



Un nerello in purezza

5, il 6 e 7 dicembre, Leoncavallo, prima *Piera dei Particolari/Critical Wine*. Una proposta audace. Ha il consenso di quei ragazzi — per me lo sono — e delle autorità. Affascineremo i cittadini milanesi e non, con i cru dei migliori vignaioli d'Italia, conosciuti e no, senza costo d'entrata, in dei bicchieri e con l'assistenza degli esperti. Si comprenda, alla fine: il vino è un valore reale che ti dà l'irreale. Deve essere bevuto con rispetto ed attenzione.

Tra i centinaia di cru della proposta, uno solo non conosco: il *Passopisciario 2001*. Ha entusiasmato uno dei miei collaboratori, *Fabrizio Furlan*. È la prima annata di nerello masealese in purezza ottenuto dalle tenute di *Castiglione di Sicilia*, da *Andrea Franchetti*. *Fabrizio* afferma: «Mi ha lasciato esterrefatto per la bevibilità e l'eleganza, nonostante i 15 gradi».

Adoro *Andrea Franchetti*, uno degli uomini più colti e ricchi della nostra Patria. Le sue vigne sono preziosa ricerca, per la nostra migliore economia, quella agricola. Gli chiesi,

2002, un aneddoto. Mi guardò sorpreso (è giovanissimo).

Rispose: «Nel 1992 quando cominciai a piantare diecimila piante a ettaro, venne uno straordinario *monsieur Buafean* che davanti all'infuocato cemento di *Trinoro*, bestemmia i miei progetti e mi chiamava *monsieur Cheval Blanc*. Aveva tirato gli squadroni a tutti i gran cru del *Medoc*».

Il Passopisciario è uno dei «cru» proposti dai migliori vignaioli d'Italia, conosciuti e no

Dieci anni e duecentomila piante dopo, mi dice che verrà solo da me, perché assaggiati i risultati se piantasse ancora in Italia per la Francia sarebbe una *calastrophe*, sempre ridendo e bestemmiaando».

Ciascuno dei suoi vini — se la mia regola severa lo permettesse — avrebbe il Sole (disgustato dai voti, è il solo segno della mia esaltazione). Certo il *Palazzi Rosso*, a base di *cabernet franc* e *merlot*, e certo il *Tenuta di Trinoro Rosso*, a base di *cabernet franc*, *cabernet sauvignon* e *petit verdot*, e certo il *Cincinnati Rosso*, a base di *cesanese d'Affile*. Di cui pur avevo scritto, per l'annata 1999: «Mi inquieta. Non intenso, ma di bel colore, dote che si comunica sia al naso che al palato; sentori in bocca di fiori di *ligustro* più flora (semberebbe marina, ma non è vicina al mare; forse aperta al mare). Sapore in cui prevalgono l'aroma e il calore sulla compostezza».