

21 febbraio

*Maledetto toscano!*

Maledetto Toscano! Non è un'imprecazione, ma il sodalizio di Stefano Fanticelli, che ha creato un gruppo di fan del sigaro Toscano. Io sono tra quelli, essendo un estimatore dell'Antico, ingrediente fondamentale anche di questo libro. Ora, il rapporto tra il fumo e il vino è controverso. L'ideale sarebbe che non ci fosse proprio il fumo. Dubito sull'innocenza della sigaretta; ho dovuto abbandonare la pipa per via dei suoi tabacchi aromatici, che di fatto falsano il palato e – tanto per portare acqua al mio mulino – ho scelto la via di Mario Soldati, che si è posizionato su un monogusto. Quello del Toscano appunto. Ed è un gusto esclusivo, che mal tollera altri sigari, persino i prestigiosi di provenienza cubana. A differenza del vino, che invece apre all'assaggio dell'universo mondo enoico, il sigaro chiude con estrema gelosia.

Col vino ha in parallelo solo la meditazione, ma non s'accoppia. Solo con un Rum si può provare il piacere dell'abbinamento, o con qualche grappa di casa nostra. Per il resto il sigaro Toscano va acceso quando si è terminato un pranzo o una cena, oppure quando è finita la sessione di degustazione di una batteria di vini. E allora mi piace ricordare che quel Chianti dell'azienda agricola Carobbio, che assaggio dopo qualche anno di affinamento, è toscano come il nome di questo sigaro. Lo bevo, pregustando anche il momento dopo. Lo assaporo nella sua schietta rotondità, ma il sigaro che aspetta sarà un antidoto anche a non finire la bottiglia, come sarei tentato di fare davanti al piacere di un Chianti di cui sempre ricordo il momento: a Firenze, con il poeta Walter Rossi, nell'inverno del 2002.

22 febbraio

*Il Barolo chinato di Baldo*

Teo Cappellano era per tutti quale non avrei mai dato i 65 anni, ma è uscita la notizia che era morto in una cantina storica che aveva fatto il Barolo Chinato, alchimia dei farmaci, ma, tuttavia, nonostante il successo, era stato tale e quale: più da meditazione che da medicinale. E pare che la differenza fosse la china calissaja che lui si faceva, che era più costosa. Baldo era un grande, ma quando fu presidente dell'Associazione, lo intercettai quando fondò l'Associazione alla biodinamica. Si considerava un poverello, aveva un debole per le argomentazioni, ma quello che di Teo mi contava era che per lui, nella vita, contavano l'umanità che proprio da questi grandi del cuore era Beppe Rinaldi, detto il Barolo riservato e «tradizionalista», e il ritto nell'essenziale carta dei vini della lunga d'Alba. Ma anche Aimo Cappellano, e lo centellinava solo quando il bere capitò. Perché non era un equilibrio subito. Quello era il Barolo di Baldo e basta. Che mi immaginavo col distacco di chi – pur serio nel bere – non dava troppa importanza. Ma che berrò come questo. Oggi mi berrò