

## NAÏVE

di Nicoletta Berliri

Al giorno d'oggi, è diventato un obbligo spacciarsi per intenditori di vini. I più, stappando una bottiglia DOC, fingono di annusare il tappo con aria ispirata pronti a cogliere le più tenui sfumature odorose; cosa dire poi del sapiente roteare di bicchieri e calici teso ad afferrare le variazioni di colore o del piccolo sorso d'assaggio effettuato spingendo la lingua contro il palato e roteando gli occhi all'insù simulando la trance ipnotica?

Per quanto mi riguarda, sono sempre stata una ribelle, una passionale, uno spirito libero e il rapporto con il vino per me ha assunto una connotazione naïve vivendo in maniera emozionale, concupiscibile anima platonica, la degustazione del nettare divino. Voler descrivere i vini accostandoli ai pittori ritengo sia il modo migliore per cantarne le doti spingendo il parallelismo fino all'*extrema ratio*.

L'Amarone, per esempio, può essere paragonato a Tiziano. Il suo gusto pieno, vellutato, caldo mi rammenta le pennellate rotonde del grande veronese mentre il colore rosso carico, tendente al granato, è comparabile alla ricca tavolozza del maestro del colore tonale. Il tripudio della sera invernale, quando il freddo penetra le ossa nonostante i vestiti di lana, è costituito da una semplice pasta e fagioli accompagnata da un bicchiere di amarone.

Michelangelo lo accosto al Chianti classico, non perché entrambi originano dalla stessa zona geografica, ma in quanto la fermezza del vino si sposa con il temperamento del Buonarroti, artista robusto e versatile sempre teso alla ricerca della bellezza ideale. L'autunno e la cacciagione arrostita al fuoco del camino, dove scacciare l'umidità assorbita dalla mattinata trascorsa tra le brume dei boschi, sono il complemento gastronomico ideale di questo vino.

Il Verdicchio, vino strutturato e dal gusto persistente, si lega a Raffaello Sanzio pittore le cui composizioni di grande naturalezza, dove i ritmi si svolgono armoniosamente in uno squisito equilibrio tra concretezza dell'immagine e perfezione formale, forniscono la sintesi tra forza e dinamica. La primavera e il mare, con il moto incessante e ritmico delle onde, s'intrecciano intimamente al vino il cui colore è reso cangiante dal grado di incidenza della luce sul bicchiere ricolmo.

E infine l'estate, ricca di desiderio, dove il fritto di verdure è sapientemente accompagnato da un Bianco d'Alcamo dal sapore secco e fresco; l'odore persistente dell'uva si lega al sapore dei campi e degli ortaggi maturi. Giovanni Bellini, detto il Giambellino, pittore di primaria grandezza che traghettò con maestria la pittura veneziana sulla sponda rinascimentale, unisce indissolubilmente la sua opera con chiarezza e forza al bianco siciliano.

L'orgia di odori, colori, pennellate, grafismi, maturità e sapori mi riporta nel mondo reale, naufraga consapevole delle mie fantasie eno-gastronomiche, dove un buon bicchiere di vino affina la meditazione fornendomi lo spunto per ulteriori voli pindarici.