

## RUM E DINTORNI, LA LEZIONE ERETICA DI BINETTI: “VIVERE LE EMOZIONI SENZA RIDURSI AI DESCRITTORI”

10 Febbraio 2020



L'AQUILA - “Dell’acqua non possiamo fare a meno, ma si può vivere senza distillati, così come senza vino o senza pasta. Una serie di cose di cui facciamo tesoro durante la vita non è strettamente necessaria, quindi si tratta di scelte, e quando scegliamo non possiamo ridurci al descrittore olfattivo e gustativo. Conoscerlo è sicuramente utile, perché un tuo sistema di riferimento devi averlo, ma la vera domanda a cui occorre rispondere è se ti piace o no!”.

Sarà che il suo maestro è il compianto selezionatore **Silvano Samaroli**, “eretico” imbottigliatore di whisky scomparso nel 2017, ma la “lezione” di **Francesco Saverio Binetti** riparte proprio dall’approccio che occorre avere quando si ha davanti un distillato (ma non

solo).

La offre durante un'intima degustazione di quattro prodotti Balan, colosso della distribuzione di vini, distillati e Champagne (nelle province di L'Aquila e Teramo rappresentato dall'agenzia Talea), al Vermuttino di Corso Vittorio Emanuele, bijoux nel centro storico dell'Aquila animato da **Antonio Tresca** e **Fabio Ludovici**, in pochi anni diventato punto di riferimento per intenditori e appassionati del buon bere.

"I descrittori", riprende Binetti, "vanno bene nella misura in cui mi servono per creare una base comune, un esperanto, che ci consente di parlare la stessa lingua e capire che ci stiamo riferendo allo stesso prodotto, creiamo un canale di comunicazione. Ma mi auguro che tutti gli operatori, sommelier per primi, facciano un passo in più, che aggiungano la componente emotiva, che è fondamentale per poter godere di un'esperienza sensoriale, altrimenti si fa accademia e basta".

All'assaggio, accompagnati da piccole sfiziosità tra cui un cioccolatino realizzato dalla giovane pasticceria **Nadia Gallone**, rum Demerara Blend, Barbados Blend, entrambi di 46 gradi alcolici ed entrambi con una produzione di poco più di duemila bottiglie ciascuno, Jamaica 2007 di ben 59 gradi e Dominican Republic di 57, poco meno di trecento bottiglie prodotte in entrambi i casi.

"Ho quasi sessant'anni, due mogli e tante amiche, se guardo indietro nel tempo le persone con cui sono riuscito ad avere un rapporto più interessante sono quelle con cui ho avuto un maggior scambio di esperienze: ecco, per me un barile è quello", afferma Binetti, che seleziona barili da ogni parte del mondo, "mi deve dare delle sensazioni ogni volta diverse, la stessa bottiglia, in momenti diversi, deve darmi qualcosa di nuovo"

"Quando scelgo un barile", racconta, "lo scelgo assaggiando direttamente dalla botte perché, quando lo vai a riassaggiare dopo due, tre, quattro mesi è come se trovassi un vecchio amico che però ha fatto la sua esperienza, un viaggio, e viene a raccontarti una storia che tu non ha vissuto insieme a lui".

"Silvano (Samaroli, ndr) impiegò un bel po' a far capire cos'erano i suoi prodotti, per cui capisco e per certi versi condivido la frustrazione di chi, come un bartender, cerca di trasmettere cultura e poi vede vanificato il suo sforzo da qualcuno che torna indietro", ragiona Binetti. "Però non siamo tutti uguali, non abbiamo tutti la stessa sensibilità, c'è chi si appassiona e chi no".

"Oggi abbiamo la fortuna di poter utilizzare una enormità di selezioni, fatte dalle grandi

aziende o dai piccoli imbottiglieri come noi, qual è la grande differenza? Tutte e due hanno dei valori”, dice, “se produci milioni di bottiglie che hanno sempre lo stesso sapore in qualunque parte del mondo è un valore, il consumatore che viene soddisfatto da quel gusto troverà a Dubai, Hong Kong, in Giappone, negli Stati Uniti e in Italia lo stesso sapore e sarà soddisfatto, i piccoli imbottiglieri hanno un altro valore, quello della ricerca, della specializzazione”.

“Se ci si appassiona a una cosa, si inizia ad approfondire e magari si passa da un Bordeaux che costa 15 euro e si ha la capacità, anche economica, di arrivare a Bordeaux che costano migliaia di euro...di cosa parliamo? Vogliamo confrontare le due cose? Non è possibile!”, conclude Binetti. *(m.sig.)*



