

I vini del cuore: Mario Calabresi ci racconta il suo

04/06/2015 2 commenti Scritto da Giulia Bado

Mi piace 475



Sono le dieci passate di un lunedì sera quando il Direttore de La Stampa, Mario Calabresi, mi apre la porta del suo ufficio nella avveniristica redazione torinese. Non perdiamo tempo in convenevoli perché entrambi conosciamo la ragione per cui ci siamo incontrati: la curiosità. La mia nei confronti di un interprete del giornalismo contemporaneo che ha accettato di condividere una sua storia privata attraverso un vino; la sua nei confronti di quella che è una storia nuova di per sé, questa rubrica.

Ci versiamo due dita? Chiedo, retorica, mentre il Direttore apre la bottiglia dell' *Arneis Bricco delle Ciliegie* che la famiglia di Domenico Almondo produce sulle colline di Montà d'Alba.

Cos'è il vino?

Mi risponde innanzitutto con il silenzio. Ma il silenzio è quello che sento io, perché lui sta chiaramente mettendo in ordine le parole, e mi lascia godere quei secondi di attesa.



Mi viene da dirti che è una cosa capace di fare la differenza. È qualcosa per me che non può essere cattivo, vedi io sono molto più di manica larga e generoso nei giudizi sul cibo. Con il vino no. Un piatto di pasta se è un po' scotto lo mangio lo stesso, mentre se il vino lo senti che non è di buona qualità, meglio non berlo. Mi piace che abbia una qualità, una storia, che ti parli di un territorio, vederci la vita che c'è dietro, la passione che c'è dietro. Il vino lo bevo se vale la pena berlo. Io non sono un esperto però penso di capire se un vino è buono o cattivo.

Non vuole, il Direttore, ridurre alla sola bontà la bellezza di un vino. Più di una volta ricorre, in questa nostra chiacchierata di fine giornata, la parola "identità". Identità per lui vuol dire delimitare una zona, non essere fuori contesto. Immagino che questa parola rappresenti per lui una linea che traccia il confine tra la pienezza di un racconto o il vuoto dello stesso, che si parli di vino o che si parli di vita.

Per essere bello (dunque buono) il vino deve avere un'identità, deve essere riconoscibile, si deve capire da dove viene. Mi piacciono quei luoghi in cui si è fatto un investimento su un vitigno, perché è storico, perché è tradizionale e sposa bene con quei terreni.

Qual è il suo primo ricordo, quello assoluto, legato al vino?

È un ricordo toscano. Il signor Nocchi era un contadino, un signore che faceva vino e non lo imbottigliava neanche. I miei genitori comprarono due damigiane che avevano la "N" di Nocchi scritta con la vernice rossa sulla paglia che le ricopriva. Era il 1975 e tornammo lì d'estate ogni anno. Mi ricordo l'odore della cantina la prima volta che mi è entrato nel naso, pungente per tutto quel vino.

C'è una gioia in questo ricordo, nella sua voce come nel suo sguardo, che mi ricorda una canzone che cantavo da ragazzina, si intitola Joy. Joy, joy, joy in to my heart dice in un crescendo allegro il ritornello. Era una cosa vostra.

Si esatto.

Nei giorni precedenti l'incontro ci eravamo sentiti al telefono e avevo chiesto a Calabresi di farmi sapere il nome del suo Vino del Cuore. Pensavo si sarebbe preso del tempo e mi avrebbe richiamata, mi sbagliavo. Il nome lo fece subito.

Perché l'Arneis Bricco delle Ciliegie è il suo Vino del Cuore?

È il vino che beveva mia nonna, due volte al giorno, un bicchiere a pranzo e uno a cena, fino a 94 anni. È mancata sei anni fa, nonna Maria, quando io ero appena diventato Direttore de La Stampa, e per me questa etichetta, con la cartina delle vigne del Bricco delle Ciliegie disegnata sopra, rappresenta il frigorifero di mia nonna. Quando lo aprivo c'era sempre questo. Sempre.

Perché lo beveva? Perché mia nonna era originaria di Montà d'Alba e suo nonno produceva vino proprio sulla collina dove oggi Almondo fa il Bricco delle Ciliegie. Già allora coltivava arneis e lo imbottigliava secco, mentre si dice che a quei tempi questa varietà fosse vinificata dolce.



Durante la prima guerra mondiale però il nonno di mia nonna morì e persero le vigne. Lei rimase legata al ricordo di quella terra e quando da adulta scoprì che c'era questo Arneis, che faceva tal Almondo, sentì una sorta di richiamo alle origini di famiglia. Per cui incominciò a comprarlo e a regalarlo a tutti. Lei ha avuto 7 figli, 21 nipoti, e questo è il vino della nostra famiglia. A Natale, alle cresime, ai matrimoni, ai compleanni ... Bricco delle Ciliegie.

Io ce l'ho sempre nel frigo. Quando sono arrivato a Torino, vivevo a New York prima, mia nonna mi ha detto: adesso che sei a Torino puoi andare a trovare Almondo, salutameli molto. Le sembrava di conoscerli ma non li aveva mai visti! Li aveva sempre soltanto sentiti al telefono. E mi ha detto: loro dovrebbero stare lì, mi dava dei riferimenti antichi, sulla strada dove c'è la casa delle maestre. Poi mi sono informato e la casa delle maestre lì c'era negli anni '20.

È poi andato a trovarli?

Certo, e da allora li frequento spesso. Porto le mie figlie alla cantina perché Almondo ha due cani che gli piacciono molto, loro conoscono bene questa storia.

Prende il bicchiere in mano e raccoglie il mio sguardo perché io lo concentri, insieme con il suo, su quello che vuole farmi vedere.

Questo Arneis, al di là del valore affettivo, trovo che abbia un gusto definito. Mi piace il colore, non so se vedi, è un po' giallino, ma ha del verdino dentro, è verdino. E poi mi piace, perché ha una buona profumazione, non è ruffiano.

È un vino che si presenta per quello che è?

Sì, non è furbetto. A me piace quando è molto fresco. È persistente, ti resta in bocca, ti lascia un buon ricordo. Si chiama Bricco delle Ciliegie perché c'erano alberi di ciliegia e ancora ce sono un po'. Però ci senti le mele, le senti?



(http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/06/P1120619-res_full_mpx.jpg) Beviamo e guardiamo ancora questo Arneis verdino. Non so se ci siano le mele ma io le sento perché lui ha saputo evocarle. Guardo attraverso il bicchiere e trovo tutta la densità di questa storia. La compattezza. Vedo una storia soprattutto di donne, vedo la voglia di assicurare alle sue figlie un ricordo preciso, che non le lasci mai.

Il mio trisavolo, nel 1907, vinse un premio a Londra per il suo Arneis e mia nonna nella sua casa di Milano conservò la vittoria alata in bronzo, riconoscimento col quale era tornato. Quando sono andato a trovarla l'ultima volta mi ha detto: "ascolta Mario ti ho fatto incartare la vittoria del vino perché è tempo che torni a casa, devi portarla in Piemonte". Entrando a casa mia c'è quella vittoria alata, viene da quelle colline.

Ti racconto un'ultima cosa, mi dice

Sono stato molto felice a New York recentemente. Ho mangiato da Del Posto (noto ristorante di proprietà della famiglia Bastianich) dove il primo nome della carta dei vini è l'Arneis Bricco delle Ciliegie di Almondo. Giusto perché è in ordine alfabetico però...

Si potrebbe pensare che questo vino la segua.

Si! I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie da parte nostra. Ok [Maggiori informazioni \(http://www.slowfood.it/privacy-policy/\)](http://www.slowfood.it/privacy-policy/)

Si fa serio il Direttore, mi faccio seria anch'io. Magia di un segreto confidato a un estraneo, e l'estranea in questo caso sono io.

Il mio sogno è avere un metro quadrato di quella collina ma non per improvvisarmi viticoltore, mi piacerebbe possederlo per riconquistare un pezzo di storia familiare. Non mi permetterei poi di fare il vino, darei l'uva ad Almondo che sa fare benissimo il suo mestiere.

Un'ultima cosa, gli dico.

Ho pensato alla vigna. La vigna mi suggerisce il concetto del tempo che torna e contemporaneamente una proiezione verso il futuro. Mi ricorda l'immaginazione, la passione, il talento, l'amore, la memoria. Perché il vino è memoria, personale, può partecipare a comporre un'identità. Se penso a lei, alle cose che ha scritto, alle storie che la animano, trovo una forte connessione tra il risultato di una bottiglia aperta e un libro che si è finito di scrivere. Quasi un compimento.

È così? O è solo filosofia?



(http://www.slowfood.it/slowine/assets/2015/06/P1120419-res_1_mpx.jpg) Vedi Giulia, io del vino apprezzo la tradizione, il lavoro fatto bene, e mi piace ritrovarci dentro il mestiere. Uguale per il giornalista. Io credo che il giornalismo sia un mestiere che si impara migliorando giorno dopo giorno, è un arte. Il mondo del cibo, dei cuochi, degli chef, del vino deve guardarsi da un eccesso di "intellettualizzazione". Questo vino e quelli che lo producono, la famiglia Almondo, sono abbastanza asciutti. Tu vai lì e parli di vino e assaggi il vino. Quello che dici si può sostenere nella misura in cui io interpreto per esempio il lavoro di giornalista non tanto come un exploit di estro ma come frutto di costanza e di metodo. E perché uno riesca a fare un buon vino deve essere costante. In questo senso c'è una similitudine perché un prodotto riuscito è figlio di un rispetto dei passaggi che vanno fatti e così un articolo ha delle regole interne che vanno rispettate. Se uno non le segue poi deve prendere delle scorciatoie che lo rendono un po' falso, un po' ruffiano... in questo una somiglianza c'è.

Ognuno di noi ha o dovrebbe avere un vino del cuore. Slowine.it ve li racconta attraverso alcune interviste a personaggi del mondo della cultura, delle scienze, delle arti e della società civile. *I Vini del Cuore*, il piacere del vino da un altro punto di vista.

Foto di Paolo Fornasari