

Un atto di umiltà e di intelligenza

Venticinque italiani a lezione in Borgogna

Produttori, ristoratori, proprietari di enoteche e sommelier hanno partecipato a un corso di degustazione durato sei giorni • Perfezionismo teorico e pratico

Ritornare a scuola è non solo un atto di umiltà, ma anche un atto di intelligenza. Solo vent'anni orsono il produttore o il commerciante di vini era convinto di essere l'unico depositario del verbo enoico, ma, nel corso dell'ultima generazione, ci si è accorti quanto sia difficile conoscere veramente il vino, il prodotto più versatile e poliedrico tra tutti quelli esistenti. Ed è significativo il fatto che più lo si conosce e più questo meraviglioso vino dimostra virtù insospettate ma anche non catalogabili bizzarrie.

Invitati da Antonino Trimboli, *courtier* dei vini francesi in Italia ed appassionato assertore del principio della specializzazione professionale portata al perfezionismo, un gruppo di produttori, enotecnici, sommelier, commercianti e ristoratori si è raccolto alla Stazione enologica di Beaune, nel cuore della Borgogna, per partecipare a un corso di degustazione - durato sei giorni - tenuto dai professori Leglise e Siegrist, direttore e vicedirettore della Stazione medesima, celebri in tutto il mondo. Per parteciparvi hanno pagato 600 mila lire, ma hanno dovuto soprattutto sottostare ad una rigida disciplina: dobbiamo dire che sono stati degli studenti modello, puntuali ad ogni lezione.

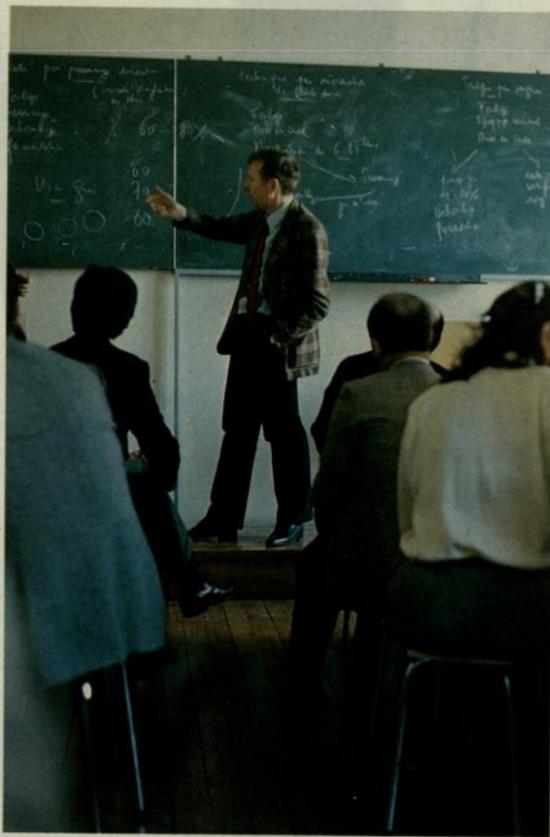
«Le lezioni di degustazione iniziano alle 8,30 e terminano alle 12,30, riprendono alle 14,30 e si concludono alle 17,30. Si proseguirà con visite a cantine sino alle 19,30. Si raccomanda la massima puntualità; i ritardatari non verranno ammessi in aula». Con questo cartello hanno ricevuto il benvenuto a Beaune e questo dimostra la rigorosa serietà di queste iniziative didattiche francesi. Ci piacerebbe citare tutti i 24 amici italiani che, con noi, hanno partecipato a questa interessante esperienza, ma ci limitiamo a ricordare che tra questi ubbidienti e dili-

genti «scolari» c'erano nomi quali Contini Bonacossi, Schiopetto, Volpe Pasini, e Zanella, tanto per restare nel campo dei produttori. C'erano naturalmente anche molti ristoratori-sommelier: per essi segnaliamo Sattano, già campione mondiale dei sommelier. E c'erano molti proprietari di enoteche.

Il vino è stato naturalmente il grande protagonista e i professori Leglise e Siegrist i suoi grandi cantori. È incredibile come, attraverso una oculata e sapiente degustazione, si possa entrare nell'anima del vino, capirne i segreti, individuarne i difetti, esaltarne i pregi, risalire in una specie di ideale scala geneologica fino alle sue origini. Attraverso l'evoluzione degli aromi e dei profumi si può veramente leggere nell'anima del vino: il degustatore, se abile ed esperto, è come un medico e le sue diagnosi sono precise e irreversibili. È veramente difficile stabilire se la degustazione, a questo livello, è un'arte innata o una scienza acquisita. Ormai si arriva al perfezionismo, termine forse brutto ma certamente calzante, di esigere giudizi e responsi particolari, ad esempio nell'analisi dei sapori, dalla lingua, dalle mucose e dalla saliva; di giudicare senza errore la qualità di un vino rosso dal suo grado di trasparenza; di conteggiare in decimi di secondo la durata della persistenza aromatica.

Siamo tutti ripartiti da Beaune con la convinzione di aver fatto ancora un passo avanti in questo nostro continuo rincorrere i magici segreti del vino, ma anche con la consapevolezza che la strada della vera sapienza, nell'arcano mondo dell'enoologia, è lunga e tormentata: l'uomo la percorre da duemila anni, ma più cammina e più si accorge di quanto il traguardo ideale sia lontano.

Piero Solci



Il professor Siegrist durante una delle spiegazioni teoriche. Qui sotto: Nino Trimboli tra i professori Leglise e Siegrist

