CHIANTI CLASSICO VINITALY

L'antica vocazione di Fèlsina per un vitigno dalle infinite possibilità come il Sangiovese

di

Da nord a sud, da est a ovest, una selezione di novità dagli stand di Fiera Verona

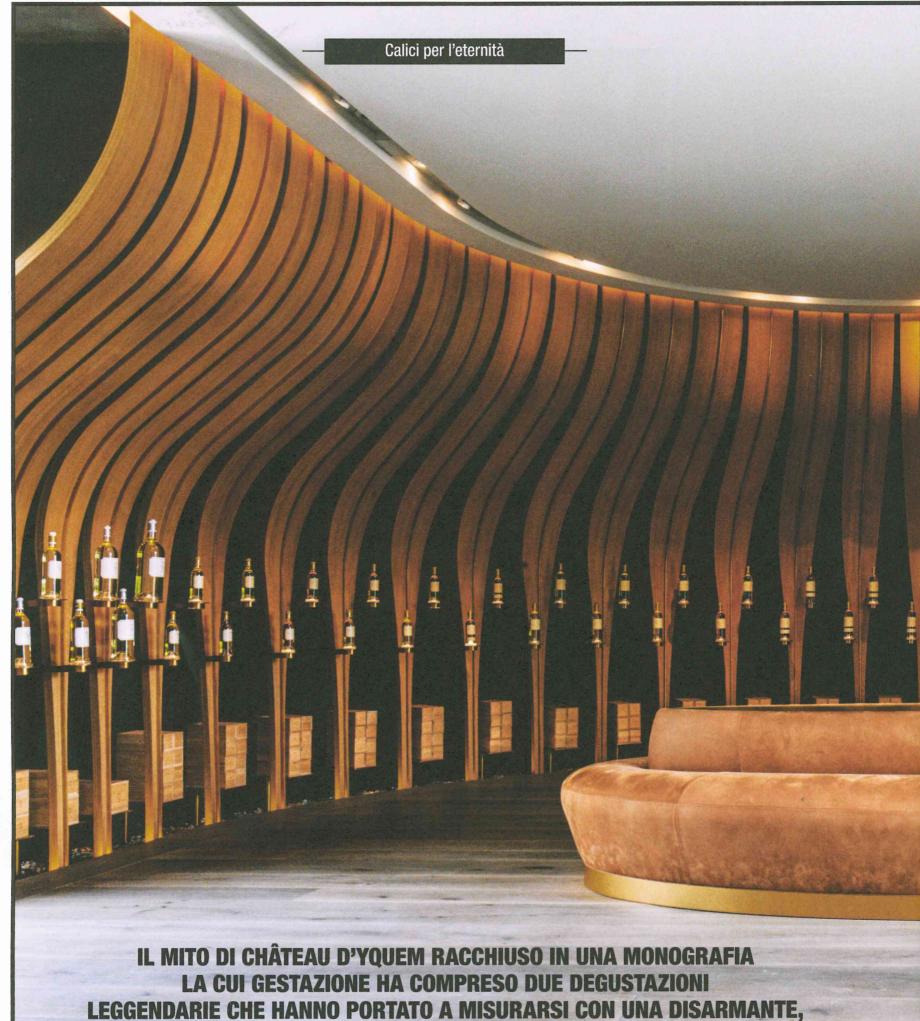
CHÂTEAU D'YQUEM Due degustazioni da leggenda

Due degustazioni da leggenda per la nuova monografia del re assoluto dei Sauternes

SPIRITOdiVINO



Moët & Chandon Collection Impériale Création No. 1, la cuvée sartoriale e definitiva che riscrive i nuovi canoni della Maison



E COMMOVENTE, SENSAZIONE DI FINITEZZA

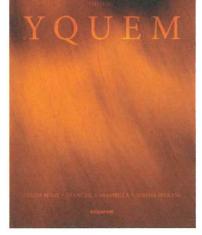
All'interno del castello di Yquem avvenirismo e storia convivono armoniosamente. In questa pagina, una delle sale di accoglienza con l'esposizione dei millesimi e dei formati che per la cantina vanno dalla mezza bottiglia ai 15 litri. La carta delle etichette ha la medesima filigrana delle banconote, creata da un'azienda certificata (yquem.fr).







appresi io triste la sentenza, nessuna cosa esiste là dove la parola manca». Triste? Non sono d'accordo. Tutta la dimensione dello scibile, compresa quella, effimera ma potentissima, del mito, esiste solo in funzione della dimensione linguistica. Il che può essere ulteriormente semplificato: tutto quanto esiste, esiste solo linguisticamente. Per questo il prologo al *Vangelo secondo Giovanni* può essere considerato anche una profezia, ed è per questo che non siamo mai paghi di parole per articolare lo scibile umano, compresa la selva



di segni e simboli che abitiamo. Alcuni argomenti, però, sono più prolifici di altri: tra questi c'è il concetto di Dio coi suoi simboli e, tra questi, c'è il vino e, nel vino, un iper-vino in particolare, Château d'Yquem, cui si è soliti associare l'enfasi della leggenda. Tornando un momento al Vangelo, oggi sappiamo, tra le altre cose, che è mediante la parola che l'uomo ha potuto sviluppare

A sinistra, Pierre Lurton: dopo che il gruppo Lvmh è entrato in società con Cheval Blanc, il suo ruolo di presidente è stato confermato anche ai vertici di Yquem. In alto, alla degustazione dei millesimi storici nella cantina dell'Osteria Francescana a Modena, Lurton (a destra) affiancato da Lorenzo Pasquini, di fronte, da sinistra, Gabriele Gorelli, Cinzia Benzi e Leila Salimbeni.













un'autocoscienza che altro non è se non la capacità di riconoscere il sé e l'altro da sé: è questo scollamento a infondere un «senso», ovvero una direzione, alla nostra e all'altrui esistenza. Come tutte le attività padroneggiate dall'uomo, però, anche la parola, normalizzandosi, perde il suo senso: se ne spoglia a forza di ripetersi come nella fonazione del pappagallo che emula accuratamente ogni suono senza comprensione (in gergo si chiama psittacismo).

🖥 bbene, in questa selva, o secca, di non-significati, il vino spicca ancora per la sua iper-significanza non solo concettuale ma anche emotiva. Il dvino rasserena e rallegra lo spirito, potenzia la fantasia, incuba i sogni e inturgidisce i desideri, fino a chiudere il cerchio di ogni umana velleità: superare i limiti della propria finitezza come fa Château d'Yquem che, anche da un punto di vista metodologico, alleandosi con un surrogato della morte, la Botrytis cinerea, riesce a eternarsi in una dimensione senza tempo che è sia apollinea sia dionisiaca, sia cultuale sia culturale, sia mistica sia mitica. Come sono arrivata a concepire questo pensiero è presto detto. Devo ringraziare infatti il Logos propiziato da Cinzia Benzi, che ha dedicato alla leggenda di Château d'Yquem una monografia, in seno alla quale Spirito diVino ha preso parte a una degustazione leggendaria (al secolo 2020, 2013, 2010, 1997, 1988, 1975, 1947, 1927 e 1892) in grado di suscitare il furore di una conoscenza tale da polverizzare la categoria di «vino dolce» giacché sarebbe riduttivo, oltre che miope e fuorviante, considerarlo tale. Conscia del fatto che, come sosteneva Alexandre de Lur Saluces che nel 2004 ha passato il testimone al bordolese Pierre Lurton «degustando Sauternes si beve il tempo», l'autrice certifica una realtà straordinaria e immota in cui, per paradosso, la parola

In alto, le tre artefici del libro monografico «Chateau d'Yquem» edito da Seipersei: da sinistra, Francesca Brambilla, Cinzia Benzi e Serena Serrani. A destra, un longevissimo 1892 degustato; sotto la cantina del celebre Sauternes e uno scorcio dei vigneti: la vendemmia dura fino a otto settimane e le rese sono spietate, un calice per ceppo di vigna.











a corpo unico, è il cuore esatto di Sauternes, viene comunque enfatizzata dalle ferree regole produttive adottate dallo Château, che si impone una raccolta scalare (le tries) e rese spietate che equivalgono a un calice per un ceppo di vigna. Ma tutto questo sarebbe nulla se non fosse per un microclima originalissimo: complice, infatti, l'umidità montante dal sottosuolo nel punto di incontro del fiume Garonna col suo affluente Ciron, si sviluppa la Botrytis cinerea, ovvero la muffa nobile, che di Yquem è la conditio sine qua non. Ma questo stesso attacco sarebbe esiziale per l'uva se non intervenissero a placarlo puntuali escursioni termiche e brezze che agli acini si cuciono addosso, mentre le provvide «estati indiane» ne asciugano e disciplinano la propagazione. Ed è così che, in questo delicatissimo equilibrio figlio di condizioni uniche al mondo, si propaga la leggenda di un vino capace di sfidare il tempo e concentrarlo in un elisir aureo ed eterno, che dell'esistenza di Dio, e scusate la tracotanza, è nient'altro che la prova.

In queste pagine, i vigneti impreziositi da un terroir unico. Com'è facile comprendere, non tutte le annate possono lambire i vertici qualitativi imposti dalla commissione tecnica per la denominazione di Premier cru superior: così, nel '900 non furono realizzate la 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974 e 1992, nel XXI secolo, per il momento, la 2012.

