

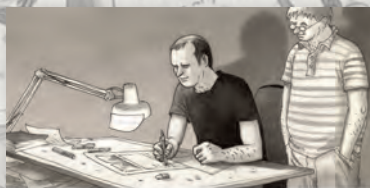
Porthos edizioni

Gli apprendisti

Vino e libri: un diario sull'arte del fare

Étienne Davodeau

a cura di Matteo Gallelo, Ottavio Gibertini,
Sergio Rossi e Sandro Sangiorgi



in coedizione con
The Box Editore
(Gruppo Fandango)

libro cartaceo
genere: diario autobiografico
lingua: italiano
anno: 2014
numero di edizione: 1

pagine: 272
formato: 20 x 27,5 cm, b/n
legatura: brossura
dettagli: 16°

prezzo: 20,00 euro
isbn: 978-88-6846-011-2

Davodeau è un fumettista conosciuto in tutto il mondo per i suoi reportage a fumetti, Richard Leroy è uno dei più influenti produttori di vino biodinamico.

Insieme decidono di trascorrere un anno per imparare uno il lavoro dell'altro per capire se è possibile coltivare una propria individualità creativa nel mercato globale, senza demonizzarlo ma neppure uniformandosi a un gusto minimo comune.

Punti di forza

- Un reportage sull'etica del Fare, guardando al futuro rispettando il passato.
- Il libro è curato e prodotto insieme a The Box, casa editrice di culto dedicata al fumetto e al graphic novel.
- Più di 100 mila copie vendute in Francia all'uscita; il libro è in corso di traduzione in tutto il mondo.
- Per la prima volta nel graphic novel sono narrate l'editoria e l'enologia attraverso il racconto delle esperienze di vita dei due protagonisti.
- Per i lettori di Porthos, di Luigi Veronelli e Mario Soldati, ma anche di Alessandro Masnaghetti e di Samuel Cogliati; e poi di Marjane Satrapi, Guy Delisle, Joe Sacco, Emmanuel Guibert, Art Spiegelman, Lorenzo Mattotti e Hugo Pratt.

Étienne Davodeau (Botz-en-Mauges, 1965) è uno dei più apprezzati e tradotti autori di graphic novel e reportage. Dieci anni dopo *Rural!*, dove racconta la nascita di un'impresa agricola completamente bio, Davodeau si misura nuovamente con l'agricoltura e sceglie un viticoltore della Loira, territorio nel quale la filosofia biodinamica, e la conseguente pratica, hanno messo radici profonde.

Richard Leroy è nato nella regione dei Vosgi, un territorio non viticolo. Bancario, ha cominciato ad amare il vino di qualità mentre viveva in Germania grazie a un emporio di specialità francesi gestito da sua moglie Sophie. Durante la visita a un'esposizione di produttori bio, ha incontrato alcuni viticoltori della Loira e ha scoperto la sua vocazione. Nella metà degli anni novanta si è trasferito a Rablay-sur-Layon, ha acquistato la prima particella degli attuali tre ettari di proprietà e ha iniziato a produrre il suo vino più famoso, Le Nöels de Montbenault, a base di chenin blanc.



EH OUI, C'EST DE LA FAMILLE DES LIANES. ALORS IL FAUT LA TENIR, SIMON ELLE T'ÉCHAPPE ET C'EST FINI.

MAIS TAILLER, C'EST PAS COUPER BÉBÉMENT. IL FAUT ORGANISER LE PIED DE VIGNE. LÀ, C'EST L'HIVER. IL DORT. MAIS TU DOIS L'IMAGINER CET ÉTÉ. TU PIGES?

HEU!



MONSIEUR EST VIGNERON. C'EST LUI QUI VA CHOISIR LE VIN.

OUI, MAIS ÇOU'IL TRAVAILLE UN PEU AUJOURD'HUI, GRAND MÈME.

VIGNERON? ET VOUS ÊTES INSTAÛBÈ OU?

DANS LES COTEAUX DU LAYON, EN FRANCE. VOU'ONS CÈTE CARTE.

GRÈMBILL... NON, ON VA PAS BOIRE ÇA, GRAND MÈME... ÇA NON PLUS, FAUT PAS DÉCONNER... PFFF... ÇA? QUAND MÈME PAS...

EST-CE QUE JE PEUX VOUS DEMANDER VOTRE NOM?

NE VOUS INQUIÉTEZ PAS, IL EST TOUJOURS COMME ÇA.

VERON, RICHARD, VERON.

AH?

BON, RICHARD, ON VA PAS Y PASSER L'APRÈS-MIDI.

VOIÀ VOIÀ... OÙ M'A DIT DU BIEN DE CELUI-LÀ, ON VA ESSAYER.

TRÈS BIEN, MERCI.

LE VIN EST BON. LE REPAS AUSSI. LA CONVERSATION ROULE SUR NOS MÉTIERS RESPECTIFS...

