

La Valpolicella che vorrei

sandro sangiorgi

Fine settembre 1979, la citroen di Elio corre sull'autostrada Milano-Venezia, veniamo da Udine dove abbiamo partecipato al Congresso dell'Associazione Italiana Sommelier. Roberto ci ha promesso una visita speciale e quindi non punteremo dritti su Roma ma faremo una deviazione veronese, vuole che conosciamo uno dei più incredibili miti veronelliani, quel Giuseppe Quintarelli che già per il solo fatto che si fa le proprie etichette a mano mi sembra una persona incredibile, il vino ancora non c'entra. 17 anni vogliono dire non capire, sentire, guardare, parlare troppo, tirare fuori quel poco che si è vissuto dopo un'estate passata al lavoro. Eppure Daniele e Elio sono contenti di me: abbiamo dormito nella stessa stanza, lavorato,

girato, discusso e qualche volta litigato, non fra di noi ma con qualche sommelier del nord cui non piacevano i vini del Lazio. Ora si tratta di tornare verso casa, non prima di aver dato un'occhiata a quella che per tutti è una zona di riferimento: la Valpolicella. La vendemmia non è ancora cominciata, Quintarelli ha tempo e, dopo averci presentato le figlie e la moglie, sin d'allora le vere colonne della sua attività di produttore, espone il suo pensiero sulla zona e sui vini che produce. Ho dimenticato i suoi discorsi, ricordo però la polenta sul tagliere affettata col filo, il sugo fantastico di spuntature e una specie di soppresa offerta con il formaggio al nostro arrivo. I vini, quelli sono ancora qui con me. I Valpolicella nelle varie versioni, e i Reciotti, che

29





Quintarelli ci presentava con l'episodica dizione "Amarone", più di rado "Amandorlato", quando gli venivano secchi; leggiadri, invitanti i primi, più profondi, inebrianti gli altri. A un certo punto il Bepi – dopo la terza di Valpolicella Roberto comincia a chiamarlo così – tira fuori un suo esperimento: un Nebbiolo da Barolo alla moda del Recioto Amarone. Una rivelazione. Quintarelli non chiarisce fino in fondo se si tratti del contrario e cioè se sia il suo rosso da uve passite ad avere il profilo di un vino austero, rigoroso e tannico come il Barolo. Non importa. 17 anni vogliono dire avere il privilegio di scoprire la Valpolicella senza essere vittima dell'Amarone, ma sentendolo arrivare piano piano e accoglierlo alla fine di una sequenza naturale, inevitabile. Oggi, a venticinque anni di distanza, la sola parola Valpolicella mi produce una fitta. Quante volte ci sarò stato da quel giorno? Due-trecento, forse di più: a lungo ha rappresentato un luogo in cui nascondersi. Avvinto dalle degustazioni della Guida, era piacevole lasciarsi assorbire da quel calore speciale, asciutto e ficcante, e provare a tenersi stretti gli amici. Per un po' mi sono sentito il talent scout di un terroir che era tra quelli non amati dai colleghi e dal consumatore emancipato: troppa uva, vini senza identità, e poi questo Amarone, un rosso da uve passite quasi dolce, però secco, che stranezza! Invece io ci sentivo delle cose. Francesco Arrigoni, che della zona, amandola sinceramente, era stato responsabile un paio d'anni prima di me, mi aveva avvertito sulla postura tutta veronese a fare troppe cisterne. Paolo Masotti, che di Arcigola era allora il fiduciario di Verona, ha fatto in tempo a insegnarmi ad amare ciò che a casa di Quintarelli avevo afferrato per poche ore, i luoghi prima ancora dei vini. Improvvisamente il mercato si è impossessato dell'Amarone e della sua zona, è stato fatale vedermi superato: io avevo un progetto educativo, volevo veder crescere i produttori più attenti, pronti a guadagnarsi la stima giorno per giorno, volevo far capire ai curatori della Guida che la Valpolicella aveva delle *chances* grazie alla varietà di tipologie, volevo dire ai consumatori che i vini veronesi non erano solo quelli col prezzo più basso al supermercato... Volevo evitare che la "Valle dalle molte cantine" diventasse solo un succoso cliente per riviste in cerca di pubblicità e iniziative bisognose di sponsor. L'Amarone, pur avendo sempre

rappresentato una piccola parte della produzione, era fino al 1991 comunque abbondante, al punto da fornire un consistente taglio per dei buoni Valpolicella Superiore. Incredibile a pensarlo oggi, no? "Guai a farsi prendere dalla nostalgia!" Lo sento già il contadino che ha visto crescere il suo conto in banca grazie all'aumento vertiginoso del prezzo delle uve appassite e dei vini venduti in cisterna. Perché negargli il tangibile benessere che in zona finalmente è arrivato? I riflettori puntati, il turismo degli stranieri pronti a pagare duecento euro per una bottiglia di Quintarelli, ristoranti, enoteche, osterie, posti letto e alberghi lussuosi. E la possibilità di rimettere a posto la cantina, prima ancora dei vigneti, prima della casa – nonostante le pressioni dei familiari – questa è l'aspirazione più alta di ogni produttore. E' facile retorica dire che ci manca la Valpolicella delle piccole cose, ma è così. La zona è cambiata come sono cambiati i suoi vini: è disunita, vuole impressionare con l'Amarone e lascia scorrere ettolitri irriconoscibili. Il vino per una zona come la Valpolicella non è solo il suo mezzo di sostentamento, è prima di tutto il parametro per valutarne la felicità. Torbe è un luogo nascosto, piuttosto in alto, infilato in una valle che ti fa girare la testa, per arrivarci bisogna sudare, non come se si deve raggiungere Mazzano che è ancora più su, ma abbastanza per capire che sono i luoghi alti, Mazzurega, Le Ragose, Masua, Castelrotto, a consegnarti il senso della zona, le sue conquiste sofferte. Non sappiamo se la foto a pagina 29 sia stata scattata nel 1915 o nel 1941, qualcuno a Torbe lo saprà; ritrae la facciata dell'osteria Caprini la mattina dopo la festa dei coscritti, che in quei due anni significava la partenza per la guerra. Sarà il momento storico che attraversiamo ma appena ho visto quest'immagine ho pensato di metterla qui, all'inizio del servizio dedicato alla Valpolicella. Sono affascinato da quello che spinge i coscritti, la goliardia dei diciotto anni, ma soprattutto il desiderio di scrivere il proprio nome sui muri delle case. Per me è un modo di riprendermi qualche radice, quella veneta suppongo. Questa terra è anche un po' mia, vorrei gridare: "Riprendetemi! Farò qualsiasi cosa pur di stare un po' con voi. Datemi ancora un po' di quella polenta... Questa volta non me ne andrò". Ma la mia vita non è andata così, non è così.