



Andrea Menichelli

TOSCANA EDUCA- ZIONE SENTI- MENTI

Tra Chianti, Montalcino, Bolgheri e Maremma, il vino può non essere soltanto un apprendistato del gusto, ma una geografia di incontri, caminetti, botti, amicizie e maestri: un'eredità, intima, che ancora oggi continua a parlare.



Il mio rapporto con la Toscana e con i suoi vini è viscerale. Sono nato qui, all'estremo sud della regione, e ho avuto la fortuna di crescere accanto a un padre appassionato, capace di trasmettermi molto presto non solo l'amore per il vino, ma anche il modo giusto di avvicinarsi a questo mondo. Fin da bambino lo seguivo nei suoi viaggi infrasettimanali tra le cantine toscane. All'inizio, lo ammetto, per me era soprattutto un'avventura: significava saltare un giorno di scuola e partire. Poi, poco alla volta, quel rito ha smesso di essere soltanto un diversivo e si è trasformato in una vera passione. Intorno ai quindici o sedici anni ero io a chiedere: *"Mercoledì dove andiamo ad assaggiare?"*.

Le prime tappe furono nel Chianti. Si andava di cantina in cantina, si degustava, si comprava qualche bottiglia e la si portava a casa. Ma soprattutto si incontravano persone. Il produttore diventava un volto, poi una voce, poi spesso un amico; e da un nome ne nasceva un altro, da una visita un nuovo indirizzo, in un passaparola continuo che aveva il sapore dell'autenticità. Per me il mondo del vino è nato così: non dalle grandi aziende, che già allora avevano i loro rappresentanti, ma dai piccoli produttori, da quelli che a Montemerano non arrivavano, e che bisognava andare a cercare. Ricordo ancora personaggi storici tra Radda, Castellina, Greve e Panzano. Un caro



Assaggiare dalle botti mi ha sempre affascinato: ogni botte ha una sfumatura diversa, e sceglierne una non è mai così semplice come potrebbe sembrare.

amico e cliente, grande produttore della conca di Panzano, ancora oggi, quando mi vede, mi dice: *"Ti ricordo alto come un soldo di cacio e coi calzoni corti"*.

Di quegli anni mi restano impresse immagini che per un ragazzo della Maremma avevano qualcosa di quasi irreali. Grandi caminetti dentro i quali ci si poteva persino sedere, casali imponenti, cantine collegate ai castelli da lunghi tunnel. Da noi, in Maremma, le case coloniche erano molto più piccole, perché la storia sociale ed economica era diversa, più povera, più aspra. Anche per questo tutto mi sembrava straordinario. Ma più ancora dei luoghi, a colpirmi era l'eleganza dei vini. Da noi erano ancora più ruvidi, più istintivi; lì trovavo invece una misura e una qualità che mi affascinavano profondamente. Ancora oggi conservo in cantina bottiglie acquistate allora, e quando mi capita di servirle a un cliente sento che quell'emozione, quasi sempre, riesce a passare anche a lui.

Uno degli incontri che più mi hanno segnato fu la visita, un mercoledì, alla vinsantaia di un grande uomo che aveva fatto del Vin Santo una ragione di vita. Ricordo le sue parole, il racconto degli studi, delle prove, dei processi di produzione: ascoltarlo mi affascinò al punto che ancora oggi, se ci ripenso, mi viene la pelle d'oca. È stato uno di quei momenti in cui capisci che il vino non è soltanto un prodotto, ma un racconto lungo, paziente, quasi ostinato.



Quello che oggi, purtroppo, si fatica sempre più a trovare è proprio il tempo. Il tempo da dedicare a qualcuno che ha davvero qualcosa da raccontare. Una volta ci si sedeva davanti a un camino o sotto un portico fresco, e da lì nascevano conversazioni vere, costruttive, memorabili. È una dimensione che ho vissuto soprattutto a Montalcino, luogo che per me ha sempre avuto un peso speciale. Lì il Brunello mi è entrato nel cuore in modo definitivo. Posso amare tanti vini del mondo, ma il Brunello resta il mio vino del cuore.

A Montalcino andavamo a trovare un amico di lunga data di mio padre, che allora aveva appena iniziato a produrre Brunello in una piccola cantina in paese. Ricordo ancora il grande libro in cui annotava i nomi dei clienti: noi eravamo nella prima pagina, perché eravamo tra i suoi primi. In quelle cantine il tempo sembrava fermarsi. Entravi alle tre del pomeriggio e in un attimo erano le sei. Ancora oggi vado personalmente a ritirare il vino e, con la figlia, ci ritroviamo a ricordare quello che ci dicevano i nostri vecchi. Sempre a Montalcino conobbi, da ragazzino, un uomo originario della Romagna che per amicizia lasciava scegliere a mio padre una botte di Brunello da imbottigliare con la nostra etichetta. Assaggiare dalle botti mi ha sempre affascinato: ogni botte ha una sfumatura diversa, e sceglierne una non è mai così semplice come potrebbe sembrare. Naturalmente io e mio padre avevamo gusti diversi, e finimmo per prendere quella che piaceva a lui. Dopo un anno di bottiglia tornammo in azienda, perché quel vino non lo convinceva del tutto. Il confronto, però, non aveva nulla della lamentela: era un dialogo sincero, tra persone che si stimavano. Ci sedemmo davanti al camino, in una piccola casa a Sant'Angelo in Colle, e aprimmo una Riserva 1985. Mio padre rimase colpito dalla bontà di quel vino. A quel punto il "romagnolo" disse una frase che non ho mai dimenticato: *"Ho fatto la mia riserva con la botte che piaceva a tuo figlio"*. Io rimasi impietrito. Mio padre sorrise e disse: *"Ha un buon maestro"*. L'ultima bottiglia di quella partita l'ho stappata anni dopo per un cliente appassionato di Brunello: insieme al vino gli ho servito anche questa storia, e forse il piacere del calice è stato ancora più intenso.

A Montalcino, del resto, ci sono state altre tappe decisive. C'è un passaggio obbligato fatto di formaggio, bottiglia e confronto sulle nuove annate con un oste straordinario, il "Vigile Urbano", che insieme a Caino ha rappresentato per me una vera scuola del Brunello. Ci sono stati produttori





dal carattere difficile, magari in eterno contrasto con mio padre, ma sempre generosi con me. Ricordo un Vinitaly di trent'anni fa: uno di loro aveva una fila lunghissima davanti al banco, io mi misi in coda per salutarlo, e lui si alzò per portarmi un calice mentre aspettavo. Mi disse: *"Sei il più giovane appassionato vero che io conosca"*. Presi quel bicchiere con un imbarazzo enorme e una gratitudine che non ho mai dimenticato.

Questi rapporti, per me, sono stati fondamentali. Non solo umanamente, ma anche professionalmente. Assaggiare un vino durante la sua evoluzione in botte aiuta a capire in profondità la tecnica, il potenziale, la traiettoria futura. Naturalmente non tutti i produttori aprono le botti, e questo non significa affatto che lavorino peggio: ci sono grandi vini che nascono dietro porte chiuse e botti sigillate. Ma quando una cantina si apre, in un certo senso si apre anche il cuore di chi la guida. È come quando uno chef ti fa entrare in cucina e ti lascia assaggiare un piatto prima che sia servito: è un gesto di fiducia.

Un'altra tappa importante è stata Bolgheri. Anche lì ricordo un grande uomo che ci ospitò sotto un portico ventilato, poco più in alto rispetto alla fascia più celebre, facendoci assaggiare un vino allora un po' fuori rotta, perché conteneva Sangiovese accanto ai vitigni internazionali. Era un carattere diverso, meno allineato, e proprio per questo ci colpì molto.

Poi c'è la Maremma, che per me non è solo un territorio del vino, ma casa. Qui sono cresciuto, qui ho visto cambiare i vini, qui ho assistito a un'evoluzione enorme. Oggi molti vini maremmani raccolgono premi internazionali, e



per me è motivo di grande soddisfazione. Ricordo i primi imbottigliamenti, tra la fine degli anni Settanta e i primi anni Ottanta: un signore di origini nordeuropee produceva Morellino in una cantina proprio di fronte al nostro ristorante e lo portava in Europa. A Scansano c'era il "dottore", che già dagli anni Sessanta produceva base e riserva. E poi, verso Pereta, arrivò il forestiero, quello venuto da fuori, che investì subito sulla qualità e affidò le redini a quella che sarebbe diventata la "Signora del Morellino", capace di creare vini-faro per tutta la zona. Con loro ho trascorso serate infinite ad assaggiare, discutere, scherzare, crescere. E qui il vino, ancora una volta, si è mescolato alla vita. Penso spesso che due delle donne più importanti del mio percorso enogastronomico siano proprio lei e mia madre, che in quella terra difficile e per lungo tempo poco compresa hanno condiviso un cammino vero.

Oggi, purtroppo, sento che qualcosa si è perso. C'è più organizzazione, più efficienza, più programmazione. Si costruiscono giornate da cinque cantine, degustazioni in sequenza, cene di lavoro, appuntamenti serrati. Tutto utile, certo. Ma meno umano. Io ho avuto il lusso, e



sottolineo il lusso, di imparare il vino in un altro modo: più lento, più diretto, più autentico. Con calma, davanti a un calice, ascoltando chi aveva davvero qualcosa da trasmettere.

Per questo, ripensando al mio percorso, sento soprattutto gratitudine. Ho incontrato persone che mi hanno insegnato il vino senza mai separarlo dalla vita. E forse è proprio questa la lezione più preziosa che la Toscana mi ha lasciato: che dietro ogni grande bottiglia ci sono sempre un luogo, un volto, una voce e un tempo da condividere.

www.whywine.it