

UN ROSSO VERONESE SULLE NOTE DELLA SCOZZESE, ALL'AQUILA LA BARATELLI FA MAGIE

25 Ottobre 2018



di ERMENEGILDO BOTTIGLIONE*

L'AQUILA - Questi i movimenti della terza sinfonia di Felix Mendelssohn Bartholdy detta la Scozzese: Andante con moto (la minore). Allegro un poco agitato. Assai animato, Vivace non troppo (fa maggiore) Adagio (la maggiore). Allegro vivacissimo (la minore). Allegro maestoso assai (la maggiore).

Dopo l'ascolto di una musica così coinvolgente dell'orchestra ungherese della stagione Musicale della Barattelli, l'uscita dalla sala è estremamente coerente, visto la pioggia battente, con gli ombrelli quasi inutili, la notte incombente.

Stessa enfasi emozionale. Nel periodo romantico le sinfonie trovano il meglio della loro espressione grazie anche allo zampino di Ludwig van Beethoven e l'orchestra converge nella forma sinfonica di archi, fiati, percussioni trascinati dal direttore, dal preludio al finale

attraverso movimenti generati dal compositore, nell'impeto di una dionisiaca ispirazione, o a volte maturata negli anni, come nel caso della sinfonia scozzese di Mendelssohn, circa 10 anni, restando fedele all'intuizione iniziale.

Arrivato a casa, naturale è l'impeto di aprire una bottiglia di rosso veronese e alla mente irrompe *Anonimo veneziano*, quindi il rosso tiziano: è una cascata di rimandi di malinconia notturna e ansia di presenza.

Tonalità di colori che evocano atmosfere calde e autunnali. Questo vino, El Cencio, è una fusione di uve autoctone e non , che come una sonata in forma sinfonica si aprono in movimenti singolari e si fondono in uvaggi accattivanti.

Nel corso di 5 anni, il cantiniere, al modo del Valpolicella, crea un'armonia non presente in natura, ma a cui tutto deve! Un Corvinone lasciato appassire alcuni mesi, le uve oramai autoctone Merlot e Cabernet in acciaio decantate e poi fuse in un finale che racchiude i vari movimenti pieni densi, complessi.

Profumi varietali e fasi di tostatura di caffè, cioccolato, terreni adatti e forza resiliente di chi coltiva. Un rubino intenso, con riflessi granati.

Questo non basta, si uniscono asparagi e uova all'occhio di bue. Un approdo miracoloso nella tavola: agricoltori, cantinieri, consumatori si incontrano e nasce la magia dei sapori, unica, imprevedibile , forse non ripetibile.

La fame della sera non stride, anzi si fonde con lo stupore della musica dei bravi interpreti, degli ascoltatori attenti. L'emozione della musica o la gustosità degli asparagi, o entrambi? Si genera una sinfonia, un appagamento di difficile interpretazione: dopo i singoli movimenti che si palesano, ecco che i sapori delle uova, dell'asparago del vino si fondono nella complessità del movimento degli archi, della profondità dei fiati, della cavernosità delle percussioni.

Una pienezza di aromi e sapienti accostamenti generano lo "sturm und drang" sensoriale inaspettato. Musica, storia, desiderio di appagare lo spirito, calmare lo stomaco. Capacità di comprendere il lavoro del vignaiolo, i tempi di maturazione, la pazienza per assaggiarlo e infine la capitolazione, la soddisfazione del gusto in attesa di nuove avventure.

****esploratore del gusto***