello che è accaduto dopo. Le parlo di **Elio Altare**. E della sua necessità di «*uccidere il padre*», come sintetizzerebbe Freud, per crearsi un domani. Diventando a sua volta capofamiglia di un'agguerrita generazione di vignaioli-imprenditori, che lo avrebbe omaggiato, imitato, celebrato, ma anche combattuto e rinnegato. Flavia mi sembra

interessata, ho ancora la sua attenzione. Dati i trascorsi, non riesco a non immedesimarmi in storie come queste, e lei evidentemente lo comprende a pieno.

Sono convinto che anche Elio Altare si sia trovato ai suoi tempi a cercare una soluzione che salvasse capra e cavoli. In fondo sempre di mamme e marmocchi si trattava, che si aggirassero tra cantine ed enoteche e non fra gli scaffali di un supermercato non fa alcuna differenza. *Non si esce vivi dagli anni '80* senza venire a patto col cambiamento, e il Barolo non poteva fare eccezione. Ci stavamo abituando tutti, nessuno escluso, a colori più intensi, a profumi più dolci, a sapori più soffici, a porzioni più abbondanti. Al retrogusto accattivante delle nostre vite agiate, chissà per quanto.



Elio Altare - Crediti foto: baroloboysthemovie.com

Due piccioni con una fava, appunto. Un prodotto “nuovo”, come a tutti gli effetti apparvero al debutto i Barolo di Altare e degli “*altariani*”. Confezionati con un bel *gadget*. La barrique, la macerazione corta, un chilo per pianta. A favore o contro, non importa: le manine appiccicose con cui divertirsi per una ventina d’anni, pontificando, litigando, dividendosi. E pazienza se in certi momenti il giochino sfuggiva di mano: non si può dire che non abbia funzionato. Qualcuno oggi gliene dà atto, qualcuno non lo farà mai.

«Quindi è il tuo Barolo preferito», dà per scontato.

Affido ad un sorriso il tentativo di dribblare la domanda. No, cara Flavia: ammiro Elio Altare quanto odio i suoi vini. Proprio perché sono l’intuizione geniale di un attento

osservatore. Perché sono un'eredità incredibilmente coerente di quegli anni. Perché mi ricordano com'ero, dentro e fuori dal lavoro. Perché possono essere buoni, e anche adesso meglio di tanti altri convertitisi nel frattempo *sulla via di Damasco*. Però non saranno mai, per me, buoni come i Barolo più buoni. Che restano una cosa diversa. Un altro prodotto, appunto. Che quelli come me trovano e troveranno sempre il modo di spiegarvi. Finché la modernità resisterà implicitamente come valore unicamente positivo. E crederemo al fatto che *“la tradizione non è altro che un'innovazione ben riuscita”*. Fino a smettere di chiederci in che modo vale la pena di evolvere. E cambiando cambiando, accettando l'idea che lo si possa fare solo al ribasso.

Ma non lo dico, prendo il bicchiere e le chiedo un brindisi ai giorni che furono. *Cin cin*, Flavia: ruvidezze ed angosce da *austerity* le affidiamo alla prossima cena, quella che non faremo mai, e ad un Barolo più adatto allo spirito dei tempi.

* *ricco*

#3: Cuvée Prestige, Cà del Bosco. O di terapie e pallottole *di Vincenzo Mangiapiante **

Non dovete farvi una brutta idea di me solo perché ammazzo la gente per lavoro. Punto primo: sono un professionista e rilascio regolare fattura. Secondo: la colpa è dei traumi infantili irrisolti, me l'ha detto il dottore.

I miei compagni di scuola avevano l'*Invicta* e le *Converse*, io giravo con lo zainetto *Gattopard* e le *Abibas*. Per non parlare delle terrificanti licenze che si prendevano Babbo Natale e la Befana: io chiedevo la pista *Polystil* con le curve, il ponticello e le Ferrari, e dal pacco usciva la *Pezzontel*, una monorotaia con la Ritmo e la 127 che si frantumava in mille pezzi alla prima accelerazione. Sognavo il *Commodore 64* e sotto l'albero mi trovavo il *Nimroy Paleolitic*, che montava un unico gioco: le due stanghette che si ribattono la pallina. *Blup. Blup. Blup*. Quel suono da *Area 51* ti entrava nel cervello, è scientificamente provato. Effetti collaterali, tipo trucidare qualcuno ogni tanto, mi sembrano il minimo.



Come dicevo, sono piuttosto bravo nella mia attività. E costo caro. Il che mi permette di sistemare un po' per volta i miei shock fanciulleschi. Mi sono comprato il motorino che non ho mai avuto e il *Fay* tanto agognato, rispettando pedissequamente un unico principio. Quando voglio una cosa, devo avere il top. Mai più ripieghi, sottomarche, "alternative dal favorevole rapporto qualità prezzo". Rapporto qualità prezzo *un cazzo*. Nessuno ti ha chiesto consigli, pinguino. Mi frega zero dell'Italia che ha superato la Francia. O della Franciacorta che è la nostra Champagne. Per cui, se ci tieni alla pelle, quando ti chiedo la bollicina con la bottiglia trasparente, la velina gialla e il fondo piatto, tu mi porti *Cristal*, non il **Prestige di Cà del Bosco**.

Ma quello insiste. Mi chiede come faccio a sapere che non mi piace se non l'ho mai assaggiato. Come se davvero servisse assaggiarle, le cose, per stabilire se sono buone o no. Dice che va alla grande nei *privé*, che i calciatori con la cresta non si sono mai accorti della differenza e che la scenografia con le candele fumanti viene bene uguale. E contemporaneamente aiutiamo il prodotto interno lordo, mi fa, tra il patriottico e l'economista. Quindi ora mi tocca sparargli. E non mi piace sparare ai camerieri. E' più roba da *western*, e nei saloon di frontiera l'autoterapia non è legale. Non è colpa tua, caro Prestige, ma questo ergastolo lo metto ugualmente in conto al Commendator Zanella.

* *killer iscritto all'Ordine*

#4: Barolo Granbussia, Aldo Conterno (post 1995). O della leggenda metropolitana di Cannavaro scambiato alla pari con Carini

di Marcello Murolo *

L'epica calcistica si alimenta da sempre anche grazie ad una serie di leggende metropolitane, tramandate di generazione in generazione e raccontate come vicende realmente accadute. Tra le più famose c'è quella relativa ad un fantomatico gol che avrebbe segnato Diego Armando Maradona in un vecchio Mondiale, dopo aver preso palla a centrocampo e scartato mezza Inghilterra. Oppure quella, evidentemente ispirata dalle favole *dark* dei fratelli Grimm, che narra di una finale di *Champions League* persa dalla squadra avanti 3-0 alla fine del primo tempo, ribaltata in sei minuti prima della lotteria dei rigori.

O, ancora, una storiella che circola da oltre un decennio ormai. Secondo la quale Inter e Juventus si sarebbero accordate alla fine di un mercato estivo per uno scambio alla pari tra **Fabian Carini**, fino ad allora terzo portiere dei bianconeri, e **Fabio Cannavaro**, futuro capitano della Nazionale italiana campione del mondo nonché Pallone d'Oro. Si tratta naturalmente di un falso creato *ad hoc* dagli *anti-Morattiani* nel periodo che seguì Calciopoli, *ad libitum* rilanciato dai soliti boccaloni. Come sappiamo, infatti, lo stopper napoletano non si separò mai da Lilian Thuram, fin dai tempi di Parma molto più che un compagno di reparto, a quanto si dice.



Ma non divaghiamo. Per quanto inverosimile, la parabola del Cannavaro regalato alla *Vecchia Signora* viene spesso evocata come esempio pop di autogol, per usare un eufemismo. A me torna in mente ogni volta che mi capita nel bicchiere qualche annata recente del **Granbussia**. Insieme al Monfortino di Roberto “*Sympathy*” Conterno, e pochi altri, è un vero e proprio simbolo del Barolo nel mondo per storia, tradizione e blasone. Eppure a un certo punto, verso la metà degli anni '90, ha cambiato pelle, finendo per assomigliare molto di più ad un nebbiolo di concezione “moderna”, per maturità fruttata, concentrazione e carica estrattiva.

Non ho mai smesso di chiedermi il perché. O meglio, so bene che la Langa di 30 anni fa non era quella di oggi, e che molti vignaioli si sono trovati quasi “costretti” a sperimentare soluzioni innovative. Come non mi sfugge che il Granbussia *reloaded* abbia conservato eccome il suo pubblico di estimatori, alcuni dei quali sinceramente convinti del fatto che non sia così diverso dal passato, in fin dei conti. Eppure non ho ancora elaborato una risposta convincente al dilemma filosofico di fondo: che senso ha abbandonare la classica “via vecchia” per una formula tutta da verificare, quando sei già universalmente riconosciuto come glorioso monumento? Come puoi pensare di “migliorare” una rosa che schiera alcuni *hall of famers*, ancora oggi in perfetta forma, come i Granbussia '71, '74, '82, '85, '89, giusto per citare i più celebri? Cosa speri di aggiungere ad un “sistema di gioco” già così vicino alla perfezione?

Il mio “odio” nasce da qua. Dalla delusione di un fan affezionato. E' come se Stefan Edberg a metà della sua carriera avesse rinunciato al *serve and volley*. O un Dino Zoff improvvisamente chiacchierone, che si mette a festeggiare le parate col balletto di Pogba. O un Alberto Tomba che scende col freno a mano tirato, per amministrare i punti in Coppa del Mondo. Inconcepibile. Mi viene il dubbio che il credulone sia proprio io. Forse ho abboccato ad una storiella costruita scientemente da *haters* seriali. Magari un giorno scoprirò che pure quella del “*Granbussia cambiato*” non è altro che una leggenda metropolitana. Dovrò mettere il cappello da asino, e lo farò molto volentieri.

* *imprenditore edile specializzato in tecniche medioevali*

#5: Percarlo, San Giusto a Rentennano. O delle idiosincrasie osmotiche di Beatrice Infante *

Intendiamoci subito: io non ce l'ho col Percarlo, ma coi Percarliani dogmatici.
Con quelli che non avrai altro sangiovese al di fuori di lui.
Quelli che, se non ne riconosci la grandezza, sei un lobotomizzato ideologico inaffidabile.
Quelli che non ci hanno mai sentito maturità, tostature, asciugature alcoliche e tanniche.
Quelli che la colpa è tua, perché dovevi stapparlo tra le 15 e le 15 ore e un quarto in anticipo.
Quelli che non c'è nessuna differenza espressiva tra le prime e le ultime annate.
Quelli che San Giusto alle Monache di Gaiole in Chianti non è una zona calda.
Quelli che si sentono liberi di parlare a nome della famiglia Cigala.
Quelli che c'è sempre un noi e un voi.



Crediti foto: imagala.com

Quelli che non capiscono i danni causati ai loro totem. Tipo farlo detestare per osmosi, a furia di lezioni e protesi di complotto, perfino a coloro che in realtà lo apprezzano. Per quello che è da sempre, nelle intenzioni stesse dei suoi artefici: un sangiovese di fibra e materia, chiamato a viaggiare nel tempo col passo di certi Médoc. Che può essere molto buono e talvolta grande, ma anche impegnativo e faticoso in certe fasi.

Portatemi un Percarlo 1985 o 1990 e vi ringrazierò. E pure i migliori recenti, ma il giorno in cui assomigliano davvero a quelli là. Non l'ho mai escluso, la pazienza non mi manca. Siete voi a non meritarsela. E quando il maestro *Hanzo* finisce il suo lavoro, vengo a farvi visita.

* *spadaccina*

#6: Breg Bianco, Gravner. Perché chi si accontenta non gode

di Giulio Campilieti *

Devo riconoscere, in tutta onestà, che non sarei diventato così famoso senza quei simpatici mattacchioni della *Gialappa's Band*. Se non avessero fatto il video per **Mai Dire Gol**, nemmeno mia mamma se ne sarebbe accorta. Ma da quel giorno tutto è cambiato, e sarò sempre ricordato come il giornalista che ha intervistato per primo **Steven Bradbury**, al termine della gara più folle di sempre.

La storia la sapete. **Olimpiadi Invernali di Salt Lake City, 2002**: si assegnano le medaglie per i 1.000 metri di pattinaggio *short track*. Il ventinovenne australiano è in finale quasi per caso: la sua ultima medaglia importante risale a Lillehammer 1994 (bronzo nella staffetta 5.000 metri) e da allora ne ha passate di ogni. Subito dopo i Giochi norvegesi si scontra in gara con l'italiano Mirko Vuillermin, il cui pattino gli recide l'arteria femorale. Per qualche ora rischia addirittura la morte: perde oltre quattro litri di sangue, servono 111 punti di sutura e un anno e mezzo di riabilitazione, e quando torna alle competizioni non è più lo stesso. Come se non bastasse, nel 2000 si frattura il collo in allenamento ed è costretto ad indossare per un mese e mezzo un tutore ortopedico.

Ma Bradbury vuole a tutti i costi le sue ultime Olimpiadi e, come detto, ci arriva. Per onor di firma, o quasi: chiude infatti terzo la sua batteria eliminatoria ed è subito fuori. Anzi no, perché la squalifica del canadese Marc Gagnon gli permette di essere ripescato per la semifinale. Dove l'epilogo è il medesimo: Kim Dong-Sung, Mathieu Turcotte e Li Jiajun cadono, il vincitore Satoru Terao viene squalificato e l'australiano si ritrova in finale contro ogni pronostico.

Ed è qui che entro in scena io. Sono semplicemente il primo a ritornare alla realtà, mentre l'intero palazzetto si sta ancora chiedendo se è vero ciò che ha visto. Lo bracco letteralmente e gli punto il microfono sul grugno, mentre Romualdo il cameraman stringe il primo piano. Ha la stessa espressione di Vincent Vega dopo che è passato dal *pusher* di fiducia. E' uscito dal suo corpo e si riguarda la scena, fotogramma per fotogramma.



Crediti foto: sport.sky.it

Ultimo giro. Bradbury è staccatissimo dal quartetto che si contende il podio: Apolo Ohno, Ahn Hyun-Soo, Mathieu Turcotte e Li Jiajun. Quasi una curva di ritardo, un'enormità su una pista che misura poco più di 100 metri. E' l'ultimissima corda, si trasforma in una *fejoada*. I quattro davanti si scontrano, scivolano, si aggrovigliano tra le barriere. L'australiano taglia per primo il traguardo: è medaglia d'oro. Il primo atleta dell'emisfero Sud a vincere una gara olimpica invernale. "*Pulling a Bradbury*" diventa immediatamente un'espressione universale per sintetizzare concetti del tipo "*vincere un qualcosa partendo come il più sfavorito degli sfavoriti*".

Quando Antonio e Paolo mi hanno chiesto di raccontare il mio vino "*odioso ed odiato*", non ho potuto fare a meno di ripensare a quel pomeriggio di 14 anni fa. E alla ridicola mistificazione morale che seguì. Il "perdente" che si ritrova sul tetto del mondo, la classica favola a lieto fine da raccontare ai bambini per insegnargli che "vale sempre la pena di inseguire i propri sogni, che non bisogna mollare mai, che non è finita finché non è finita, *e bla e bla e bla*". Ma non per me. Che ignobile menzogna. La storia di Bradbury dice una cosa completamente diversa, e basta rileggere le prime parole estortegli dal sottoscritto per rendersene conto:

«Obviously I wasn't the fastest skater. I don't think I'll take the medal as the minute-and-a-half of the race I actually won. I'll take it as the last decade of the hard slog I put in».
[1]

E ancora:

«I was the oldest bloke in the field and I knew that, skating four races back to back, I wasn't going to have any petrol left in the tank. So there was no point in getting there and mixing it up because I was going to be in last place anyway. So I figured I might as well stay out of the way and be in last place and hope that some people get tangled up».
[2]



Steven Bradbury - Crediti foto: lineadiretta24.it

Altro che combattere fino all'ultimo respiro, è incrociare le dita sperando in un aiuto divino, tipo Apollo davanti alle mura di Troia. L'antisport. Ecco come ho scelto il mio *hateful wine*. Io ODIO Steven Bradbury e quelli come lui. Ma ancora di più detesto quelli che gli permettono, ai tanti *Steven Bradbury* che tutti noi incontriamo nella nostra vita, di raccogliere ciò che non meritano grazie a tattiche sciacallesche. Se *un Bradbury* vince, vuol dire che c'è un *alter ego* che si è spinto troppo in là, che non si è accontentato di portare a casa il risultato, che si è preso rischi anche quando probabilmente non servivano. Di là uno che sceglie deliberatamente di sottrarsi all'agone, di qua uno che sente di potersi realizzare a pieno solo attraverso la *dominanza*. Li chiamiamo pionieri, esploratori, avventurieri, e rimuoviamo sistematicamente tutto ciò che a che fare con forme di disagio interiore. Con la difficoltà di trovare pace senza nuove Colonne d'Ercole da valicare. Con l'inquietudine che li attanaglia non appena si è compiuto un percorso.

Il primo vino italiano che mi viene in mente quando ragiono sul profilo dei migliori, inconsapevoli, alleati *bradburyani* è sicuramente il **Breg Bianco** di **Josko Gravner**. O meglio, quello che col nuovo millennio annunciava un prima e un dopo nella storia della cantina di **Oslavia**, *Collio Goriziano*. Un diario meditativo allo stato liquido, più che una semplice bottiglia. In cui confluivano tutte le riflessioni scaturite dal viaggio tra le vigne della Georgia e del Caucaso. Ovvero i luoghi che battezzarono la viticoltura indoeuropea. Alle pendici del *monte Ararat*, dove secondo la tradizione biblica si arenò, dopo il diluvio universale, l'Arca costruita da **Noè**, primo *vigneron* della storia. [3]



Josko Gravner - Crediti: gravner.it

Forzando ma non troppo, lo Josko Gravner che era partito non fu lo stesso che ne tornò. Come uomo, forse, come produttore sicuramente.

Recuperare le radici ancestrali e profonde del fare vino diventava la questione in assoluto più importante: rispetto dei suoli, equilibrio dell'ecosistema, ritmi energetici e fasi lunari a guidare il lavoro in vigna e in cantina, prima di qualsiasi protocollo tecnico. Via i serbatoi di acciaio inox e le barrique, dentro le anfore di terracotta, alla vendemmia fermentazioni spontanee e macerazioni sulle bucce anche per le uve a bacca bianca, niente chiarifiche o filtrazioni.

Un vero e proprio shock per l'intera comunità di bevitori. Che non avrebbero più cercato ad Oslavia i migliori chardonnay e sauvignon di stile "francese" mai prodotti in Italia (e chi ha assaggiato i '91, gli '88 o gli '85 sa di cosa parlo). Ma soprattutto uno squarcio nel buio, una frattura filosofica e produttiva nel momento teoricamente meno adatto. Proposta mica da uno qualunque, appunto, ma da un interprete portato trasversalmente ad esempio del meglio che l'Italia del vino potesse offrire. Così avanti, o indietro, da richiedere anni per una narrazione convincente e perfino per una grammatica descrittiva. Che cos'erano e cosa volevano incarnare nel bicchiere i nuovi Breg e Ribolla Gialla lo capivano in pochi. E non sono tanti di più quelli che lo comprendono oggi: i dibattiti sul "naturale" sono successivi alla *conversione gravneriana* e non è un caso che Josko vi sia sempre sottratto.



Crediti foto: cellartracker.com

Non è mai importato nulla di vincere o perdere, all'artigiano goriziano, ed è per questo che ce l'ho con lui. Quanti *Bradbury* gli si sono messi in scia, sperando che andasse a sbattere. Portandosi a casa medaglie che non avrebbero visto nemmeno col cannocchiale.

Sostituite *short track* con *orange wines* e vedete che lo sport non cambia: si parte in pochi, la pista è stretta, può accadere di tutto. Tipo che basti autodefinirsi in un certo modo per conquistare uno spazio franco, dove vale tutto. Dove può trionfare l'indistinto. Dove non è necessariamente un "problema" se le differenze si diluiscono fino a sparire, poiché conta prima di tutto occupare una casella. Poi si vedrà. Intanto prendiamo le anfore, maceriamo quello che abbiamo, vediamo che ne salta fuori, si dicono i *Bradbury*. Quantomeno qualcuno che fa il tifo per loro si trova sempre.

[1] *«Ovviamente non ero il pattinatore più veloce. Non penso di aver preso la medaglia per il minuto e mezzo della gara che ho vinto, ma per il lavoraccio fatto nell'ultimo decennio»*

[2] *«Ero il più vecchio sul campo e sapevo che, dopo aver corso quattro gare una dietro all'altra, non avevo più benzina nel serbatoio. Non c'era motivo dunque di buttarmi nella mischia, sarei arrivato ultimo in ogni caso. Così ho immaginato di giocarmela rimanendo in ultima posizione e sperando che qualcuno potesse rimanere invischiato»*

[3] *«Ora Noè, coltivatore della terra, cominciò a piantare una vigna. Avendo bevuto il vino, si ubriacò e giacque scoperto all'interno della sua tenda» (Genesi 9, 20-21).*

** videogiornalista sportivo, enogastronomo nonché mentore di Elisabetta Caporale*

#7: Valentini, Trebbiano d'Abruzzo. O dell'inutilità ermeneutica del muscolo cardiaco

*di Michele Micheli **

Credete di non conoscermi. Ma io conosco voi, e meglio di chiunque altro. Perché ci sono da sempre. E ci ho messo un attimo a capire quanto poco ci voglia a farvi pensare, dire e fare quel che non immaginereste di pensare, dire e fare.

C'ero quella volta della mela, con Adamo, Paride ed Eva di Troia. E c'ero quando gridavate "Barabba", brandendo fumogeni e *tric trac*. Ho aiutato personalmente il giovane Iago a seguire lo Iago in lui. E non ho fatto mancare il mio appoggio ad Adolfo, mentre stilava l'idea-progetto della "soluzione finale".

Voi siete le mie *Ambra Angiolini*, io sono il vostro *Gianni Boncompagni*. E nell'auricolare vi sto insegnando ad "odiare" il **Trebbiano di Valentini**. Tanto ferocemente quanto lo avete amato finora. Fino a rimuovere del tutto ogni occasione in cui lo avete presentato come il "miglior bianco italiano". O vi siete trovati a decantarne il carattere artigiano. Magari concedendovi un pellegrinaggio in provincia di Pescara per rendere grazie ad una storia troppo incredibile per essere vera.



Ve le trovo io, le ragioni per detestare una delle poche famiglie che può pronunciare parole come “agricoltura”, “filiera viticola”, “pazienza”, “energia”, senza scadere immediatamente nel ridicolo. Per distoglierVi dai presocratici citati da mastro Edoardo e dalle preoccupazioni del figlio Francesco Paolo sui cambiamenti climatici. E insinuarVi il dubbio che faccia tutto parte di un diabolico piano: i vecchi tendoni, le fermentazioni spontanee, le botti centenarie, la malolattica in bottiglia, la festa dello sfuso, la rinuncia a monetizzare massimamente intere sequenze di annate.

Ogni particolare studiato nei minimi dettagli. Così sapete di essere nel posto giusto quando vi propongono il quartino-caraffa che arriva direttamente da Loreto Aprutino. Così non vi lamentate, ma anzi siete felici, quando beccate la boccia che frizza, o quella che abbisogna di una settimana per liberarsi dagli umori renali che chiamate “riduzioni”.

Né vi suona come un problema, a differenza di mille altre volte, che un vino – quand’anche buonissimo - possa risultare tanto simile a sé stesso da una vendemmia all’altra.

Bene, ci siete anche voi. E’ maledettamente piacevole, non è vero? Quel minuscolo formicolio che si espande come una marea in ogni terminazione nervosa. Assaporatelo tutto: sa di onnipotenza. Il trucco c’è sempre, ma servono predisposizione ed allenamento per scoprirlo. Col vino è solo più divertente, capisco bene perché non vedete l’ora di iniziare. Niente paura, sono qua apposta. Il vostro *Maestro Myagi* della bottiglia: dai la cera, toglila, e ricordati di smantellare ogni divinità che si propone in forma liquida. Godrai parecchio di più che per il bicchiere stesso, te lo garantisco nei secoli dei secoli, amen.

** seminatore di oidio*

#8: Gaja, Langhe Nebbiolo. Perché non c’è ghigliottina senza tricoteuses
*di Elena Guida **

<https://www.youtube.com/watch?v=ThlzxXZgevM>

«Bello fare il Re...»

Come darti torto, Mel. Finché non vengono a prenderti coi forconi, però. E *zac*, una testa su cui posare la corona non c’è più. Qualche volta succede, pare.

Ne vale comunque la pena, le statistiche parlano chiaro. Specie se il trono ti aspetta sulla Penisola a forma di stivale al di qua delle Alpi. Mica abbiamo il caratteraccio dei cugini francesi: da noi il regicidio è più che altro un affare provvisorio. E dopo *Piazzale Loreto* e *Hammamet* lo abbiamo ufficialmente certificato, tipo Articolo 140 della Costituzione. “*Via a casa, la colpa è tutta tua, ma tieniti nei paraggi, che non si sa mai*”. Basta chiamarla vacanza al posto di esilio, vedrai che alla fine conviene in ogni caso inseguire la carriera di Sovrano.

Perché in Italia un Re è come il diamante della pubblicità: per sempre. Del resto ci sono troppi sudditi da accontentare e qua non è che ci sia tutta questa gente col sangue blu. Che poi, nemmeno serve: l’importante è calarsi nel ruolo fino in fondo, pensando e soprattutto agendo da monarca. Col piglio di chi prende le decisioni in primo luogo per sé, ma trova parallelamente il modo di farle accettare come interesse collettivo.

Qualcuno protesta di tanto in tanto, ma come detto nella sostanza si raccoglie più ammirazione che dissenso. E gli esempi celebri sarebbero troppi per ricordarli tutti.

Se parliamo di vino, non ci sono dubbi su chi sia il **“Re dei Re”**. Anzi, *“Le Roi”*, come ama chiamarlo il *circo mediatico, mainstream o 2.0* non fa differenza. Perché **Angelo Gaja** è l’uomo solo al comando che non c’era, per molti versi il primo a mostrare come si coltiva, e si ottiene, gloria mondiale attraverso le proprie bottiglie. Il principe che eredita una storia familiare e la trasforma in dinastia. Il maschio alfa che prende in carico la ditta e la rimodella in griffe. Un *Giorgio Armani* prestato alle cose vinose. Via Torino di Barbaresco come Via Montenapoleone a Milano. Le etichette bianche e nere che ricordano il saper vivere del Bel Paese sulle tavole-vetrine di Londra, Monaco, Parigi, New York.



Crediti foto: morrellwinebar.com

Da lì in poi è tutta discesa. Sei Padre della patria, non devi far altro che esprimere le tue opinioni su qualunque argomento di matrice enoica, là fuori troverai la fila di chi attende con reverenza di divulgarle senza filtri. Presidente a vita, l’epigrafe già pronta: *«Con eterna gratitudine, la comunità di Barbaresco»*. Perché “Langhe Nebbiolo” è troppo lungo come testo e sui manuali si studierà che quel 5% di barbera serviva per forza, per plasmare la bottiglia da 300 euro. Perché le proposte di revisione dei disciplinari, in Langa e a Montalcino, non erano affatto finalizzate, è cassazione, all’introduzione di varietà internazionali come merlot e cabernet. Perché in fin dei conti non importa a nessuno se i vini di papà Giovanni fossero di un’altra categoria. Perché il blasone non si misura in punteggi e centesimi, e chi osa contestare il talento dell’Angelo Gaja vinificatore si macchia ancora – a tutti gli effetti – del reato di *lesa maestà*.

Io sono naturalmente tra questi. Peccatrice ed eretica reo-confessa. E vorrei essere lì, appostata fuori dalla *cantina-bunker*, pronta a tagliare metaforicamente la testa che regge una corona usurpata. Esproprio proletario delle vigne. Tribunale del popolo. Tortura in pubblica piazza. Mentre gli chiedo quanto ci si è messo d'impegno per tirar fuori il *Conteisa* dalle stesse piante che generarono meraviglie come i vecchi *Cerequio* di *Marengo Marenda* ('82 e '89 in testa). Per non parlare delle parcelle che furono di *Giovannini Moresco* e restano mimetizzate in una gamma tanto *sbrilluccicante* quanto deludente, per le mie aspettative e il mio portafogli. O di tutte le volte che non ho pensato subito alla Langa e al nebbiolo assaggiando i suoi rossi alla cieca. Uno dietro l'altro, tutti i capi di imputazione.

E' il vostro momento, compagni di rivoluzione. Emettete sentenza, orsù, senza timore. Sappiamo già che poi toccherà a noi, che è troppo tardi per un salvacondotto. Un nuovo Imperatore si prepara nell'ombra, ma prendiamocelo tutto, ugualmente, il nostro pezzetto di storia. Che entrino ghigliottina e *tricoteuses*, dunque: *il Re è morto, lunga vita al Re dei Vini, lunga vita al Vino dei Re*.

* *ofiologa e nebbiolista*