

DEGUSTAZIONE SPECIALE IN LANGA: ALLA CANTINA DIEGO MORRA “SINESTESIE”, TRA MUSICA, VINO E TERRITORIO

21 Marzo 2023



VERDUNO – Alla cantina Diego Morra, a Verduno (Cuneo), accolti dall’abbraccio naturale di alcuni tra i più vocati cru di Barolo della zona, sono in programma cinque appuntamenti per una degustazione straordinaria, dove vino, cibo e musica coesistono armoniosamente e si contaminano in un percorso sperimentale e coinvolgente.

“Sinestesie”, questo l’evocativo nome del progetto che invita ad “ascoltare il vino, assaporare la musica, respirare il territorio”.

Primo appuntamento in calendario sarà quello di sabato 1° aprile, alle 17. Accompagnati dalla musica dal vivo di **Monica Agosto** (violino) e **Gianpiero Gregorio** (chitarra), i vini Diego Morra si potranno degustare insieme alle preparazioni della chef **Clara Aimonetto** in un pairing tra cinque calici, cinque portate e dieci brani musicali.

“Crediamo che le emozioni possono contribuire a memorizzare momenti, sensazioni e fissare esperienze – dice **Francesca Garbaccio**, che insieme al marito **Diego Morra** guida l’azienda – . Creando un contesto stimolante a livello sensoriale, vorremmo sollecitare i nostri ospiti a richiamare alla mente le emozioni provate tutte le volte che prenderanno un calice di vino o ascolteranno un particolare brano oppure assaggeranno un certo sapore”.

In alcune cantine l’abbinamento “degustazione, cibo e musica” è una prassi consolidata: si mesce il vino, si servono piatti della tradizione i musicisti eseguono il proprio repertorio. Per “Sinestesie” la formula è diversa: si interpretano canzoni e musiche di genere ed epoche diverse in base al singolo vino servito.

“Le scelte musicali – spiega Monica Agosto – sono state ispirate dalle caratteristiche dei vini, dalla storia e dalla tradizione. Questo esperimento è nato dalla domanda che ci siamo posti su come descrivere musicalmente un vino. Partendo dall’ascolto del sommelier, che durante la degustazione racconta i vini attraverso un viaggio di percezioni, profumi, aromi, abbiamo voluto ricreare un’atmosfera appropriata affinché anche l’udito potesse entrare in simbiosi con gusto e olfatto, ideando una tipologia di degustazione non raccontata attraverso le parole, bensì rappresentata da sensazioni ed emozioni”.

La musica e il cibo si abbinano così alla freschezza dello Chardonnay, alla texture vellutata del Rosato, alla sensualità del Pelaverga, all’essenza tradizionale del Dolcetto, alla profondità del Barbera, all’eleganza del Nebbiolo, alla regalità del Barolo.

“Ricreiamo un “ambiente musicale” adeguato a ogni vino, proponendo due brani musicali o canzoni che rispecchiano in chiave musicale le sensazioni descritte. Abbiamo spaziato in stili, generi ed epoche diverse per poter offrire agli ospiti un percorso ricco di stimoli ed emozioni: dal ritmo eccitante dello swing alla passione del tango, dai brani che raccontano le tradizioni piemontesi al raffinato repertorio di musica classica” conclude Monica Agosto.

“I momenti importanti della nostra vita – commenta la chef Clara Aimonetto – sono sempre accompagnati da buon cibo e buon vino. Lo scopo dell’evento è creare piacevolezza cercando di unire tre fattori fondamentali della nostra cultura: l’arte della musica, l’arte del vino e l’arte del buon cibo, per cui ci siamo focalizzati sulla ricerca dell’armonia dei tre fattori. Le emozioni sono lo spirito della vita e il cibo è uno dei motori più forti, che suscita sentimenti. L’ospite verrà accompagnato in questo percorso sensoriale attraverso un gioco di consistenze, sapori e profumi espressi in modo singolare per ogni finger food. Assaggiando il vino e ascoltando i miei ricordi, ho voluto creare degli abbinamenti che esprimessero il mio modo di cucinare, che è anche un po’ il modo in cui vivo la vita: in armonia con la natura, con curiosità per tutto ciò che mi circonda. L’esperienza si concluderà con l’assaggio di un cioccolatino, creato

appositamente per il Barolo Diego Morra: una camicia di cioccolato fondente che abbraccia la ganache rispecchiando i sapori e i profumi del vino”.

All'appuntamento del 1° aprile seguiranno quelli di sabato 17 giugno, sabato 1° luglio, sabato 23 settembre e sabato 21 ottobre. I posti sono limitati, la prenotazione obbligatoria al link <https://bit.ly/sinestesia2023>.

Diego Morra, una cantina giovane, in crescita e continuo fermento, che conserva in sé i punti saldi della tradizione di Langa e associa oggi il suo nome in particolare alla produzione di Pelaverga di Verduno Doc, Barolo Docg dal cru Monvigliero e altri importanti vini di queste terre.

Diego, classe 1984, nasce e cresce tra le vigne di nonno **Domenico** e papà **Antonio**. Dal 2006 inizia il suo percorso imprenditoriale avviando nella sua Verduno, tra scenografici filari di nebbiolo, la cantina che porta il suo nome.

“Siamo curiosi, appassionati, sperimentatori – dicono il produttore Diego Morra e sua moglie Francesca – . Il nostro lavoro ci diverte. Vogliamo capire le potenzialità dei vigneti: tutto inizia da lì. Come capita per l'essere umano, ogni singolo vigneto ha grandi doti su cui investire e limiti da conoscere. C'è chi regala più struttura e chi più tannino, c'è chi svela gustose note fruttate e chi ci inebria con la spezia. C'è chi si presenta con un bouquet floreale ed elegante, chi regala inattese note balsamiche, chi sa essere deciso, quasi arrogante. Chi va incoraggiato e chi va ammorbidito, perché spigoloso e ruvido di natura. Le differenze sono la nostra ricchezza e non vanno annientate, ma esaltate”.

È proprio a partire da questa convinzione che nasce il progetto “Sinestesia”: ogni vino è in grado di regalare emozioni, ha un proprio carattere capace di raccontare di sé e del territorio da cui proviene, con sfumature diverse. L'espressione di ogni sorso può essere fortemente influenzata dal contesto, dallo stato d'animo che si prova, dai sapori, dagli umori di un momento. Ogni sorso è un viaggio, dentro il vino e dentro sé stessi, e “Sinestesia” è un progetto nato per accompagnare le persone in questo percorso immersivo e suggestivo.