

Emozioni fa rima

Per tre giorni Milano è diventata capitale edizione del Premio Enozioni, banchi di

🔗 PAOLO VALENTE

📺 SONIA SANTAGOSTINO

Venerdì 26 gennaio 2018 con l'elegante Cena di Gala dell'Hotel Westin Palace di Milano, si è svolta la prima edizione di Enozioni a Milano, la rassegna voluta da AIS Milano e AIS Lombardia e dedicata alle eccellenze dell'enologia mondiale. L'idea? È nata subito a ridosso di Expo 2015. A ricordarlo Hosam Eldin Abou Eleyoun, vicepresidente di AIS Lombardia e delegato di Milano. La bella esperienza vissuta nel 2015, con l'organizzazione del congresso per il cinquantesimo anniversario dell'Associazione, non poteva essere sprecata e anzi andava rivalutata e riproposta in una forma che fosse coerente con quello che la città di Milano è divenuta: un polo di attrazione internazionale aperto alle eccellenze e pronto ad accogliere eventi di respiro globale.

Nasce così la prima edizione di Enozioni a Milano con l'obiettivo di gettare le basi per assumere, nei prossimi anni, un ruolo di assoluto riferimento nel panorama delle kermesse del vino meneghine. Un appuntamento fisso di alto profilo emozionale, per soddisfare e condensare, in tre giornate e in un unico luogo, i sogni di tutti gli appassionati, offrendo l'opportunità di partecipare a momenti culturali davvero esclusivi attraverso numerosi seminari e banchi di degustazione.

LA PRIMA EDIZIONE DEL PREMIO ENOZIONI

La Cena di Gala, dal seducente titolo di Mise en Palace, è stata l'occasione per tenere a battesimo anche il premio "Enozioni" con il quale AIS Lombardia intende valorizzare coloro che, con un contributo personale e unico, si adoperano per la promozione e la diffusione della cultura enogastronomica distinguendosi per una comunicazione sempre efficace e coinvolgente.

Ed i tre nomi scelti per la prima edizione sono figure di assoluto riferimento nel mondo enogastronomico nazionale: Armando Castagno, che con il suo enciclopedico volume *La Borgogna*. Le vigne della Côte d'Or ha raccolto in una descrizione minuziosa i terroir e le particolarità di una delle aree vitivinicole di maggior interesse e fascino al mondo; Iginio Massari, pasticcere di fama mondiale, che con il suo approccio media-

tico sobrio, preciso e discreto comunica il mondo della pasticceria e il suo savoir-faire con eleganza e raffinatezza; Luigi Moio, professore ordinario di Enologia all'Università degli Studi di Napoli Federico II per aver dato un impulso decisivo all'analisi sensoriale con la pubblicazione del volume *Il respiro del vino*.

Il premio Enozioni è costituito da una preziosa scultura del Maestro Sandro Granucci, un artista toscano noto per le sue opere anche di grande dimensione, che raccontano il rapporto tra l'uomo e l'ambiente naturale anche in relazione alle problematiche ecologiche. La scultura, realizzata in bronzo policromo, è stata appositamente realizzata per Enozioni. L'idea fondante dell'opera è il rapporto uomo-vino-territorio, che viene espresso sia nelle forme che nei colori. Toni caldi e terrosi, che dalla base evocano la nuda solidità delle radici ed evolvono, per mano dell'uomo, nel bicchiere dal colore intenso e vitale, ma al contempo profondo e vissuto, illuminata sintesi del connubio uomo-territorio che si trasforma in vino, simbolo sacro e atavico di vita ma anche, attuale, di convivialità tra gli uomini.

La serata, presentata da Tessa Gelisio, conduttrice del programma televisivo "Cotto e Mangiato" e socia della delegazione AIS di Milano, ha visto l'assegnazione di riconoscimenti alle cantine Ca' Lojera, Ferrari Trento, Poderi e Cantine Oddero e Marco De Bartoli per il continuo supporto

con *Enozioni*

del vino lombardo, ma non solo: la prima assaggio, seminari.



UNA DEGUSTAZIONE “ENOZIONANTE” CONDOTTA DA TRE TENORI DEL VINO ITALIANO

Enozioni significa anche emozioni, emozioni vibranti come quelle che si sono percepite il giorno seguente, sabato 27 gennaio in una sala gremita di persone attente ed entusiaste quando i “tre tenori” del vino hanno fatto il loro ingresso in sala al termine delle note della celebre aria “Libiamo ne’ lieti calici” de *La Traviata* di Giuseppe Verdi. Nicola Bonera, Armando Castagno e Luisito Perazzo, accompagnati solo da luci e applausi, hanno dato vita a una indimenticabile serata di degustazione con alcuni tra i più celebri e affascinanti vini del mondo. Sul palco, superato un primo momento di emozione, le voci si sono dipanate in un susseguirsi di racconti, notizie sulle aree vitivinicole, annotazioni sulle cantine e sulle annate. Nella penombra sono stati degustati nove vini in un viaggio che, partendo dalla Francia degli Champagne (con il Cristal 2009 e l’Initial di Jacques Selosse) ha portato i

alle iniziative AIS Lombardia e per il loro impegno nella produzione di vini di eccellenza che portano nel mondo la qualità della produzione nazionale. I loro vini sono stati abbinati, durante la cena, ai piatti appositamente preparati dallo chef Augusto Tombolato.

Infine, la proficua collaborazione tra AIS Milano e The Westin Palace Hotel è stata sottolineata dal riconoscimento consegnato al direttore generale Francesco Brunetti che ha voluto sottolineare come AIS Milano sia ormai diventata parte della grande famiglia del The Westin.

partecipanti ad attraversare zone altrettanto famose: la Loira con il Silex 2011 del Domaine Didier Dagueneau e lo Chablis con Les Clos 2008 Grand Cru di Dauvissat-Camus. Un passaggio in Germania con il Rheingau Riesling Spätlese Grünlack 1971 di Schloss Johannisberg che ha affascinato per le sue note tanto caratteristiche quanto eleganti e sottili; poi il percorso ritorna in Francia, nella Côte de Nuits, con il Clos de Vougeot Vieilles Vignes 2014 Château de la Tour che con la sua raffinata sontuosità non ha tradito le aspettative. La Spagna è stata rappresentata

**ARMANDO
CASTAGNO**



Politropo è un epiteto di omerica reminiscenza, forse un po’ aulico, ma adatto all’occasione.

Parafrasato, dice una mente agile e curiosa, incline al viaggio nei più svariati ambiti della conoscenza. Così è Armando Castagno, una laurea in Giurisprudenza e una in Storia dell’Arte, giornalista e scrittore, degustatore e relatore AIS da oltre quindici anni, firma della rivista associativa di Lombardia Vinipius e docente di Storia dell’Arte dei Territori del Vino presso l’Università di Piacenza. Le doti interdisciplinari unite a una sensibilità non comune fanno di lui un eccellente comunicatore, sia di fronte alle entusiaste platee di pubblico e studenti che tra i lettori. La sua monumentale monografia sulla Borgogna – un viaggio multidimensionale in uno dei più complessi e affascinanti argomenti del mondo del vino – è stata un caso editoriale sin dalla prevendita e, a pochi mesi dall’uscita, già un testo sacro per gli appassionati. «È un grandissimo onore e piacere ricevere questa scultura, di un amico tra l’altro: Sandro Granucci, grande artista e uomo speciale che ha il suo laboratorio a Greve, nel cuore del Chianti Classico. In ogni sua opera c’è questo concetto di sinergia, di lavoro insieme, di cooperazione. La cooperazione riesce a fare miracoli. Grazie all’Associazione Sommelier lombarda e alla Delegazione di Milano, che è la mia delegazione». **Anita Croci**

IGINIO MASSARI



Scienza e arte sono due concetti in apparente dicotomia, ma che nella pratica si coniugano molto spesso. L'alta pasticceria ne è di esempio e Iginio Massari ne ha mostrato al mondo i vertici. Uomo di grande integrità e coerenza, icona di rigore e disciplina, coniuga tecnica ed estro creativo. Brescia è la sua città natale e fulcro delle sue attività: qui crea nel 1971 la storica Pasticceria Veneto – l'apertura a Milano è di poche settimane fa – e istituisce l'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani, nel 1993. La condivisione del sapere è una vocazione che, pochi anni dopo, lo spinge a fondare anche la scuola di specializzazione alimentare Cast Alimenti. Grazie alle doti professionali, imprenditoriali e umane, nella sua carriera ha conquistato oltre trecento premi e riconoscimenti, in Italia e all'estero. «Il mondo della pasticceria mi ha sempre affascinato. Ho la fortuna che nel mio lavoro non ci sono sacrifici, perché per me è un divertimento e spero che i miei collaboratori la pensino come me». «Nel nostro mondo utilizziamo varie tipologie di vino, per esempio io uso quello bianco al posto dell'acqua per impastare la sfoglia. Il vino fa parte degli usi e costumi dell'uomo, che con l'intelligenza, dominando la fermentazione, ha creato qualcosa di particolare e tutto ciò che fa parte dell'intelligenza io non posso far altro che apprezzarlo».

Anita Croci



La conduttrice televisiva Tessa Gelisio ha presentato il premio "Enozioni" venerdì 26 gennaio 2018 durante la cena di gala di apertura della manifestazione al Westin Palace

da Unico Gran Reserva 2007 Vega Sicilia, un Ribera del Duero a base tempranillo e cabernet sauvignon conosciuto in tutto il mondo per il suo decennale affinamento prima in legno e poi in bottiglia. Ultimo rosso in ordine di apparizione il Pomerol 2005 Château La Fleur-Pétrus; un taglio bordolese a prevalenza merlot prodotto dalla famiglia Moueix in un piccolo appezzamento che si trova proprio in mezzo a due vigneti che portano rispettivamente gli altisonanti nomi di Petrus e Lafleur. Conclude l'emozionante alternanza di vini e racconti un nettare che ha più anni di qualunque dei presenti in sala: il Don PX Selección DB 1949 - Bodega Toro Albalá. Ammalia e conquista, affascina e coinvolge; i suoi sentori, ricchi e avvolgenti, che spaziano dalla frutta secca e surmatura alle note eteree e balsamiche, lasciano nella bocca dei partecipanti il dolce ricordo di una degustazione memorabile.

I BANCHI DI ASSAGGIO ED I SEMINARI

Due banchi di assaggio hanno preso forma nelle sale del The Westin Palace Hotel: sabato la prima tappa del "Giro d'Italia

in una rotazione di calici" ha visto la partecipazione di una trentina di aziende con oltre cento vini in degustazione. Domenica la seconda tappa con altrettanti produttori e vini. Cantine da tutta la penisola si sono presentate al pubblico milanese che con entusiasmo ha affollato la grande sala; si è trattato di un viaggio attraverso la penisola alla scoperta o alla riscoperta, per alcuni, di interessantissimi vini che si sono distinti nel panorama enologico italiano per l'assoluta qualità.

Un ulteriore banco di degustazione dedicato ai vini naturali e realizzato con la ormai sperimentata formula del "vis-à-vin", ha consentito, nella giornata di domenica 28 gennaio, agli appassionati e agli operatori di entrare in diretto contatto con i produttori presenti e i loro vini prodotti secondo i canoni della naturalità.

Undici seminari si sono susseguiti ad incalzante ritmo nelle giornate di sabato e domenica. Sono stati esclusivi momenti di degustazione pensati per piccoli gruppi di partecipanti. I vini, tutti di altissimo livello, hanno affascinato e stupito, meravigliato ed emozionato. Poter degustare vini unici, a volte introvabili e preziosi, attorno ad un tavolo accompagnati da alcuni dei migliori relatori AIS è stata un'esperienza che per molti



LUIGI MOIO



La conoscenza è il bene supremo cui la mente tende per naturale inclinazione ed è la ricerca scientifica, che coniuga studio, intuizione e metodo, a porre l'orizzonte del sapere in continuo movimento. Professore ordinario di Enologia al Dipartimento di Scienza degli Alimenti dell'Università degli Studi di Napoli "Federico II", Luigi Moio ha contribuito in maniera determinante alla riscoperta e alla valorizzazione di innumerevoli vitigni autoctoni del Sud Italia. Lo studio dell'aroma degli alimenti è stato il centro della sua carriera di ricercatore, concentrato soprattutto sulle componenti odorose del vino e sulle tecnologie enologiche volte a preservare e amplificare l'aroma varietale. I risultati dei suoi studi gli sono valsi fama internazionale e stimolo a fondare la propria cantina, Quintodecimo, dove applicarne liberamente i principi. Il suo libro "Il Respiro del Vino" è un saggio di divulgazione scientifica sorprendente, che ha reso alla portata del pubblico argomenti. **Anita Croci**

Cantine da tutta la penisola si sono presentate al pubblico milanese che con entusiasmo ha affollato la grande sala

resterà indimenticabile.

Ben tre seminari sono stati riservati allo champagne: una profonda verticale di sei annate, dal millesimo 1992 al 1969, della Cuvée Heritage di J.D. Telmont, meunier in purezza prodotto in quantità limitate e solo nelle migliori annate.

Etichette blasonate in millesimi eccezionali hanno caratterizzato una seconda degustazione che ha visto sfilare, tra gli altri, Dom Perignon 2006, André Beaufort 1996 e Fleury 1990. Non sono poi mancati gli champagne artigianali; si è voluto dare voce a una manopola di produttori dalle ridotte dimensioni aziendali che riescono a creare pregevoli champagne carichi di personalità e profondamente radicati al territorio.

Straordinaria la degustazione dedicata al Barolo che presentava, come apice, l'introvabile Conterno Monfortino 2005, una vera chicca che da

sola valeva la degustazione.

Il pinot nero è stato protagonista di due distinti momenti con i vini provenienti dall'Oregon, la nuova frontiera, e dalla classica Borgogna. Differenti espressioni per un vitigno che ha grandi capacità

di interpretare il territorio senza abdicare alla sua tipicità.

Poi ancora la nostrana Campania felix, area che continua piacevolmente a stupire per la crescita qualitativa e l'eloquenza dei suoi vini. La Francia della Loria ha mostrato il suo lato più nobile con i sauvignon blanc di Sancerre e la Germania ha confermato l'incredibile longevità dei riesling della Mosella con annate vecchie di oltre 35 anni. Un intrigante giro attraverso i vini del mondo con USA, Australia, Sud Africa e Nuova Zelanda per conoscerne le loro espressività nella similitudine e nella diversità prima di chiudere con un mito: quello Château Musar che in Libano produce vini dal fascino indissolubile che, con una verticale di grandi millesimi, ha fatto viaggiare la mente fino alla bellezza dell'Altopiano della Bekaa. ■