

BERE

DIVINI

di LUCIANO FERRARO

QUELLE VIGNE ANCESTRALI DOVE NASCE IL "BAROLO BIANCO"

«Questo libro aspira ad essere diverso da tutti quelli che ho scritto finora, e allo stesso modo radicalmente fedele a loro». Dopo il romanzo storico *Il sovrano delle ombre*, lo spagnolo Javier Cercas ha superato il blocco creativo reiventandosi: con una «mescola di thriller e western» (parole sue) che si intitola *Terra alta*, in libreria per Guanda. Se al posto dello scrittore compare una coppia di vignaioli, invece di un libro c'è una nuova bottiglia. Come per Cercas, è una rivoluzione nella continuità. Dall'alto del re dei rossi, il Barolo, **Elena Penna e Luca Currado della cantina Vietti, si sono affacciati sulle colline del popolare vitigno bianco Timorasso. E ora lo definiscono il loro "Barolo bianco"**.

«Quello del Timorasso, nella zona di Derthona», racconta Luca, «è un luogo che assomiglia alle Langhe delle origini: più Panda che Porsche, senza l'invasione turistica. Un Piemonte rurale lontano dal glamour e dai ristoranti stellati. Per noi un ritorno alla semplicità». «Anche perché», aggiunge Luca, «i **terreni validi nelle Langhe su cui investire sono diventati rari**. Abbiamo trovato un'agricoltura ancestrale, fatta di artigianalità e improvvisazione. In una zona piccola, 300 ettari di viti in 47 Comuni dei Colli Tortonesi

(Alessandria), che può aspirare ad un profilo ancora più alto nel mercato mondiale».

Da Castiglione Falletto, dove il Barolo si offre al meglio, Elena e Luca sono arrivati nel 2016 accanto ai vigneti di Walter Massa, il produttore che ha riscoperto e rilanciato il Timorasso (percorso simile a quello del padre di Luca, Alfredo, che nel 1967 puntò sull'Arneis in purezza, facendolo decollare fino a quota 9 milioni di bottiglie l'anno). «Walter ci ha aiutato a trovare i 9 ettari che ci servivano e a cominciare le sperimentazioni. **Il Timorasso è una delle poche varietà bianche italiane che sono potenzialmente longeve**, e noi vogliamo puntare su questa caratteristica». La prima annata prodotta, ora sul mercato, è la 2018. Il Derthona Timorasso Doc di Vietti dopo una leggera macerazione e grazie all'uso di grandi tini e contenitori d'acciaio e di ceramica, profuma di pesca e miele. Ed è morbido e sorprendente. Sembra uscito dalla Terra alta di Cercas.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Elena Penna e Luca Currado della cantina Vietti. Qui sotto, il loro Derthona Timorasso Doc



I protagonisti di questa rubrica sono raccontati nella guida I 100 migliori vini e vignaioli d'Italia del Corriere della Sera

BARFLY

di MARCO CREMONESI

Campari, vodka e pompelmo rosa Il Defatigante è tornato

A volte ritornano. Un amico mio, l'avvocato Ranzoni, ha avvistato un Defatigante alla benemerita bottiglieria "Bulloni" di Milano. Io lo credevo un drink generazionale, tramontato come i miei anni migliori. E invece, eccotelo lì ancora sulla breccia. A una trentina d'anni dall'esordio su queste scene, d'estate resta piacere da bere avidamente. Il primo, perché poi stufa. In un bicchierone da long drink pieno di ghiaccio, si aggiungono 3 cl di vodka, un cl di Campari e si allunga a piacer nostro (6 cl, magari?) con una soda al pompelmo rosa, per esempio la Fever Tree (nata dopo questo drink). Campari stuzzicante, vodka a dare il suo calcetto, pompelmo a dare freschezza citrica. Semplice, senza pretese, adatto persino alle nostre capacità di bartender da cucina. Il Defatigante è tra l'altro parente stretto di un altro drink dal nome come una bestemmia: il Vodka Madonna. Che sarebbe nato a Londra qualche anno più tardi, senza intenti blasfemi, in occasione del matrimonio della popstar con Guy Ritchie. Per fare un Vodka Madonna, si sostituisce la soda al pompelmo con una Lemonsoda (o prodotti affini). È, in sostanza, un Vodka lemon corretto con uno spruzzo di Campari. Ogni tanto, ci sta.

© RIPRODUZIONE RISERVATA