

notte di festa

Notte di Festa è una raccolta di racconti di Cesare Pavese che racchiude tutti i temi trattati nei suoi romanzi, temi che trovo quanto mai attuali: l'incanto del ritorno alla terra a cui stiamo assistendo, le periferie umane e urbane, certe passeggiate solitarie... Mi sono ispirata a questo per il nome del blog e alla zingara, uno dei racconti, per la mia firma.



domenica 1 aprile 2012

Una visita non basta



Chiara, fresca, Dolceacqua

Ci sono luoghi che ci appartengono o ai quali apparteniamo per motivi rintracciabili nelle carte d'archivio: lì siamo nati o sono nati i nostri avi, lì abbiamo trascorso le vacanze, lì ci siamo innamorati, e via dicendo. Poi ci sono luoghi che ci appartengono e ci riconoscono per motivi che sfuggono all'anagrafe e alla ragione. È un dato di fatto quel sentimento di empatia, di sottile complicità, che trasforma ogni ritorno in un fremente "bentornato, ti aspettavo". A Dolceacqua mi lega questo tipo di rapporto. Già la prima visita, in un ormai lontano dicembre, giustificata da un servizio per "Natural", si era misteriosamente trasformata in un "ritorno". Ad attendermi, allora, era stato Nino (Cicì), ultraottantenne "Bastianin" della Confraternita di San Sebastiano che contribuisce a mantenere ben salda la tradizione della processione legata alla festa del santo il 20 gennaio di ogni anno. E già allora, in quel chiacchiere al caldo di una stufa, il visitare la chiesa, il camminare nel borgo, aveva sancito un patto di appartenenza.

Sarà per il valore che do alle parole e alla loro musicalità, ma già nel nome Dolceacqua mi rimanda alla perfezione lirica del Petrarca. Inimitabile "Chiare,

Elenco blog personale

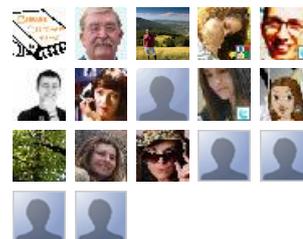
- @ **EmmeBi (un blog leggero dal 1902)**
 1 settimana fa
- @ **LoFiLù**
 Ros Stallcup
 11 mesi fa
- @ **Miss Kappa**
 Ci sono
 6 mesi fa
- @ **Piatti chiari...**
 Osteria alle Carceri - Pavia
 5 settimane fa
- @ **Un Tocco di Zenzero**
 Un tocco di zenzero si trasferisce per qualche giorno :)
 1 giorno fa

Lettori fissi

Unisciti a questo sito
 con Google Friend Connect



Membri (17)



Sei già un membro? [Accedi](#)

fresche et dolci acque"... una sensazione che, in più di un ritorno, ho riprovato nel guardare lo scorrere lento del Nervia trasparente sotto il ponte vecchio e quello nuovo



Camminare nella storia

A Dolceacqua ormai mi permetto di ritornare senza avvisare nessuno. A volte giro per i vicoli "in incognita" come una gatta curiosa, sbircio nei tanti negozietti d'artigiani, assisto agli spettacoli in piazza d'estate, assaggio di tutto un po'. Altre volte trovo irrinunciabile il contatto con le persone, il dialogo galeotto che aggiunge tasselli al mosaico della conoscenza e dell'affetto.



Matteo del Wine Bar Re

Sicché, questa volta, tradita dal "nuvolo bello" di Liguria, indossato inutilmente il costume da bagno per un impossibile primo assaggio di sole sulla pelle, ci siamo addentrati nel borgo con l'intento di saperne di più. Sapere di più del Rossese, raccontato dai suoi autori. Prima meta, l'immane Wine Bar Re, dove Matteo, disponibilissimo, in un giro di telefonate, ci mette in contatto con Jamila Chilà, assessore al turismo e alla cultura che a sua volta telefona, si da un gran da fare, e in 10 minuti, dico 10 minuti, ci organizza l'incontro con Nino Testalonga.

Archivio blog

- ▼ 2012 (6)
 - ▶ luglio (1)
 - ▶ giugno (1)
 - ▼ aprile (1)
 - Una visita non basta
 - ▶ marzo (1)
 - ▶ febbraio (2)
- ▶ 2011 (13)
- ▶ 2010 (8)

Informazioni personali



la zingara

Visualizza il mio profilo completo



La cantina di Nino Testalonga

“Lo trovate nel suo garage vicino al monumento alla capra”. E già la mente corre, e si entusiasma, e arriva agli amici del gruppo face book “Vino in garage”.

Il garage di Nino è proprio un garage, serve da riparo al motocarro e ad attrezzi vari, alcuni sì, necessari anche alla sua attività di vignaiolo. Pochi passi e si arriva alla “cantina”. Lasciate ogni preconcezzo voi che entrate. Ovvero, chi viene dal mondo variegato del vino sa che esistono realtà diversissime tra loro, per dimensioni, tecnologie, posizioni e filosofie. Eppure sfida chiunque a rimanere insensibile e professionale nella piccola enclave di Nino Testalonga. Produce Vermentino e Rossese per un totale di 4.000 bottiglie. Un torchio, alcune botti da 500 litri e null’altro.



Angolo degustazione

Tutto ciò che gli serve per ottenere il suo vino più che naturale è qui. Non gli serve altro, si avvale solo di continui travasi, non aggiunge nulla, né in vigna né in cantina. Il risultato? Le sue 4.000 bottiglie vanno a ruba, se le accaparra New York, buona parte la Germania e il nord Europa, il poco che resta è appannaggio di ristoranti e vinerie locali.



Momento da ricordare

Per noi Antonio Perrino, detto Nino Testalonga (e qui si apre l'affascinante incursione negli "stranomi" di Dolceacqua), ha stappato un Vermentino 2009 "insolito" per sfumature, aromi e corpo. Un colore dorato che non è tipico del Vermentino, ottenuto con la macerazione di 7/8 giorni sulle bucce, operazione che permette di estrarre anche qualche tannino utile alla longevità e al buon equilibrio del vino. Un vino non semplicissimo, non piacione, non ruffiano. Un vino per chi ha tempo di aspettare che si apra nel bicchiere e sprigioni i suoi sentori di buccia d'arancia, di pasta di mandorla, anche di liquirizia, la radice, non lavorata. Per questo vino, così diverso da tutti i Vermentino di Liguria, Nino non può utilizzare la DOC e dunque, sull'etichetta di carta da pacco, compare un generico "Vino da tavola" e, credetemi, c'è da portarlo sulle tavole più sontuose.

L'assaggio continua con un Rossese 2010 commovente come le botti che ci stanno intorno, come questo mondo arcaico mantenuto intatto dal volere degli dei e degli uomini. Il colore non è molto carico (sembra essere una caratteristica dei vitigni "difficili", pensiamo al Pinot nero, al Grignolino...), ma al naso è un concerto di fragranze eleganti, floreali tenui, di rosa canina, molta frutta, soprattutto ciliegie, amarene, marasca, prugna, fino ad un leggero speziato di pepe. Non si avverte il legno, e questo è un vantaggio. Le botti che Nino usa sono un contenitore vivo che permette al vino di respirare, ma molto usate, non rilasciano forzati sentori legnosi.

Chiacchierando e conoscendosi, si arriva al clou Rossese 2004. Orgoglioso "vincitore" di una recente degustazione alla cieca che contemplava bottiglie internazionali tra le più prestigiose. Il suo colore aranciato prelude ad un olfatto ricco ed evoluto: avvolgenti sensazioni di prugna cotta, rabarbaro, cuoio, pepe (caratteristica intrinseca che ritorna), ma anche incenso e resine boschive. In bocca è caldo, vellutato e infinitamente persistente.



Filippo Rondelli: un letterato prestato alla viticoltura

Una telefonata di Nino ci introduce alle Terre Bianche dove Filippo Rondelli ci attende e con lui approfondiamo la conoscenza della terra, cioè delle terre del Rossese. Rimandiamo a data da destinarsi la degustazione in cantina, ora ci preme conoscere, e Dio sa quale guida preziosa e preparata sia Filippo, questi terreni strappati con testardaggine tutta ligure, in tempi lontani, alla pietra e al bosco. L'azienda si trova in località Arcagna, inerpicata sulla collina a cinque Km da Dolceacqua. Il panorama è "aereo", "a volo d'uccello", entusiasmerebbe anche il più sprovveduto dei turisti, ma noi che siamo viaggiatori, ci chiniamo a guardare il terreno, terra bianca e argillosa, dal quale traggono nutrimento viti contorte, vissute, che contano almeno 120 vendemmie... Qui, ad Arcagna, ha vigne anche Nino, e si pensa che la peculiarità di questi terreni possa dare origine ad autentici Cru.



Vigna secolare ad Arcagna



Come non amarle...

Filippo è giovane, classe 1978, un letterato, studioso di musica, prestato a questa

difficile viticoltura. Nato a Voghera, da madre pavese, qualcosa sembra già accomunarci, ed è bello ascoltare le sue frequenti allusioni alla letteratura, ci dice che la strada asfaltata che percorriamo, è stata progettata da Salvatore Quasimodo, geometra meridionale, ci parla di Biamonti, di Montale e ci dimostra quanto la letteratura e la viticoltura siano figlie dello stesso gene, negli uomini più dotti e disponibili, camminano a braccetto.



Ci sono pure le terre rosse...

Ci accompagna fino alle terre rosse, un'altra composizione di terreno, più ferrosa, ma comunque sassosa, dove non è raro trovare frantumi di marmo rosa, zona che potrebbe essere un altro Cru perché il Rossese che viene da qui, ha caratteristiche diverse. Il Rossese, ci dice, è come uno specchio, riflette il terreno sul quale cresce.



Calanchi

Ecco una bella interpretazione di "terroir", mi dicevo, mentre, ci accompagnava a vedere i calanchi di terra bianchissima, friabile, che si regge unicamente sull'ossatura di preistoriche conchiglie marine. In questa zona Filippo, nell'unica vigna "pianeggiante" dell'azienda, coltiva vitigni a bacca bianca: Pigato e Vermentino.



Una vigna "in pianura"

È ben chiaro, a Dolceacqua tornerò, appena possibile. Dovrò degustare i vini di Filippo e andare a trovare gli altri soci delle "Vigne Storiche di Dolceacqua". Una visita non può bastare.

Publicato da la zingara a 14:52 4 commenti: 

[Post più recenti](#)

[Home page](#)

[Post più vecchi](#)

Iscriviti a: [Post \(Atom\)](#)



Modello Watermark. Powered by [Blogger](#).