



Grignolino Viene vinificato in quasi totale purezza. Produce vini chiari e delicati. È un vitigno diffuso in Piemonte (e in questi anni anche nelle zone limitrofe), oggi non molto coltivato per via della sua alternanza produttiva



Moscato d'Asti È il notissimo vitigno che dà origine al famoso spumante. Originario del Piemonte, un tempo veniva utilizzato come base per i Vermouth. La produzione è consentita nelle province di Alessandria, Asti e Cuneo

IL COLLEZIONISTA CLAUDIO CERATI

I miei gioielli tra candele e canti gregoriani

Dalla degustazione alla cieca, all'affumicatura dei salmoni che presto diventerà un lavoro «Vent'anni fa fui folgorato dal Montevertine, poi il resto lo ha fatto l'essere nato a Parma»

di **Peppe Aquaro**

Scesi dodici gradini, eccoci in una stanza di poco meno di trenta metri quadri. Il posto segreto dove rifugiarsi per la scelta. Con calma. In fondo, ciò che sta per avvenire è un rito.

«Proprio come ora, gli ospiti mi seguono in cantina, illumino i vini con una candela, metto su il cd dei canti gregoriani e poi scegliamo la bottiglia giusta», dice Claudio Cerati, nella vita di tutti i giorni presidente di Le Sas — impresa parmigiana che si occupa di verniciature industriali —, ma appena riesce a ritagliarsi un po' di tempo per sé, si trasforma nel perfetto collezionista di vini. Anche se la definizione non è che lo faccia impazzire.

«Di sicuro mi piace acquistare dell'ottimo vino e gustarmelo con gli amici: piuttosto mi considero un ricercatore di cose buone», dice sorridendo e piegandosi quanto basta, lui che è alto e magro, per tirare fuori una delle 2.300 bottiglie coricate in cantina.

Nessun corso di sommelier alle spalle, ma a giudicare da come armeggia con il cavatappi californiano («una sicurezza, soprattutto con i tappi di sughero dei vini d'annata») sul collo di una bottiglia di Solaia Antinori del '97, si capisce subito quanto la passione sia diventata presto una missione da condurre col sorriso. «Certo, l'essere nato a Parma, la patria della buona tavola e degli anolini in brodo — da accompagnare con Champagne o con un buon Lambrusco — ha fatto il resto», dice Cerati, che per uno scherzo del destino è di casa a due passi dall'acqua. Il torrente Parma, a Santa Maria del Piano, frazione di Lesignano, gli passa proprio di fianco, «anche se mi basta allontanarmi di qualche centinaio di metri per affacciarmi sui vigneti di uve malvasia», spiega, quasi a rassicurarci il 57enne, il quale, soltanto alla soglia dei trent'anni ha scoperto quanto sia bella l'arte del gourmand, grazie a una bottiglia di Montevertine, del 1985, de Le Pergole Torte.

«Già, sono stato folgorato sulla via del Chianti, poi, siccome la curiosità è come il primo "boccato", posso dire di avere battuto l'Alto Adige a piedi, così come di



Cultura Claudio Cerati, 57 anni, imprenditore nel ramo delle vernici industriali, nella sua cantina. Più che collezionista si definisce «ricercatore»

Sono oltre 2300 le etichette custodite con passione e senza corsi di sommelier alle spalle

«Una volta stappata, deve sapere di retrogusti quasi fastidiosi, da mobilio antico»

essermi infilato in ogni angolo californiano di Napa Valley».

Prima di risalire, subito un'occhiata-porta fortuna alla prima botte di Hospices de Beaune, della Borgogna, portata a casa il 20 novembre del 2011, in occasione della 151esima vendita della più grande beneficenza vinicola del mondo.

«Qui dentro c'è il vino comperato quella domenica pomeriggio all'asta battuta da Christie's, con il mio nome, come da tradizione; ricordo che l'attenzione degli amici presenti si era focalizzata su tre Cuvée di Pinot nero. Bene, andiamo pure». La bottiglia è ormai in tavola, il padrone di casa dà le spalle al suo dipinto preferito di Roberto Talignani («trovo questo quadro pazzesco. Per le sensazioni che

regala pescando fra passato e futuro, lo paragonerei benissimo a uno Chateau Gazin del '55»), e comincia a versare il vino nel calice.

Prima regola: «Mai scaraffarlo il vino; la bottiglia vecchia, una volta aperta, deve sapere di retrogusti apparentemente fastidiosi, da mobilio antico: dopo dieci minuti si può dare inizio al rito», osserva il padrone di casa, soffermandosi sulle tre fasi della bottiglia.

«Un vino si beve dal collo alla metà, al fondo; l'ultima è la mia preferita, forse perché è la parte più ossigenata, oppure è soltanto rimpianto per una bottiglia che sta finendo», ironizza il collezionista trasgressivo. Perché solo a un eccentrico gourmand verrebbe in mente, nella ter-

ra in cui da secoli si ammazza il maiale, di appendere e affumicare salmoni in casa.

«Tutto è nato da una sosta in Norvegia, mi hanno servito un salmone affumicato, dal sapore dolce, buono però, mi sono chiesto quale fosse il segreto. Dopo un po' di tempo, in un locale dalle parti di Parma, ritrovo la stessa sorpresa, e un amico mi dice che il segreto è tutto nell'affumicatura».

Cerati non è tipo da lasciarsi abbattere. La leggenda narra che dopo aver gustato un risotto del mitico Alain Ducasse, sia riuscito a cucinarselo a casa tale e quale all'originale.

«Morale della favola: acquisto cinque salmoni e dopo averli marinati e affumicati nel giardino di casa, a Natale li regalo agli amici, i quali mi telefonano entusiasti».

Oggi i chili di salmone sono diventati trecento e dal prossimo settembre sarà in commercio il «salmone di Claudio». «Il nome è tutto da decidere, di sicuro lo andremo a prendere dalla Scozia o dall'Irlanda, quello norvegese è troppo grasso, prima di affumicarlo per tre, quattro ore su legni di faggio», precisa.

E il vino? «Solo con i carciofi l'accostamento rappresenta un problema: col salmone vedo bene un Sauvignon, non troppo aromatico, ottimi i francesi, ma se ne possono trovare di buoni anche nell'Alto Adige o in Friuli, ma va benissimo pure un Gewürztraminer alsaziano». Suggestivi buttati di getto, quasi alla cieca. Come l'esclusivo appuntamento al buio, l'ennesimo rito, da celebrarsi ogni 3 giugno, giorno del compleanno del signor Claudio, o nel primo weekend di dicembre, all'affumicatura dei salmoni.

«Ricopro la bottiglia con carta stagnola e nastro adesivo, verso il vino e aspetto che il mio ospite lo indovini». Ma è un supplizio! «Diciamo che mi piace giocare con gli amici». Che a volte ci azzeccano pure. Come Giulio Menegatti, tra i più grandi importatori di vini francesi. «Claudio, mi sembra Chateau Lynch Bages del '96, dico bene?». «Era del '90, ma sei anni si possono perdonare». Prosit.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

I CONSIGLI

Sapersi ascoltare

«Fidarsi di sé stessi. Il vino è un'esperienza, un viaggio personale che non può essere raccontato da altri».

E poi gli altri

«Fidarsi anche di chi propone con competenza un assaggio. Come dire, ogni possibile informazione sensoriale si aggiunge alle altre in nostro possesso e diventa il vero manuale interiore da arricchire giorno per giorno».

Avere pazienza

«Come il vino buono sa invecchiare con il tempo e le cure, così il nostro patrimonio culturale e di conoscenza del vino ha bisogno di tempo e di esperienze».

Il brindisi

«È importante ritrovarsi tra amici fidati, assaggiare, confrontarsi e scambiarsi informazioni e notizie. Anche lasciandosi andare a valutazioni azzardate. Chi ti vuol bene non ti giudica al primo errore».

Di fieri in fieri

«Frequentare le fiere più importanti in Italia, da Vinitaly a Wine Festival, Merano, Selezione Vini Veri, anche all'estero se è possibile. (Pe. Aq.)

I COLORI DI MAURIZIA GENTILI

«Intingo i pennelli nei calici di Ortrugo e Lambrusco»

di **Melisa Garzonio**

Seguire la scia profumata. Non si può sbagliare, ci ha detto un tanelle. Così, dalla piazza di Carpaneto Piacentino siamo arrivati alla casa di Maurizia Gentili, la pittrice che dipinge col vino, seguendo a naso la mappa voluttuosa di un profumo di violette e fiori di campo, forse un Gutturmo, il nettare doc dei vigneti piacentini, o un Barbera della Valtidone? L'artista Gentili, con il marito Angelo e la gatta Musetta, abita una villetta a tre piani, con un giardino che tra poco esploderà in una festa di colori: glieci e robinia, ma anche asparagi e piselli odorosi del piccolo orto.

Per la vite ci vorrà qualche mese, eppure l'atelier trasmette più emozioni aromatiche di una cave. Gli effluvi esalano da una riga di vetri in disordine sparso, ampole e vasetti colmi di un liquido denso dalle intense sfumature rossastre, o tendenti all'arancio e al violetto. Su una scaffalatura, una fila di bottiglie di ottimo vino stappate, si direbbe uno scenario alla Giorgio Mo-

randi. «No. Ammiro Morandi, ma per i miei "vinarelli" uso le bottiglie in maniera diversa», ride la pittrice. «Col Gutturmo ottengo un rubino violaceo, con la Bonarda un rosso allegro. Con le varietà del Lambrusco mi scatenano alla Kandinski. Ho fatto un quadro molto spirituale, con pennellate di Sorbara, Salamino e Grasparrassa. E il bianco Ortrugo regala incredibili riflessi dorati». Un'esposizione perma-

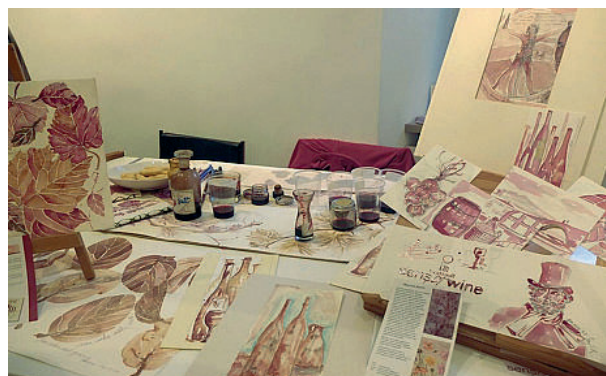
nente di acquerelli e incisioni 'al vino' di Maurizia Gentili allietta i commensali della Locanda dei Briganti, frequentatissimo punto di ristoro nel bosco di Veggiola di Gropparello, dove «d'estate si prende il fresco sotto i carpini e quando nevicata ci si arriva con le ciaspole».

Al Vinitaly (Padiglione 1, Emilia Romagna) è prevista una mostra dell'artista, ma anche una sua esibizione: rive-

nerà Maurizia i suoi segreti da navigata alchimista? «C'è voluto tempo e pazienza per mettere a punto una buona tecnica. Verso un po' di vino su un piattino e lo lascio decantare al sole o all'aria per almeno sette giorni. Faccio evaporare l'acqua e l'alcol finché resta il pigmento. Quando il liquido si è addensato, diciamo che è pronto». I pennelli sono giapponesi, quelli sottili per la scrittura; su un tavolo, tralci e fo-

glie di vite, acini avvizziti, bucce rosse e bionde: Maurizia strizza, pigia, centrifuga, e anche da questi resti consumati ottiene i colori. Usando il vino, per diluire e sfumare l'eccessiva corposità, e ancora vino, per rinforzare o abbassare la gamma cromatico, «lavoro con la tecnica dell'acquerello e della tempera, ma non uso l'acqua. Quando il quadro è finito, fisso il colore con una spruzzata di allume di Rocca o di lacca fissatrice, leggera, come quella per i capelli».

L'idea di realizzare enodipinti non è nuova tra gli artisti contemporanei, pur se poco praticata. Curiosità sono i motivi del «cominciamento». Per la salentina Arianna Greco, l'incipit sembrerebbe arrivato con la freccia di Cupido, complice un calice di vino offerto da un misterioso amante. Per Elisabetta Rogai, pittrice fiorentina, il «Nunc est bibendum» sarebbe diventato materia e soggetto di ogni futuro lavoro, dopo aver preso coscienza di come la donna non solo non invecchi,



In mostra Maurizia Gentili, piacentina, ha messo a punto una tecnica per realizzare colori e sfumature dal vino. Al Vinitaly i suoi dipinti sono esposti al Padiglione 1 dell'Emilia Romagna

© RIPRODUZIONE RISERVATA