

**IL MITO DI CHÂTEAU D'YQUEM RACCHIUSO IN UNA MONOGRAFIA
LA CUI GESTAZIONE HA COMPRESO DUE DEGUSTAZIONI
LEGGENDARIE CHE HANNO PORTATO A MISURARSI CON UNA DISARMANTE,
E COMMOVENTE, SENSAZIONE DI FINITEZZA**

All'interno del castello di Yquem avvenimento e storia convivono armoniosamente. In questa pagina, una delle sale di accoglienza con l'esposizione dei millesimi e dei formati che per la cantina vanno dalla mezza bottiglia ai 15 litri. La carta delle etichette ha la medesima filigrana delle banconote, creata da un'azienda certificata (yquem.fr).

IL TEMPO DEL DIVINO

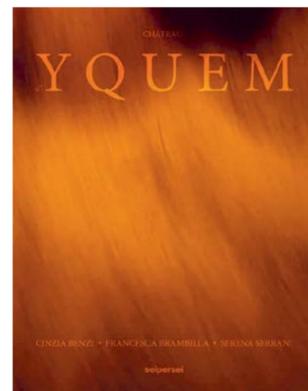
di Leila Salimbeni



Calici per l'eternità



In principio era il Verbo, e il Verbo era presso Dio, e il Verbo era Dio». Il prologo del *Vangelo secondo Giovanni* colloca nel «Verbo», ovvero nel Logos, che è la parola, l'essenza stessa di Dio. Similmente fa il poeta Stefan George che, in piena Linguistic turn, scrive: «So lern ich traurig den verzieht, kein ding sei wo das wort gebricht». Una rima bellissima, in tedesco, che può essere tradotta pressappoco come segue: «Così appresi io triste la sentenza, nessuna cosa esiste là dove la parola manca». Triste? Non sono d'accordo. Tutta la dimensione dello scibile, compresa quella, effimera ma potentissima, del mito, esiste solo in funzione della dimensione linguistica. Il che può essere ulteriormente semplificato: tutto quanto esiste, esiste solo linguisticamente. Per questo il prologo al *Vangelo secondo Giovanni* può essere considerato anche una profezia, ed è per questo che non siamo mai paghi di parole per articolare lo scibile umano, compresa la selva di segni e simboli che abitiamo. Alcuni argomenti, però, sono più prolifici di altri: tra questi c'è il concetto di Dio coi suoi simboli e, tra questi, c'è il vino e, nel vino, un iper-vino in particolare, Château d'Yquem, cui si è soliti associare l'enfasi della leggenda. Tornando un momento al Vangelo, oggi sappiamo, tra le altre cose, che è mediante la parola che l'uomo ha potuto sviluppare



A sinistra, Pierre Lurton: dopo che il gruppo Lvmh è entrato in società con Cheval Blanc, il suo ruolo di presidente è stato confermato anche ai vertici di Yquem. In alto, alla degustazione dei millesimi storici nella cantina dell'Osteria Francescana a Modena, Lurton (a destra) affiancato da Lorenzo Pasquini, di fronte, da sinistra, Gabriele Gorelli, Cinzia Benzi e Leila Salimbeni.

un'autocoscienza che altro non è se non la capacità di riconoscere il sé e l'altro da sé: è questo scollamento a infondere un «senso», ovvero una direzione, alla nostra e all'altrui esistenza. Come tutte le attività padroneggiate dall'uomo, però, anche la parola, normalizzandosi, perde il suo senso: se ne spoglia a forza di ripetersi come nella fonazione del pappagallo che emula accuratamente ogni suono senza comprensione (in gergo si chiama psittacismo).

Ebbene, in questa selva, o secca, di non-significati, il vino spicca ancora per la sua iper-significanza non solo concettuale ma anche emotiva. Il vino rasserena e rallegra lo spirito, potenzia la fantasia, incuba i sogni e inturgidisce i desideri, fino a chiudere il cerchio di ogni umana velleità: superare i limiti della propria finitezza come fa Château d'Yquem che, anche da un punto di vista metodologico, alleandosi con un surrogato della morte, la Botrytis cinerea, riesce a eternarsi in una dimensione senza tempo che è sia apollinea sia dionisiaca, sia culturale sia culturale, sia mistica sia mitica. Come sono arrivata a concepire questo pensiero è presto detto. Devo ringraziare infatti il Logos propiziato da Cinzia Benzi, che ha dedicato alla leggenda di Château d'Yquem una monografia, in seno alla quale *Spirito di Vino* ha preso parte a una degustazione leggendaria (al secolo 2020, 2013, 2010, 1997, 1988, 1975, 1947, 1927 e 1892) in grado di suscitare il furore di una conoscenza tale da polverizzare la categoria di «vino dolce» giacché sarebbe riduttivo, oltre che miope e fuorviante, considerarlo tale. Consia del fatto che, come sosteneva Alexandre de Lur Saluces che nel 2004 ha passato il testimone al bordelose Pierre Lurton «degustando Sauternes si beve il tempo», l'autrice certifica una realtà straordinaria e immota in cui, per paradosso, la parola

In alto, le tre artefici del libro monografico «Chateau d'Yquem» edito da Seipersei: da sinistra, Francesca Brambilla, Cinzia Benzi e Serena Serrani. A destra, un longevissimo 1892 degustato; sotto la cantina del celebre Sauternes e uno scorcio dei vigneti: la vendemmia dura fino a otto settimane e le rese sono spietate, un calice per ceppo di vigna.



non può però che svanire, o venire meno. Succede, e l'abbiamo testato di persona, al cospetto di sorsi che arrivano dal 1892 e, a questo proposito, è bene ribadire che Yquem resta l'unico vino al mondo in grado di concedersi con tanta sportività dopo 132 anni dalla vendemmia.

La parola latina, si diceva, quasi fino a smaterializzarsi nella cantina dell'Osteria Franciscana a Modena che sembra essersi trasformata, per l'occasione, nel buco nero di *Interstellar*, quello dove il tempo è tridimensionale e lo spazio un punto fisso e unico, in cui svetta la stentorea, profilatissima e acuta 1927 e la 1947, grandissima nelle proporzioni. E sempre grazie al Logos innescato da questo libro, ancora presso il castello di Yquem, mesi dopo, ci ritroviamo nel francescano silenzio di un'estate bordolese, a degustare altri momenti della storia dell'uomo e del mondo. Tra questi voglio ricordare l'arrembante 1934 (in quello stesso anno Adolf Hitler assunse la carica di capo dello Stato e di capo del governo) e la struggente, abissale 1967 (anno del disastro di Apollo 1). Eccola dunque, direttamente nel calice, la leggenda di Yquem. E se è vero, com'è vero, ch'essa dipende anche da fattori concreti come la crucialità di un luogo che coi suoi 13 differenti suoli per 152 parcelle su quattro versanti collinari pressoché

a corpo unico, è il cuore esatto di Sauternes, viene comunque enfatizzata dalle ferree regole produttive adottate dallo Château, che si impone una raccolta scalare (le tries) e rese spietate che equivalgono a un calice per un microclima originalissimo: complice, infatti, l'umidità montante dal sottosuolo nel punto di incontro del fiume Garonna col suo affluente Ciron, si sviluppa la Botrytis cinerea, ovvero la muffa nobile, che di Yquem è la conditio sine qua non. Ma questo stesso attacco sarebbe esiziale per l'uva se non intervenissero a placarlo puntuali escursioni termiche e brezze che agli acini si cuciono addosso, mentre le provvide «estati indiane» ne asciugano e disciplinano la propagazione. Ed è così che, in questo delicatissimo equilibrio figlio di condizioni uniche al mondo, si propaga la leggenda di un vino capace di sfidare il tempo e concentrarlo in un elisir aureo ed eterno, che dell'esistenza di Dio, e scusate la tracotanza, è nient'altro che la prova. 

In queste pagine, i vigneti impreziositi da un terroir unico. Com'è facile comprendere, non tutte le annate possono lambire i vertici qualitativi imposti dalla commissione tecnica per la denominazione di Premier cru superior: così, nel '900 non furono realizzate la 1910, 1915, 1930, 1951, 1952, 1964, 1972, 1974 e 1992, nel XXI secolo, per il momento, la 2012.



**QUATTRO DIVERSI VERSANTI COLLINARI, 13 DIFFERENTI SUOLI,
152 PARCELLE VENDEMMIATE FINO A 11 VOLTE.
QUESTA LA CABALA DI UN TERROIR STRAORDINARIO**

Le ispirazioni della settimana

Desideri, piaceri e colpi di fulmine

di Virginia Ricci

1



Accendere

Beauty-tech: stimolare la creazione di collagene, calmare i rossori e uniformare la pelle. Con le maschere a LED terapia a infrarossi di Nooance Paris, da acquistare su webidoostore.com o noleggiare nello store Webidoo di Milano Porta Nuova (nooance-paris.com).

2

Inebriare

Appassionati di vini speciali? Ecco una monografia dedicata a una superba realtà d'enologia francese. In *Château d'Yquem* (Seipersei), Cinzia Benzi svela il savoir-faire di questo vino liquoroso, tramandato dal 1593: Sauternes amati dalle più note personalità mondiali.



La cantina di Château d'Yquem, fra i vini più costosi al mondo.



5

Intrigare

Al bicentenario della sua nascita, il 12 e il 13 marzo, il Museo egizio di Torino arriva sul grande schermo con *Uomini e dei. Le meraviglie del museo egizio*: studi scientifici e dietro le quinte di questa istituzione, narrati in modo corale (info su nexodigital.it).



4

Colorare

Colorate geometrie, declinate su pellami lavorati a mano da artigiani napoletani: la "Mini Me Bag" di Autentica504 si declina in tante sfumature e una brillante versione vinilica in nuance nera o bordeaux (autentica504.com).

3

Sorseggiare

Un'ora del tè fra arte e dolcetti con *Tea Talks. Conversazioni d'arte a Casa Bagatti Valsecchi*. Una volta al mese, fino a giugno, il museo milanese fa vivere così le sue collezioni permanenti (museo.bagattivalsecchi.org).



6

Astrarre

La "meraviglia" affrontata con esperti di spiritualità: dal 13 al 17 marzo a Milano con il primo *SOUL. Festival di Spiritualità*. 50 incontri fra dialoghi, concerti e spettacoli: nomi come Melania Mazzucco, Alessandro Baricco e Massimo Cacciari (soulfestival.it).



Riedizione di schiaccianoci "Twerghi" di Ettore Sottsass per Alessi.

7

Divertirsi

Ri-conquistare oggetti d'uso quotidiano con un pizzico di divertimento: Alessi innova gli oggetti in legno "Twerghi" disegnati da Ettore Sottsass a partire dal 1989, come lo scultoreo schiaccianoci (sopra) e anche una macina effetto scultura in un arcobaleno di cromie golose (alessi.com).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

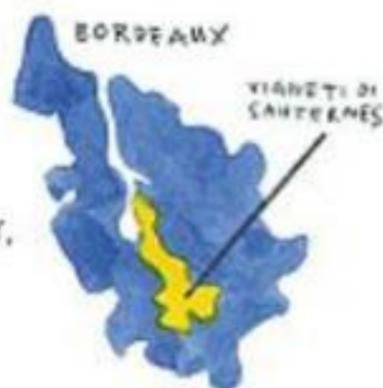
Vino liquoroso che nasce vicino a Bordeaux grazie a una muffa nobile: nel libro «Château d'Yquem» la storia della tenuta più celebre

di **Luciano Ferraro**



1. IL SAUTERNES È IL VINO DOLCE LIQUOROSO PIÙ CONOSCIUTO AL MONDO, E ANCHE UNA DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA (AOC)

2. IN FRANCIA, SULLA RIVA SINISTRA DELLA GARONNA, VICINO A BORDEAUX, CI SONO PIÙ DI 1.500 ETTARI DI VIGNETI DI SAUTERNES



3. A FARE LA DIFFERENZA NELL'UVA È LA "MUFFA NOBILE", BOTRYTIS CINEREA, UN FUNGO CHE FA ESSICCARRE GLI ACINI, AUMENTANDO GLI ZUCCHERI. IL SÉMILLON È IL VITIGNO PRINCIPALE



4. LA CLASSIFICAZIONE REALIZZATA NEL 1855 DIVIDE IL TERRITORIO IN 26 CRUS CLASSÉS E IN UN SOLO PREMIER CRU SUPÉRIEUR, CHÂTEAU D'YQUEM

L'OPULENTO SAUTERNES



Ci sono due modi per conoscere segreti e storia del Sauternes, il vino liquoroso che nasce vicino a Bordeaux, in Francia: visitare Château d'Yquem oppure leggere l'omonimo libro scritto da Cinzia Benzi, con le foto di Francesca Brambilla e Serena Serrani (edizioni Seipersei, 60 euro). Il volume è il frutto di un'immersione di Benzi: per più di sei mesi ha vissuto tra vigne, cantina e archivio, incontrando — giura — anche il fantasma di Joséphine de Savage d'Yquem, la vedova che salvò l'azienda durante la Rivoluzione francese, facendo conoscere il vino nel mondo (il presidente americano Thomas Jefferson lo elogiò ordinandone una partita anche per George Washington). Il vino dalla «luminosa opulenza» (così lo descrive Andrea Grignaffini nella prefazione) è il frutto di una combinazione unica di fattori nei 100 ettari biologici. Lo spiega il direttore dello Château Lorenzo Pasquini, enologo romano-maremmano chiamato da Pierre Lurton, il vigneron bordolese già a capo di Cheval Blanc, ora presidente e ceo della tenuta del gruppo Lvmh. «Una fase

di clima umido — spiega Pasquini — fa sviluppare la muffa nobile (Botrytis cinerea) sulle uve. Poi l'aria diventa secca, ferma la muffa e consente una serie di reazioni chimiche che creano un vino leggendario. Tutto questo accade da 400 anni. Un fenomeno naturale e miracoloso». Con Lurton e Pasquini è iniziata una nuova fase. Il vino da meditazione svela la sua propensione all'abbinamento a tavola. Come ha dimostrato lo chef Massimo Bottura in una cena nel castello d'Yquem. E come indicano le 40 *lighthouse*, i ristoranti che tra Europa, Stati Uniti e Cina servono lo Château d'Yquem al bicchiere con un piatto, dal sushi alla carne. Vino «dalla longevità insuperabile e con una distintività tra le annate seconda a nessuno», assicura il master of wine Gabriele Gorelli nel libro, è a base di Sémillon assemblato con il Sauvignon Blanc. L'affinamento va dai due ai quattro anni. Nel calice si cercano aromi di albicocca, fico, mela cotogna, mango, pompelmo e mandorla. Gli stessi scoperti da Marcel Proust mentre scriveva, un secolo fa, *Alla ricerca del tempo perduto*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA