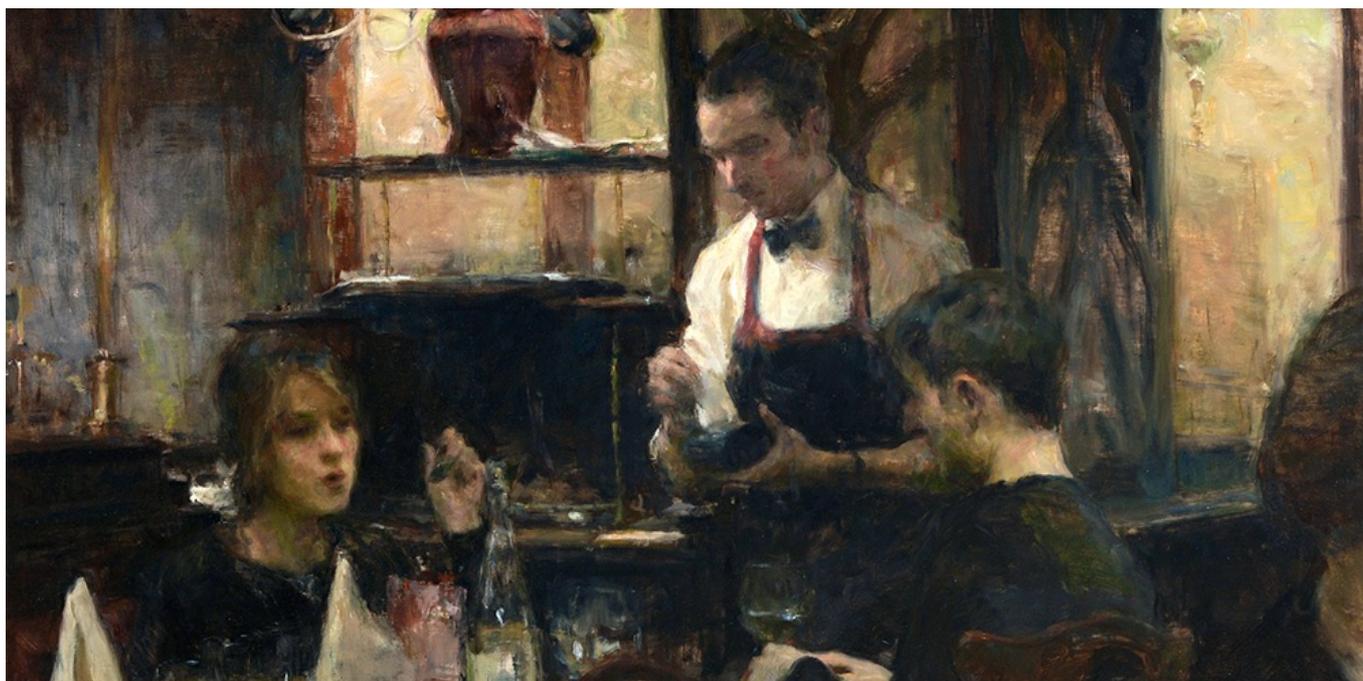


In evidenza

Cena romantica e vino, errori da non commettere. Pt.2

di: **Stev Bagnacani**

13 settembre 2019



(segue da "Cena romantica e vino, errori da non commettere. Pt.1")

di **Stev Bagnacani**

Ordinare vino al bicchiere non è romantico. Strani esseri quelli che lo fanno. Ben poco romantica, senza una bottiglia sul tavolo è sempre e solo una cena con amici.

Goffi per eccessiva moderazione: i #WineWise

Le persone sagge le noti prima, prima che si siedano. I #WineWise amano la *moderazione*, pensano sempre al dopo, al domani, al futuro, troppo impegnati a pensare alle conseguenze del godersi la vita quando accade. Spesso, in estate, indossano polo perfettamente stirate, in inverno maglioni a girocollo da cui spunta, triste, un collo sconnesso di camicia e, siate sicuri, spremono il tubetto di dentifricio sempre dal fondo. Sono quelli che si lamentano perché prima ti chiedono solo un calice, poi se arrivi con una bottiglia già aperta, la guardano con diffidenza, come se stessi cercando di fregarli... ti scrutano con aria inquisitoria, chiedendoti gelidi: da quanto è aperta? Facendoti capire chiaramente che preferirebbero che la bottiglia fosse aperta davanti a loro. Esiste un modo per farsi aprire una bottiglia davanti agli occhi: ordinarne una. C'è chi lo prende per risparmiare, ma già al terzo bicchiere sta spendendo di più rispetto ad una bottiglia economica, c'è chi lo fa per bere di meno, per il mal di testa il giorno dopo, o ad altri miliardi di follie, perché l'unica vera follia è fermarsi al primo bicchiere di vino. Se la ragazza vi piace davvero ordinate una bottiglia o anche due, siate un po' meno #Wise per una sera, bevete un po' di più, l'unico rischio che correte è quello di sembrare più interessanti.

La App è servita: i #DigitalWinos

Il vino è poesia fisica, non si può vivere dietro lo schermo, opaco, di uno smart(?)phone, nelle esperienze fisiche non è tanto utile leggere descrizioni di altri, vanno provate nel corpo, dentro il corpo. Poi ci sono loro, i #DigitalWinos, manco ti ascoltano quando gli parli, perché loro hanno già scelto, manco vogliono che glielo spieghi il vino. Hanno già letto su Vivino com'è, delle affascinanti note di ciliegia pesca e amarena e del finale al sambuco. Ritengono di non guardarti mentre parli con loro perché sono immersi nelle amene letture di recensioni super esperte di altra gente come loro che invece di berlo, il vino, lo fotografano. Per loro potresti non aprirla manco la bottiglia. Mentre tagli la capsula, hanno già fatto la foto e già l'hanno caricata nel loro profilo VIVINO, all'attenzione dei loro 4 follower, tutti concittadini. Se proprio non vi va di ascoltare il sommelier, se il contatto umano vi ha così deluso in passato, ascoltate il vostro palato e, prima di leggere quello che hanno scritto gli altri, bevetene almeno un sorso. Una bottiglia di vino non assomiglia a un paio di auricolari cinesi su Amazon, ogni volta che lo bevete diventa vostro. Le App uccidono la fantasia, il romanticismo, il possibile... il digitale non è un luogo di sogni di immaginazione, ma di noia ripetizione e misura, la fantasia è, e sarà sempre, analogica. Ubriacatevi di vita e di vino, fuori dallo schermo.

Ordinare i vini che già conosci: i #WineScared

Si esce di casa per conoscere, acquisire sguardi, essere, anche blandamente, destabilizzati. I #WineScared provano gioia nello scoprire, in una winelist di sette pagine, l'unica bottiglia che conoscono, e con un gran sospiro, ordinano quella, evitando così la regina di tutte le paure: quella dell'ignoto. Non occorre essere nipotini di Ulisse (quello dantesco, non omerico), per osare qualcosa di più magari, lo stesso vino ma fatto a 2 chilometri di distanza da un altro produttore, magari a un costo di 4 euro in più, ma forse di questi tempi è una scommessa sul futuro troppo ingente, richiede dosi di ottimismo e fiducia che in questi anni amari sono inattuabili. Assecondando il sommelier potreste scoprire qualcosa di bello, appena oltre i confini della sfera del conosciuto, potreste scoprire che oltre alla bottiglia che ordinate da secoli, sempre uguale, esiste un mondo di delizie, liquidi meravigliosi che vengono da luoghi lontani, dove potreste avere voglia di andare già dopo il primo sorso per assaggiarne ancora.

Il vino, come la poesia, è allergico ai confini, alla monotonia, alla normalità, potrebbe essere un modo per aiutarvi ad uscire dalle secche dell'abitudine, dalla grigia dittatura dell'ordinario, un modo per riaccendere la voglia di sognare, partire, e chissà forse anche di vivere.

Non assaggiate il vino al posto suo: i #WineTrumps

È prassi, per me, versare, sempre il vino alla ragazza, convinto che se il vino piace a lei la serata sarà in discesa per tutti e due, non solo quindi per una questione di cavalleria. Ma spesso i meccanismi di coppia sono strani, e anche nell'era del #Metoo, della parità e di St. Vincent, ci sono molti maschi i, #WineTrumps, che ritengono il fatto di non essere i primi ad assaggiare il vino una diminuzione della loro virilità, e vedono nell'assaggiare il primo sorso una sorta di *lus primae noctis* sulla bottiglia. Lo versi a lei, e lui dall'altra parte del tavolo, con una mossa rapace, ma spesso un po' goffa, pinza il bicchiere e beve, lui, perché nella sua idea di mondo, è quello che paga, quindi ha il potere assoluto. Spesso è lui che dice, "sì, Ci piace", parlando al plurale o lei con uno slancio di femminismo degno di Melania (Trump), senza averlo assaggiato, ti congeda dicendo, va bene, afferrato lo sguardo affermativo di lui. Credo che ci sia molto poco di romantico nell'assaggiare dal bicchiere della donna al vostro fianco, ma forse sono troppo vecchia scuola.

Non cercate di usare il lessico dei sommelier: i #WineTalkerz

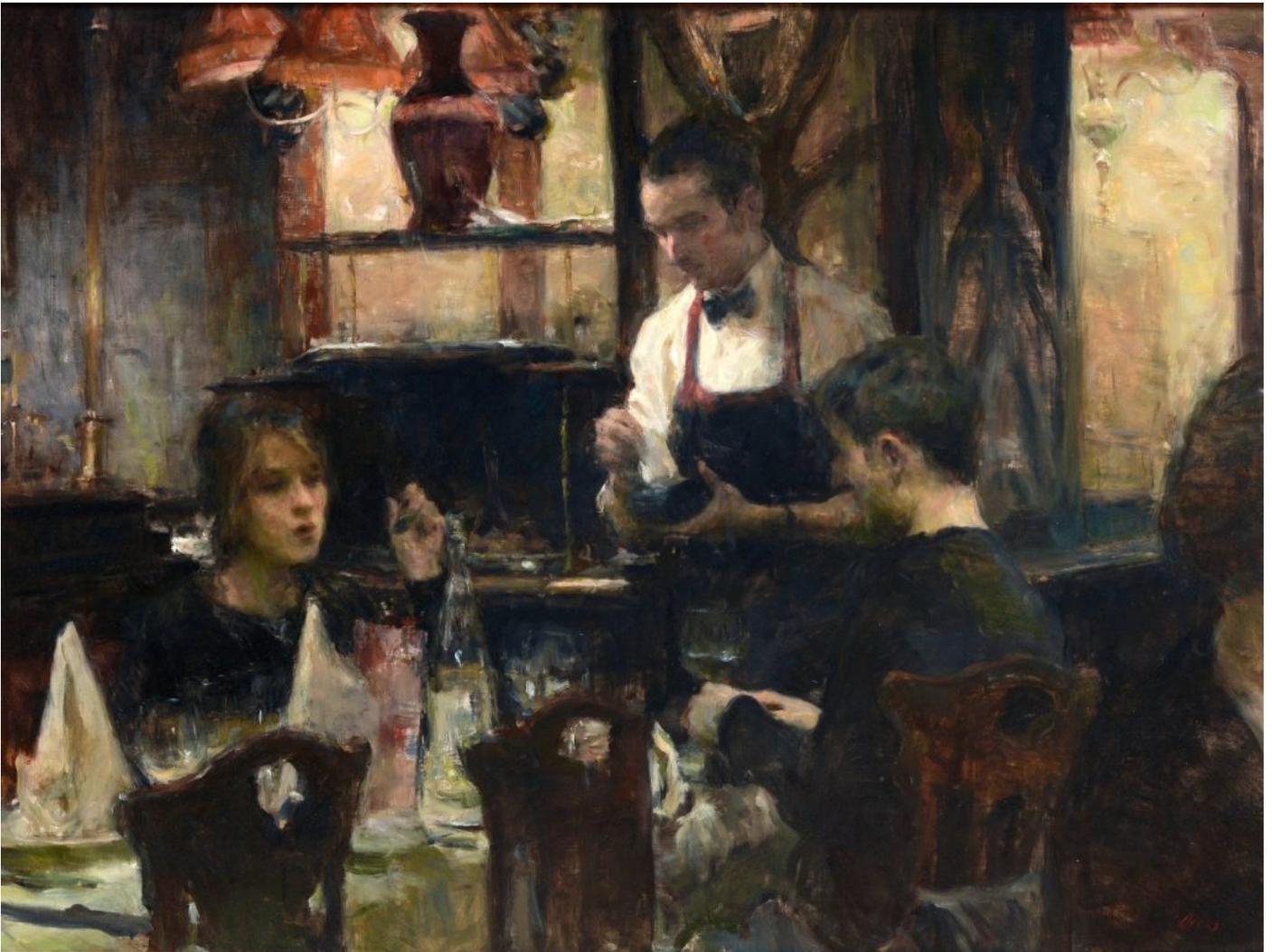
Vorremmo (rigorosamente al plurale), una cosa fresca, sapida che sappia di zagara, erba tagliata e gelsomini, e che in bocca sia persistente fine equilibrata e armonica. Una delle cose belle del vino è che al contrario degli esseri umani, non è (quasi) mai noioso e prevedibile. Poi arrivano loro, i #WineTalkerz quei maschi, spesso coi mocassini, che vogliono impressionare la ragazza nuova e, soprattutto, te. Con il loro *eno-sapere*, ti ricordano spavaldi che qualche hanno prima l'hanno frequentato il corso di primo livello di Sais, Cotral o Amap. Cercano di sfidarti, per fare vedere che loro, beh, mica hanno bisogno di attestati e diplomi, loro lo conoscono il vino, da bevitori. Premesso che i maschi non mi impressionano mai, e che un diploma di Sommelier giace in un cassetto di casa, penso che sia una noia mortale parlare a una cena romantica di descrittori con nomi fiori e piante. Io, il vino, lo annuso di rado, mi capita più spesso di berlo, non sono interessato alla vostra destrezza nasale e nemmeno alla sfortunata che è con voi. Fate in modo di ordinare una bottiglia che le piaccia, magari ascoltate i motivi per cui le piace, le vostre chance per il dopo cena potrebbero aumentare.

di Stev Bagnacani



Stefano Bagnacani, aka Stev, è Head Sommelier presso il ristorante Buatta Cucina Popolana di Palermo, uno tra i ristoranti più celebrati del capoluogo siciliano, premiato da Michelin con il Bib Gourmand e citato in altre prestigiose guide tra cui Gambero Rosso e Slow Food. Diplomato AIS è seguace dell'Epistenologia e di Theolonius Monk. Racconta delle sue degustazioni sul blog <http://www.winevibes.it>

L'immagine in copertina, "Dinner Discussion", è un dipinto di Ron Hicks, pittore statunitense (Ohio, 1965) noto per lo stile tradizionale e impressionista. Le influenze al quale è soggetto l'artista includono i maestri olandesi del XVII secolo anche se alcuni critici lo confrontano con dipinti di Rembrandt e Daumier. Hicks fonde arte figurativa e impressionismo; le idee e le storie all'interno dei suoi dipinti trasmettono sentimenti attuali. Così come Degas spiava le ballerine dal buco della serratura, Hicks spia i suoi soggetti, che continuano a vivere la loro quotidianità senza comprendere di essere osservati dall'artista.



Dinner Discussion, 30" x 40", di Ron Hicks