Michele Nasoni

1 OLTRE OGNI NUOVA EMOZIONE

Il primo libro da leggere
per imparare a godersi il vino

EDIZIONI DEL FARO

Michele Nasoni, *ONE: Oltre ogni Nuova Emozione*
Copyright© 2023 Edizioni del Faro
Gruppo Editoriale Tangram Srl
Via dei Casai, 6 – 38123 Trento
www.edizionidelfaro.it – info@edizionidelfaro.it

Prima edizione aprile 2023 – *Printed in the EU*

ISBN 978-88-5512-251-1

L'etichetta FSC® garantisce che il materiale utilizzato per questo volume proviene da fonti gestite in maniera responsabile e da altre fonti controllate

A Penelope e Leonardo:
"Ho fatto solo due cose perfette nella mia vita
ed entrambe mi chiamano Babbo!"

1

OLTRE OGNI NUOVA EMOZIONE

Il primo libro da leggere
per imparare a godersi il vino

Prefazione

I vini, che ci accompagnano nella vita, appartengono a due momenti della nostra storia e a due diverse categorie.

La prima categoria, il primo tocco, un buffetto, ha a che fare con i vini che danno soddisfazione. I vini di soddisfazione sono quelli che fai tuoi, quelli che riconosci perché identici all'uva da cui nascono, quelli in cui l'attore è performante, è protagonista e fa la differenza. Quelli che trovano tutti d'accordo attorno al tavolo. Quelli dell'abbinamento ideale, quelli che non frega nulla se sono di collina o di pianura, quelli in cui si predilige l'estetica, il vestito, la pulizia e l'etichetta. Quelli della coerenza, della ripetibilità e della tipicità (parola da togliere urgentemente dal vocabolario enologico).

La seconda categoria, il secondo tempo della tua vita con il vino, ti tocca forte, è un cazzotto allo stomaco, ti fa piangere e ridere allo stesso tempo, è emozione.

Non frega nulla di sapere da che uva provenga, ma la ricerca si sposta sulla geografia e sul clima: Vecchio o Nuovo Mondo? Da quale latitudine? Clima continentale o marittimo?

Montagna o collina?

Insomma, non stiamo più degustando un vino e non chiediamo più consenso al nostro vicino di banco, ci avventuriamo in una vera, propria e personale caccia al tesoro.

Non si tratta più di un assaggio, ma viviamo un'esperienza, un'emozione in cui si sorride, sornioni, in cui si esplorano

i segreti della terra, della vita e del tempo, in cui si perde ogni interesse per la tipicità.

Qualche vino datato riaccende la memoria e ci riporta per un momento in un altro tempo, nei nostri segreti, riscaldando ricordi, riaggiornando gioie, dolori, rancori e rimpianti.

Un po' come entrare nell'armadio di Narnia, come a teatro in una commedia drammatica, entrando nella testa di quel genio, capace con il vino, di così tanta bellezza, la bellezza del linguaggio universale, così antico da essere nuovo al tempo stesso,

Bravo Michele, finalmente un libro differente, rassicurante e capace come Bertoldo di raccontare storie nelle storie.

Un libro finalmente per tutti, per chi ne sa e per chi vuole avvicinarsi senza paura al mondo più misterioso e affascinante che c'è; vi prego, però, di fare molta attenzione: queste letture sono pericolose, danno dipendenza!

Roberto Cipresso

Introduzione

Leonardo: "Oh babbo, ma che sei bischero? Non lo vedi che hai scritto la 'E' all'incontrario?"

Penelope: "L'ha fatto apposta, prova un po' a girare il libro. Lo vedi, anche il calice è rovesciato!"

Ed ecco come è stato battezzato il secondo libro della mia avvenente carriera come scrittore dai miei primi due fan, i miei figlioli.

E siccome chi nasce "bischero" non può che morire tale, vi avviso già da ora che avrete modo di darmelo voi stessi del "bischero" più volte nel corso delle varie pagine e io lo apprezzerò tantissimo perché vorrà dire che sarò riuscito a sedermi accanto a voi con il calice in mano e sarò lì a divertirmi insieme a voi.

Sì, perché del "bischero" ci si può dare solo fra persone che si vogliono bene, fra amici, fra chi condivide con gioia e stupore una bottiglia di vino, chi ride insieme, chi si commuove insieme, chi riesce a emozionarsi insieme.

Questo è lo scopo di questo libro: imparare a conoscere il vino ridendo, bevendo, provando emozioni.

Fra "bischeri", certo.

"Bischero" o "Biscaro" = bis-caro ovvero due volte caro! (sì, lo so che non è la vera etimologia della parola, ma a me piace questa personale versione e libera interpretazione)

Premessa

Se ti fa felice
è il vino giusto

The ONE perché è il primo libro che dovrai leggere se vorrai imparare a goderti il vino o, meglio, a goderti la vita, mentre degusti un calice di buon vino.

Non importa come sei ora. Se as*****, bevitore seriale più o meno consapevole, se lo bevi solo a tavola o nelle occasioni, sei un *winelover* con o senza conoscenze di base, importante sarà quello che sarai diventato alla fine di questo libro.

Non diventerai sommelier leggendo questo libro, ma magari dopo averlo letto vorrai diventarlo, oppure avrai voglia di fare un corso di avvicinamento al vino o più semplicemente cercherai cantine nelle tue zone da visitare o ti divertirai a trovare il migliore abbinamento a un piatto al ristorante o per il cenone di Natale, o ti lancerai in improbabili quanto azzardate degustazioni fra amici. Chissà!?

La principale caratteristica del vino è che riesce a far emozionare chiunque (su come riesca a farlo ho una teoria molto personale su cui avremo modo di confrontarci durante la lettura).

E per chiunque intendo sia i *winelover*, che i vignaioli, che gli esperti, ma soprattutto la stragrande maggioranza di persone come te, a cui piace il vino e che sentono il desiderio di conoscerne un po' di più.

Quando al ristorante si avvicina il cameriere e ti chiede che vino hai scelto vuoi continuare a rispondere in base all'etichetta più o meno conosciuta, in base al budget, in base alle mode del momento, oppure ti accontenti di un banale "tanto un vino è uguale all'altro"?

Lo sai che nel creare una carta dei vini di un ristorante si deve sempre tener di conto del SWC?

Il *Second Wine Choice* è il vino più richiesto del locale perché la maggioranza delle persone scartano quello meno caro in assoluto per non fare mai figuracce e scelgono invece quello con il secondo prezzo. Non perché è necessariamente quello che si abbina meglio ai piatti scelti, ma semplicemente perché non sono in grado di saper selezionare non avendo le conoscenze di base.

Anzi, troppo spesso il vino viene addirittura scelto prima di sapere cosa si mangerà!

Se arriverai in fondo al libro avrai qualche asso in più nella manica da poterti giocare con il cameriere e non solo riuscirai a scegliere qualcosa di più coerente, ma spesso ti accorgerai di aver anche risparmiato.

Ti è mai capitato, invece, di stappare la miglior bottiglia di spumante metodo classico rigorosamente *pas dosè*, pagata anche qualche bel soldo, a fine pasto e offrirla con il dolce? Magari su un bel tiramisù fatto in casa? Sappi che ho passato buona parte della mia giovane vita in cui a fine pranzo di Natale veniva aperta, come una sorta di rito, una magnum di Moët & Chandon portata come dono dai parenti e che spesso veniva anche dimenticata fuori dal frigo, per accompagnare ogni sorta di dolce natalizio. Normale che qualcuno venisse sempre fuori con: "A me lo champagne non fa impazzire!"

In realtà lo champagne è buonissimo, la temperatura di servizio e i giusti abbinamenti possono renderlo sublime, così come distruggerlo, "gustativamente" parlando. Lo stesso vale per ogni altra tipologia di vino.

Anche su questo avremo modo di confrontarci ed emozionarci, non potrai più dire che non lo sapevi!

Insomma, l'idea di questo libro nasce dalle molte domande che mi vengono spesso fatte a cui non voglio limitarmi a dare risposte tecniche, ma decisamente e soprattutto emozionali ed emotive. Una cosa provata con i sensi è molto più efficace e vera, maledettamente vera, che sentita dire o semplicemente letta.

Questo libro vuole essere un viaggio sensoriale nel mondo del vino, con il vino, attraverso il vino. Un percorso educativo che parte dalle emozioni come evoluzione delle sensazioni.

Ecco perché lo può leggere anche chi il vino non lo beve o non lo ha mai bevuto.

Certo, chi ha una preclusione mentale sull'argomento si deve rassegnare a una triste vita da as***** (completate voi la parola, a me non riesce proprio), ma tutti quelli a cui al momento il vino non piace o non provano piacere a degustarlo, però vorrebbero riuscire a goderselo, molto probabilmente a fine percorso, a fine libro, avranno modificato le loro sensazioni in merito.

Il gusto si educa esattamente come si educano l'udito o gli altri sensi.

Non a tutti deve piacere per forza la *Nona sinfonia* di Beethoven; se non piace, nonostante sia considerata un capolavoro musicale assoluto, spesso è solo perché non abbiamo un orecchio educato per tale sinfonia. Non siamo preparati. Non conosciamo. Siamo ignoranti.

Non tutti arriveremo mai ad apprezzarlo fino nella sua ultima essenza, però, durante il percorso, ci accorgeremo sicuramente che avremo iniziato a gustare magari un'altra tipologia di musica.

Per chi non aveva mai sentito nemmeno una nota è comunque un bel traguardo raggiunto, non credi?

Lo stesso vale per il vino, a maggior ragione per il vino.

Ehi, aspetta ancora un attimo prima di tuffarti nella lettura. Lo so che non vedi l'ora, ma il vino ha i suoi tempi, spesso sono tempi lunghi: altri tempi, appunto. Tempi di altri tempi; impariamo a rispettarli e a goderceli.

Prendi un calice e riempilo con il vino che vuoi, qualunque vino ora a tua disposizione.

Chiudi gli occhi e pensa a qualcosa che ti fa stare bene o ti farebbe stare bene.

Vai con la mente in un luogo per te magico, in cui hai vissuto attimi di gioia e felicità, di intenso piacere.

Sorridi, commuoviti, emozionati!

Ora brindiamo, sentirai dentro di te che il vino è anche magia.

E goditi questo calice, puoi continuare la lettura anche domani.

Goditi le tue sensazioni adesso.

Emozioni d'uso

È facile smettere
*Di essere as*****
Se sai come bere

Starter pack! (senza questo non puoi iniziare!): lo ha ogni super manuale best seller che ha la magnetica verità di insegnare come ottenere qualsiasi cosa in dieci semplici passi! Lo deve avere!

Ah, ma questo non è un super manuale best seller.

Mentre lo leggi, però, devi sempre avere con te due cose:

1. un calice, normale, banale, semplice, quanto fondamentale calice di vetro (o cristallo). Sarà il tuo fedele compagno durante tutto il viaggio, imparerai ad amarlo e a desiderarlo e lui in qualche modo ricambierà sempre regalandoti di volta in volta un po' del suo sapere. Infinito pozzo dei desideri. Genio della lampada;
2. la voglia di divertirti, di metterti in gioco, di scoprire, di stupirti, di gioire per ogni piccola nuova scoperta. Di tornare nuovamente un po' bambino, con nuovi giocattoli, ma con lo stesso entusiasmo. Non vedrai l'ora di tornare dal lavoro per divertirti con questo nuovo attraente balocco.

Un libro non solo da leggere, ma anche da bere, calice dopo calice, perché è esattamente così che l'ho scritto. Poltrona, tastiera wireless, foglio di Word bianco su cui, click dopo click

della tastiera, appaiono caratteri, poi parole a formare frasi, più o meno comprensibili e, ogni tanto, un sorso dall'immancabile calice al mio fianco.

Insomma, artistica alternanza di click e sorsi.

Ora, quindi, capirai perché a volte sarò incomprensibile! Spero altresì nella tua benevolenza e spero che tu voglia accompagnarmi nella tua lettura seguendo il mio esempio, degustando il vino che, calice dopo calice, ti proporrò.

Il vino è condivisione!

Alla fine di ogni capitolo ti dirò che cosa serve per il successivo in modo che potrai prepararti come si deve e già far correre il pensiero a ciò che ti aspetterà. L'attesa del desiderio è lei stessa desiderio, giusto? Più o meno era così. Insomma, spero di aver reso l'idea...

Se sei uno che ancora non beve e hai comprato questo libro per iniziare a farlo, riempi lo stesso il tuo calice e inizia a entrare in questo magnifico mondo anche solo guardandolo scendere dalla bottiglia e lasciati guidare.

Cerca qualcosa che ti piaccia, il rumore del sughero mentre lo stappi, un riflesso, come ondeggia quel fluido magico dentro il calice. Immaginati con quel calice in una situazione per te piacevole. Con la tua compagnia preferita. Nel tuo luogo speciale.

A te che invece piace bere, calma! Rilassati o non arriverai in fondo al libro! Sorseggialo. Lascia i tuoi pensieri per altri momenti. Non cercare di capire. Senti! Questo momento è tuo! È sacro e inviolabile. Imparerai a bere il libro e a leggere il vino!

O forse era il contrario?

Mah, nel dubbio, goditeli entrambi.

E allora partiamo!

I Calice
Quello che ti pare

Non avrai mai
la seconda occasione
di bere il primo sorso

Se hai un vino del cuore, aprilo.

Se hai una bottiglia che ti ricorda un bel momento, stappala.

Se non hai nessun vino preferito, stappane uno che ti colpisce per qualcosa, anche solo per l'etichetta, il nome o la provenienza, non importa se bianco o rosso. Ma non fare il furbo, ho detto "stappa una bottiglia", non "apri un brick", altrimenti meglio niente, ecco. In questo momento non sto dando giudizi sulla presunta scarsa qualità dei vini in brick, ma voglio farti capire quanto sia bella e rituale anche solo la gestualità di quando il sughero viene fuori. Quanto è caldo e romantico il suono della bottiglia che si apre, si concede.

E dello sgorgare del vino dal collo della bottiglia per scendere avvolgente nel calice?

Siediti, mettiti comodo, chiudi gli occhi e prendine un sorso (se sei un as*****, pensa di farlo con la mente, o bagna appena le labbra). Tienilo per un po' in bocca e senti come stai. Ascolta solo le tue sensazioni, lascia perdere; il vino che hai in bocca adesso è soltanto un mezzo che ti sta portando dove? In che luogo sei? Con chi sei? Come stai? C'è buio? O una lu-

ce accecante? Una musica in sottofondo o un concerto rock? Hai freddo? Caldo? Sei eccitato o calmo? Senti il tuo cuore battere. Bum, bumbum, bum. Bumbumbum.

Ricorda questo imprinting. Scrivi, se vuoi, due o tre sensazioni, cose, luoghi, immagini che associ a questa esperienza, anche a margine di questo pagina, oppure fissale nella tua mente. Positive o meno positive che siano, la cosa importante è che tu le abbia vissute prima, per focalizzarle adesso.

Probabilmente mi sono appena beccato il primo "bischero" e lo incasso volentieri.

In ogni corso di avvicinamento al vino, come in ogni corso per diventare sommelier, la degustazione parte sempre dalla descrizione dell'aspetto visivo, poi da quella del senso olfattivo e, per ultimo, da quella del senso gustativo. E lì si ferma.

Proprio quando invece le cose si fanno interessanti, emozionanti e condivisibili a tutti.

Umane.

Chiunque, anche se non conosce nulla del vino, riesce a fare quanto sopra e a provare dentro di sé qualcosa.

Non ho detto che hai provato la stessa cosa che ho provato io. Sicuramente su ciò che hai provato possiamo confrontarci, parlare, dialogare. Sensazioni decisamente molto soggettive, intime e quindi inopinabili; sensazioni che ti hanno provocato in maniera più o meno intensa, più o meno profonda, una reazione emotiva, hanno indotto o alterato un tuo preciso stato d'animo.

Il calice rovesciato o, se preferisci, le tecniche di degustazione all'incontrario.

Partiamo dalla fine, e dalla fine risaliremo, calice dopo calice, fino anche alla descrizione dell'aspetto visivo, stanne certo, ci arriveremo. Un po' come "dai cera, togli cera" di un fa-

moso film dei miei tempi: *Karate Kid*. Alla fine di questo viaggio sensoriale, e anche un po' sensitivo, avrai imparato a goderti il piacere del vino.

Tu, come me, come chiunque nato dopo il 1700, è sempre stato abituato a essere indottrinato. Fin dalla scuola, indipendentemente quale sia stata. Ovvero un maestro o maestra che spiega cose già scritte in un libro. Verità assolute, inappuntabili e indiscutibili, da imparare e ripetere. Ci hanno insegnato che per ogni problema c'è sempre solo e soltanto una soluzione. Le altre sono sbagliate! Adesso anche la fisica quantistica sta mettendo in forte dubbio questo concetto. E anche la psicologia sta discutendo se sia più appropriato il termine *Homo Emotivus* invece di *Homo sapiens*.

Insomma, se ti aspettavi un libro didattico puoi anche terminare qui la lettura; prima, però, finisci il vino nel calice, mi raccomando! È stato comunque un piacere averti intrattenuto fin qui.

Se, invece, vuoi fare una lettura piacevole, accompagnata da altrettanto piacevoli bevute, ti accorgerai che, appena terminata, ti avvicinerai al vino in maniera diversa. Su cosa avrai imparato, dipende da te. La cosa importante è che tu abbia fatto un buon viaggio con un compagno divertente e coinvolgente.

E se ti è piaciuto il primo passo – ops, il primo calice – sei il "BenBevuto".

Prefazione, 9

Introduzione, 11

Premessa, 13

Emozioni d'uso, 17

I Calice
Quello che ti pare, 19

II Calice
Quello di prima, se vuoi!, 22

III Calice
Puoi continuare con lo stesso, oppure ne stappi un'altra, 25

IV Calice
Vino e un microscopio, 29

V Calice
Un bianco, un rosso, succo di limone e succo di mirtillo, 31

VI Calice
Bollicine, 37

VII Calice
Ancora spumante, Metodo Classico meglio, oppure quello di prima, 41

VIII Calice
Sangue, 44

IX Calice
I trasparenti, 47

X Calice
Gli internazionali, 51

XI Calice
Gli autoctoni, 55

XII Calice
Il defaticante, 60

XIII Calice
La teoria della luce, 61

XV Calice
Vino bianco, 67

XVI Calice
I puri, 69

XVII Calice
I lussuriosi, 73

XVIII Calice
Gli *orange-wine* e i vini naturali, 76

XIX Calice
Rosa, rosé e rosati, 80

XX Calice
A bocca dolce, 83

XXI Calice
Vini vecchi, 86

XXII Calice
Pairing, 90

XXIII Calice
Chiusura, 95

XIV Calice
Regalo, 97

XXIV Calice
Cin Cin, 100