

EUROPA MUSICALE ED ENOLOGICA, VIAGGIO NEL “METICCIATO” DEI PRODOTTI DEL VECCHIO CONTINENTE

21 Dicembre 2018



di ERMENEGILDO BOTTIGLIONE*

L'AQUILA – A dicembre si è esibito all'Auditorium del Parco a L'Aquila, il trio Agora In occasione del Festival Internazionale “Le strade d'Europa”. Gli artisti, nati tutti nell'ultimo decennio del secolo scorso hanno dichiarato che l'obiettivo delle loro esecuzioni musicali è di voler lasciare spazio alla sperimentazione come punto di partenza e attraverso l'abbinamento di opere giovanili di vari autori quali Rachmaninov, Bruch e Beethoven per arricchire e persino sorprendere gli ascoltatori.

Il percorso di ogni compositore è unico, ma il filo conduttore è che tutti hanno lavorato all'interno del tessuto musicale che aveva assorbito da bambino e ha cercato di stabilire un nuovo percorso per se stesso da adulto.

Di svariata provenienza europea e americana, ritengono la musica come un'agora, una piazza d'incontro, dove ognuno, nella propria specificità, incontra e valorizza la cultura e la musica degli altri popoli. Ho avuto modo di ascoltare queste opere giovanili e in particolare la sonata gassenhauer di Van Beethoven, musica della gioventù con strumenti flessibili violoncello, pianoforte e clarinetto e violino nei movimenti allegro con brio, adagio e allegretto con variazioni.

Anche Mazzini, a suo tempo, aveva creduto in una "Giovine Europa", che superasse i regni e valorizzasse i popoli. Statisti come De Gasperi, Konrad Adenauer e Schumann, nel '900, hanno creato le basi dell'Unione Europea, insieme a molti altri, quale Altiero Spinelli.

A questi si aggiungono tutti coloro che credono a un'Europa ancora in costruzione, sicuramente faticosa, ma lo spirito europeo esiste.

È una risorsa carsica, che sfugge e ricompare in continuazione, ma sappiamo che molti ci credono.

Non può mancare, adesso, un viaggio di gusto nella realtà enoica europea anche se virtuale, ma nello spesso tempo palpabile, odoroso e soddisfacente anche a tavola con gli amanti del vino. Il mare magnum europeo, qualunque esso sia, non si può visitare in un giorno, ma mettiamo un piede per volta nel bagnasciuga del mosto e adattiamo il fisico lentamente al calore, al sapore di qualcosa che qui e altrove non stancherà mai: assaggiare.

Dal tempranillo detto anche occhio di lepre nella tormentata Catalogna, vitigno capofila della penisola iberica, al traminer ungherese minerale ed incisivo della middle Europa fino al nobile e austero Trento doc, combinazione persuasiva di chardonnay e pinot nero.

Sorsi d'Europa fluida, ma solida per gli antichi legami oltre ogni tentativo di sfaldarla. Il Tempranillo, nel 2012, a seguito di ricerche sul dna, diventa ufficialmente un vitigno autoctono e quindi dà nuova dignità alle 56 denominazioni e 66 sinonimi in cui si impiega in Spagna.

Il Tempranillo è un'uva "fina", prende il nome da temprano, perché a maturazione temprana, cioè precoce. Per molti anni fu ignorato fuori dai confini spagnoli, perché considerato vino rustico. Invece dagli anni '90, grazie alla famiglia Gallo, quella della California, è stato

sdoganato come vino di un certo interesse.

Ha colore rosso vivace, con odori di cuoio nuovo e fresca foglia di tabacco, in una miscela di frutta. Il Tempranillo ama il contatto sia con il Cabernet Sauvignon che con la Garnacha, con il Merlot e il Mazuelo (alias Carignano) e infine assorbe tutta la raffinatezza anche del Graciano (Monastell).

Nella Rjoja e nella Ribera del Duero trova la dimensione della propria eccellenza di sapore e struttura. Un vitigno così si esalta in purezza e in uvaggio, che si ritrova anche in Portogallo nel porto o in California addomesticato dalla famiglia Gallo.

Il traminer viaggia fra l'Alto Adige e l'Europa centrale. È un vitigno che si fa strada tra la zona di Termeno, in provincia di Bolzano l'Alsazia e la zona del Reno. Il gewurztraminer ha vari sinonimi, tra cui traminer rosa, roter traminer, savagnin, tramini (Ungheria), traminac (Slovenia), drumin, pinat cervena e livora (ex Cecoslovacchia), mala dinka (Bulgaria), rusa (Romania).

Origina un vino di colore giallo paglierino intenso, con la mineralità spiccata di quei territori gessosi, aridi e addolciti dai fiumi come il Reno e la Mosella.

Il Trento metodo classico è un'altra chicca del Trentino, splendido nel bouquet fruttato, nell'elenganza dei lieviti e nel fluire delle bollicine sia delle grandi maison che dei piccoli vignaioli. Lo chardonnay e il pinot nero si declinano in tutti i terreni vocati alla viticoltura dalla Francia all'Italia e anche al resto del mondo. Il "meticcio" dei prodotti del suolo europeo e della cultura sono una risorsa senza confini.

***esploratore del gusto**