

IL BRICCO DELL'UCCELLONE

Questa guida alle cose buone è idealmente dedicata a Giacomo Bologna, scomparso nel giorno di Natale dello scorso anno, dopo un periodo di sofferenze nel letto di un ospedale. Il giorno del suo funerale e altri ancora, ho raggiunto la Rocchetta facendo quella strada che voleva lui: da Masio ai Mogliotti e poi giù per la Rocchetta dove si stagliano rigogliosi i "bricchi" coltivati a barbera. Ogni palmo di strada, paese, vigna ricordava sempre un qualcosa di questo straordinario personaggio dotato di una strepitosa simpatia e di tanta umanità. Chi si è trovato a contatto coi vari produttori di cose buone, come è successo a me in questi mesi, ha sentito più volte rieccheggiare la frase... "questo l'ha voluto Giacomo; questo l'ha fatto Giacomo; ho consultato Giacomo prima di..." Era un punto di riferimento per tutti e gli aneddoti sulle sue stravaganti peripezie si sprecano nelle serate, oggi più fredde, tra gli addetti ai lavori. Nacque a Rocchetta Tanaro 52 anni fa, dove la madre gestiva un ristorante in un angolo della piazza di questo piccolo paese; il padre, Braida, era conosciuto in tutta la Regione come campione di pallone elastico. La fama del ristorante crebbe quando Giacomo affiancò la madre in cucina. Iniziò così il pellegrinaggio dei personaggi celebri che a Rocchetta erano diventati presto di casa: Gianni Rivera e Padre Eligio Gelmini, Luigi Veronelli, Gianni Mura, Bruno Lauzi e sua moglie che, addirittura, prese la residenza stabile a Rocchetta ammaestrata dalla compagnia di questo paese bizzarro.

L'avventura del vino iniziò dopo un viaggio con Veronelli e l'amico Zanella in California, al ritorno del quale Giacomo avvertì enorme la distanza che vi era fra la tecnologia italiana e quella straniera. Su consiglio di Gino Veronelli ("il vangelo" diceva) iniziò la produzione di vino con le uve della Rocchetta, dove prima di lui visse il mitico marchese Mario Incisa della Rocchetta, autore del grande Sassicaia di Bolgheri. Il suo Bricco dell'Uccellone, barbera affinato nella barrique, fu presto un successo che portò le bottiglie di Braida in tutti i migliori ristoranti del mondo. A quell'etichetta affiancò LA MONELLA, barbera vivace dal piglio irruente e il BRICCO DELLA BIGOTTA, anch'esso affinato nella barrique. Durante le fiere di settore il suo piccolo stand era sempre affollato da personaggi di umanità varia, giacché da Giacomo potevi trovare i migliori artigiani d'Italia che si offrivano a fare assaggiare a chiunque i loro prodotti con un goccio di quella barbera e tutti i giornalisti di settore. Amava la barbera e tutte le cose buone, tant'è che durante lo scandalo del vino al metanolo pagò la pubblicità su LA STAMPA con la semplice, disarmante scritta di "W la Barbera." Come il marchese Mario Incisa della Rocchetta, poi, proprietario del famoso purosangue Ribot, anche Giacomo coltivava la passione dei cavalli, battezzati irrimediabilmente col nome di qualche suo vino. Memorabili sono le serate nella sua tavernetta di Rocchetta, dove potevi incontrare il piccolo contadino accanto al banchiere famoso o il giornalista



che pasteggiava con un attore. Ospite fisso era un tale Paolo Frola, il medico condotto del paese inventore della canzone gestuale, che ritmava i suoi versi coinvolgendo i presenti nell'imitazione del gabbiano o del tergi-cristallo. Era uno spasso, un divertimento sincero, dove il vino si combinava con l'amicizia e col gusto vero di stare insieme. Una festa permanente e aperta a tutti, insomma: dai giornalisti ai colleghi produttori di vino di tutta Italia che Giacomo Bologna faceva crescere dandogli impulso e consigli utili. Negli ultimi tempi aveva messo in cantiere il progetto di un moscato prodotto nelle vigne di Mango e di un barbera che doveva nascere dalla migliore vigna del mio paese, Masio, in località Caina. M'ero commosso del fatto che Giacomo potesse ricreare quel vino dal gusto di mandorla che facevano i nonni e i nonni dei miei nonni... e lo aspettavo con ansia. Per il mondo del vino è stata senz'altro una grande perdita, benché la ricchezza della sua presenza, dei suoi rapporti e della sua intelligenza, sia oggi un presente che permette di andare avanti con la medesima spinta che sapeva dare lui. La moglie

Anna e i figli Beppe e Raffaella hanno ripreso "alla grande" l'attività. Al Vin Italy di quest'anno giravano i primi assaggi del moscato della "vigna senza nome" di Mango (si chiama proprio così) e del barbera "ai suma" (ci siamo) prodotto da una partita selezionata da Giacomo e pigiata una sera a Rocchetta con alcuni produttori della Georgia. Ci siamo!, era solito dire quando un vino giungeva a perfetta maturazione; ci siamo!, disse quando presentò due anni orsono il dolcetto di Ovada di Ornella Muti, vignaiola in quel di Lerma, che si accostò a Giacomo per iniziare l'avventura, la divertente avventura del vino. Il Bricco dell'Uccellone '88 ha un profumo penetrante che ricorda tutte queste e altre cose, come i profumi di un sapone o di un fiore che ti evocano a distanza situazioni felici della tua vita. Lo bevo con gli amici, quando il termine di una cena volge dritta all'allegria; l'ho bevuto il 31 dicembre di quest'anno, quando mio figlio Marco-Giacomo è venuto al mondo, col labbrino bagnato di barbera quale augurio di una vita piena di gioia come è stata quella del mio e nostro amico Giaco.

PAOLO MASSOBRIO

GLI SPUMANTI ITALIANI

Di seguito segnaliamo alcuni fra i migliori spumanti italiani che si possono reperire sul mercato.

METODO CLASSICO (o CLASSIMO)

FERRARI brut perlè

CA' del BOSCO cremant

MARONE CINZANO pas dosè

EQUIPE 5 riserva

BELLAVISTA pas operé

CARLO GANCIA gran cuveé

LA VERSA
gran spumante brut

MARCHESI ANTINORI
extra brut

CAVIT firmato

CESARINI SFORZA
riserva dei conti

VILLA SPARINA brut cuveé

ANTEO brut

CONTRATTO brut riserva

GIACOSA extra brut

METODO CHARMAT

MAXIMILLIAM I

GANCIA DEI GANCIA

GRAN CAVIT BRUT

MIONETTO
cartizze di Valdobbiadene

ADAMI
prosecco di valdobbiadene

ASTI SPUMANTE

CINZANO Asti spumante

MARTINI & ROSSI
Asti spumante

FONTANAFREDDA
Asti spumante

BERA Asti spumante