

Mi racconto...

Sono nato in Valpolicella classica e la terra dell'Amarone è la mia terra. Per chi nasce qui, in queste colline, da famiglie di viticoltori, e ha vissuto nella tipica casa di antica fattura, l'Amarone rappresenta un piccolo universo: più di una tecnica, più di un vino, è una filosofia, un'arte, e anche oltre: un convivente importante. Io sono nato in una di queste case a tre piani, quattro se si considera il sotterraneo di cantina a volta. Case dove la famiglia viveva la sua giornata al piano terreno e dormiva al primo piano, in una specie di *sandwich* tra il granaio destinato al riposo dell'uva per l'appassimento e la cantina sede dei riti di fermentazione e di invecchiamento dell'Amarone. Solo chi ha vissuto questa coabitazione con l'uva e il suo vino sa cosa significhi l'Amarone. Cosa significhi il prezioso e delicato lavoro della cernita delle uve, della loro messa a riposo sulle "arelle", dell'ispezione giornaliera per controllarne lo stato di salute e i progressi, come si fa con un parente al quale si vuole particolarmente bene. E questo non per qualche giorno ma per mesi, da fine settembre a febbraio inoltrato, tempo di pigiatura. Allora ci si svegliava al mattino con un andirivieni silenzioso di contadini sulle scale di casa. Erano scalzi per non sporcare i pavimenti e trasferivano in cantina, in capienti secchi di rame, le uve appassite. Nel sotterraneo, ben chiuso perché il freddo invernale non bloccasse l'avvio delle fermentazioni, avvenivano le operazioni di pigiatura con la "mostarola" a rulli azionati a mano, e il trasferimento del mosto nei tini con la gerla da spalla. Gestì ancestrali, tutti manuali come richiede l'artigianato d'arte, sotto il vigile sguardo dell'esperto pa-

drone, mio padre Guido, e la premurosa attenzione della zia Toscana, che invitava gli operai a far merenda nel suo salotto perché “non si mangia il pane in cantina”, cosa che non dovevamo assolutamente fare anche noi bambini, e ancora non ho ben capito il perché...

Solo in quelle case si respirava il profumo dell’uva dell’Amarone e ancora ricordo con precisione come variava, dall’intensa fragranza di ciliegia dell’uva fresca al più riposato dolciastro di quella appassita. Il discrimine tra i due profumi si collocava per me e per i miei fratelli all’inizio di dicembre, per la festa di Santa Lucia, quando per qualche giorno, l’usuale effluvio di casa era sopraffatto dall’aroma delle arance, acerbe ma già odorose, che immancabilmente la Santa dei regali lasciava ai piedi del letto.

Nei mesi, l’odore dell’uva si alternava all’afrore che saliva dalla cantina, dolce e penetrante alla pigiatura, acre e pungente di fermentazione, austero di legno e di vino, pronto all’inizio dell’estate. Per noi bambini, ma credo anche per gli adulti, era un bel gioco indovinare dall’odore il bello o il cattivo tempo della giornata. A seconda della bassa o dell’alta pressione prevalevano gli odori dell’uva del granaio piuttosto che quelli del mosto e del vino di cantina. Prima di affacciarsi alla finestra si correva a controllare il lunario del “Pojana maggiore”, appeso alla porta della cucina, per verificare le previsioni del “barba” per poi finalmente conoscere chi avesse indovinato, aprendo la finestra. Ma non era solo un fatto di profumi perché, molto spesso, nonostante i divieti, mio fratello Sergio e io si saliva in granaio, affascinati dai colori cangianti, dal rosso cupo al viola, delle uve distese nella penombra. Era d’obbligo l’assaggio ed erano ambiti quei chicchi dagli impercettibili punti bianchi, perché in essi trovavamo il dolce più cremoso e la sovraturazione più intensa, come di nespole. Solo in seguito mi sono accorto che apprezzavamo già allora il lavoro prezioso della muffa nobile. Bruno e Mario, i miei fratelli più giovani, sono nati troppo tardi per godere appieno di queste esperienze!

Le cose che già volgevano al cambiamento a metà degli anni cinquanta, sono cambiate drasticamente negli ultimi decenni e quello che era un poetico atto d’amore ha lasciato il posto a una produzione di peso economico. Questo non significa che l’Amarone, nelle sue migliori espressioni, non debba continuamente essere prodotto seguendo il concetto delle raffinate espressioni *made in Italy*, cioè con le mani, la testa e il cuore. Purtroppo non sempre e non per tutti è così.

Oggi, sul mercato si contano più di duecento differenti etichette di Amarone. Alcune vestono prodotti di sicuro pregio, altre Amaroni minimali destinati al mercato del largo consumo, poche rappresentano la storicità di questo nobile antico vino. La crescita esponenziale corrisponde al lievitare del numero di produttori che negli ultimi quindici anni sono saliti sul carro del vino di successo. Per la maggior parte di loro l’Amarone rappresenta un ulteriore prodotto per fare business e buon guadagno. Sono pochi gli storici (non molto più di una dozzina) che l’Amarone ce l’hanno nel sangue, perché l’hanno prodotto con amore e arte, e commercializzato non senza fatica in tempi difficili, quando pochi lo apprezzavano, quando era considerato *demodé* e provinciale sia per le uve di provenienza che per il rustico metodo di produzione. Era comunque un vino fuori dai canoni della moderna enologia.

Ricordo quante volte negli anni settanta importanti critici e giornalisti in visita alla mia cantina lo assaggiavano, lo apprezzavano anche, ma andandosene si sentivano in dovere di suggerire, mettendomi la mano sulla spalla, «ascolta me, sarà anche un buon vino, sarà anche molto importante per te e la tua terra ma se vuoi entrare nei mercati mondiali considera seriamente di piantare Cabernet e Merlot...».

Hugh Johnson stesso, da critico così attento e raffinato, nel suo primo *Wine Companion* dichiarava: “At any Veronese gathering the last bottle to be served is Recioto either in its sweet form or in its powerful, dry, velvety but astringent and bitter Amarone”. Cioè lo giudicava provinciale, in quanto

apprezzato principalmente solo nel luogo di origine e ne sottolineava lo sbilanciamento. Concludeva poi con un invito a lasciarlo da parte in una ipotetica scelta tra vini veronesi: “my advice is to keep a glass of youthful Valpolicella at hand to quench your thirst”! D'altronde non si poteva dargli torto, perché questo era l'Amarone prima che, agli inizi degli anni ottanta, con il contributo fondamentale mio e di Masi, subisse quei ritocchi tecnici che ne hanno cambiato il volto, lo hanno fatto apprezzare a una platea più vasta e lo hanno avviato sulla strada del successo. Lo stesso profondo esame critico che si è concluso con il cambiamento nasce da un atto d'amore, come a volte gli uomini cambiano personalità per volontà di compiacere la persona amata.

Ho ricordato quei giorni lontani, quando nasceva in me il senso di un legame profondo, affettuoso e familiare con questo vino. Ho fatto cenno alla sua evoluzione, sia tecnica che di percezione del mercato, monitorata in una vita trascorsa a studiare, produrre, assaggiare, parlare di Amarone. L'ho propagandato con l'orgoglio di chi mostra il tesoro più prezioso di casa. Ero cosciente di portare in giro uno dei simboli più significativi del Veneto e di Verona, terra che di simboli non manca, a partire dalla gondola e dalle cupole di San Marco per approdare all'Arena e al Balcone di Giulietta. Ma l'Amarone, diversamente dagli altri, è un “simbolo trasferibile” e come tale ho cercato di proporlo a interlocutori attenti e spesso sorpresi dalle sue tante, intriganti originalità, viaggiando in decine e decine di mercati nei cinque continenti, dove ho raccolto riscontri sempre positivi. In molti Paesi sono stato il primo a introdurlo e a commercializzarlo, non solo in mercati marginali, ma anche in quelli importanti. Per esempio in Svezia, dove sorprendentemente il Monopolio di Stato non aveva mai listato un Amarone prima della metà degli anni ottanta, quando su mia insistenza decise di mettere sullo scaffale le prime duecentoquaranta bottiglie di Vaio Armaron Sereno Alighieri! Oggi in questo Paese l'Amarone riscontra sorprendente notorietà e apprezzamento.

È una grande soddisfazione per me vedere oggi che l'Amarone è apprezzato nel mondo per la sua originalità, la sua sorprendente storia e per la cordialità che esprime. Ho sempre agito con passione e convinzione, al punto che spesso sono stato ribattezzato “Mister Amarone”, sia da chi mi sentiva elogiare questo vino nelle centinaia di degustazioni tematiche sia dalla stampa internazionale. È un *nickname* che accetto con orgoglio, perché mi piace, e mi fa sentire un novello “piccolo Marco Polo”, curioso di scoprire nuove culture, ma cosciente anche di implementarvi un messaggio che mi appartiene, che ci appartiene come valpolicellesi, veneti e italiani.

Come in tutte le belle storie è rimasto un desiderio inascoltato: non sono riuscito a coinvolgere attivamente mia moglie nell'avventura con l'Amarone. Giuliana riserva da sempre il suo interesse alla pittura, con talento e ottimi risultati. È affettuosa moglie e madre, e ha accettato il mio appassionante lavoro così com'è, senza limiti di tempo e distanze. Il suo atteggiamento rispettoso non mi ha fatto sentire in colpa e anzi ha vieppiù rafforzato un rapporto pluriennale arricchito da tre splendidi figlioli e dalle loro famiglie.

Sono infinite le esperienze di vita vissuta nel mio percorso umano e imprenditoriale. Ho cercato di trasferirne l'essenza all'amica Kate Singleton in lunghi e piacevoli colloqui che sono proseguiti negli anni, in seguito alla pubblicazione della prima edizione di questo libro. Kate ne ha fatto tesoro ricomponendoli in un testo completo, ora arricchito dalle nuove realtà e prospettive degli ultimi sette anni. In queste pagine la storia mia personale, quella della mia famiglia e quella più ampia della mia terra si intersecano con la storia del vino e della sua tecnica, con i suoi tanti valori, con la poliedricità dei suoi significati. Kate ha saputo tessere queste trame con professionalità e con una sensibilità che le ha permesso di cogliere anche il lato affettivo di questo mio legame. Per questo le sono infinitamente grato.

Sandro Boscaini