

## Delegazione di Padova: recensione

Nel prossimo numero della rivista dell' **Ais di Padova**, uscirà questo articolo. E' un affettuoso reportage della serata, a cura di **Stefano De Marchi** (il primo alla mia destra). Mi piace riportarlo. La foto, scattata a fine serata (l'altro ospite che esibisce la targa è il produttore **Gianni Borin**), esprime abbastanza bene il mio **concetto un po' "iper-moderno" di look** e divisa Ais.



### "Elogio all'invecchiamento"

E' questo il titolo del libro, **ultimo sforzo letterario di Andrea Scanzi**, giornalista, scrittore, sommelier e degustatore AIS. Giovedì 31 gennaio 2008 presso l'Hotel Ceffri di Monselice, Andrea, o meglio **il sommelier Scanzi della delegazione di Arezzo**, ci ha deliziato della sua presenza per presentarci la genesi del libro, alcuni retroscena e aspetti meno noti che ci hanno fatto ancor più apprezzare questo **bellissimo libro** che in poco più di 300 pagine ci porta a scoprire i "*10 migliori vini italiani (secondo l'autore!) e i trucchi dei veri sommelier*", come recita il sottotitolo del libro).

**Autore eclettico, vulcanico e appassionato**, Scanzi ci ha intrattenuto disquisendo sia sui vini che lui giudica i migliori vini italiani, ma soprattutto dei "signori" del vino. Ci ha parlato di **Flavio Roddolo**, l'uomo-nebbiolo, l'iconografia del coltivatore langarolo, che produce tra l'altro un Dolcetto d'Alba Superiore che nell'annata 2004 ha raggiunto una grande personalità.

Poi si è passati a parlare di Lambrusco, un vino leggero, beverino ma che deve la sua tipicità alla terra da cui proviene, sia come *terroir* che come spirito dei produttori-vignaioli: l'Emilia. Qui non si poteva non nominare il **Campanone di Lombardini** che unisce al colore vivo e brillante del lambrusco l'esperienza di chi ama e viva la propria terra.

Andrea è poi passato al sud con **l'Aglianico del Vulture Don Anselmo 2001 di Paternoster**. Vino di grande struttura, ma con sentori strani, di pietra focaia... perché prodotto in una terra di vulcani, appunto il Vulture.

Non si poteva finire soffermandosi sul vino che è considerato il "mito dei miti" dei vini italiani: il **Sassicaia della Tenuta S. Guido di Bolgheri**. Ci ha parlato dell'incontro con il marchese Niccolò Incisa della Rocchetta, l'attuale proprietario della rinomata cantina dell'entroterra livornese, che gli ha raccontato della genesi del Sassicaia prodotto con uve cabernet franc e sauvignon impiantate su un terreno che inizialmente era coltivato a grano, olio e foraggio. Potremo qui continuare a raccontare altri aneddoti e "segreti" dei 10 migliori vini indicati da Scanzi, ma volutamente tralasciamo per non "svelare" al lettore curioso di leggere il bellissimo libro.

La serata è poi continuata con la degustazione dei vini **dell'Azienda Borin Vini & Vigne di Monticelli di Monselice**. Alla presenza di Gianni e del figlio Giampaolo, dopo una necessaria presentazione dell'azienda, abbiamo potuto degustare e apprezzare *l'uvaggio bordolese Zuan 2004, la cui degustazione in anteprima è stata fatta da Andrea Scanzi*, al superbo Fiore di Gaia, un moscato secco di eccezionale struttura e gradazione (ben 14%), per poi passare al Pinot bianco Monte Archino 2006, al nobile merlot Vigna Foscolo 2006 e concludere in "dolcezza" con il Tintodoro moscato giallo 2006.

*"Elogio all'invecchiamento", un titolo che sottende due invecchiamenti: quello del vino ma anche delle persone che conservano i segreti di come produrre il vino. Scanzi, conclude il suo libro con queste meravigliose parole.*

*"Credo che invecchierò. Non credo bene come il Brunello Biondi Santi. Non credo bene come Biondi Santi stesso.*

*Credo che raccontare un vino sia raccontare il passato, comprendere il presente, scrutare (non senza sgomento) il presente.*

*Credo che il vino sia come la musica, uno splendido cavatappi per le emozioni.*

*Credo, sempre di più, che nell'eterna lotta tra figli e padri, gli unici a vincere siano i nonni. A distanza. Con discrezione. Quasi immortali, certo indimenticabili".*

Grazie Andrea per questo tuo contributo al mondo del vino! Ci auguriamo che l'AIS di Padova sappia sempre più cogliere queste occasioni di cultura e di formazione.

Stefano De Marchi