

Poggiotondo 2019



Degustatore: Roberto Giuliani

Valutazione: @@@@

Data degustazione: 01/2023

Tipologia: IGT Rosso

Vitigni: sangiovese 85%, canaiolo 15%

Titolo alcolometrico: 13,5%

Produttore: POGGIOTONDO - di Lorenzo Massart

Bottiglia: 750 ml

Prezzo enoteca: da 15 a 20 euro

"Bottiglie, vuote.

Ci sono vini che parlano, parlano, parlano e non si sente nulla, nonostante tutti quei riconoscimenti appuntati, sono rimasti lì, mai entrati in contatto. Vedo una massa di bare di cristallo. Una massa infinita, campi e campi di bare di cristallo che contengono questi liquidi immobili, cristallizzati, belli, fotografabili, a volte anche stupefacenti per come affrancano il tempo. Bare di cristallo trasparenti. Scaffali delle enoteche, carte dei vini, hanno solo bare di cristallo e pochissimi vini soggetti viventi. Pochissimi".

Sandro Sangiorgi

Non ha mezze misure Sandro Sangiorgi, pane al pane quello che c'è da dire va detto. Si può essere d'accordo oppure no, ma c'è terribilmente bisogno di gente come il mondo dove tutto è sempre più omologato e prevedibile, dove la critica, quella vera e onesta, è più rara del platino.

In fondo cosa dovrebbe fare un vino, essere sincero, raccontare nell'assaggio tutto ciò che c'era prima che lui diventasse un soggetto compiuto, ma sempre in movimento e mutevole, imprevedibile e proprio per questo affascinante, unico.

Un vino così è più raro di quanto si immagini, perché il mondo in cui viviamo non ha tempo per questo, non gli interessa, ha fretta, è in continua competizione, guarda all'oggi, e subito, e soprattutto all'immagine, che oggi conta più di qualsiasi altra cosa. Un vino così è figlio di un pensiero, un'idea di vita riportata in agricoltura, un desiderio di raccontare un liquido ciò che non è visibile ma è profondamente materico, figlio di mani che hanno lavorato per anni tra la terra e le pareti di una cantina, consapevoli della sua estrema delicatezza e suscettibilità. Non nasce per vincere premi, né per diventare un cult wine, né per finire nei ristoranti di lusso, nei resort, negli ambienti dove interessa il simbolo, i non il racconto.

Ho provato sensazioni sublimi con vini la cui etichetta non aveva nulla di attraente, vini esteticamente basici, senza fronzoli, ma con un cuore immenso. Di contro ho avuto delusione enormi di fronte a vini imbellettati, con bottiglie appositamente create, confezioni eleganti e raffinate, etichette firmate da questo o quel grande designer, e prezzi decisamente misura.

Tutto questo non cambierà, è un dato di fatto, la storia si ripete, il denaro porta ricchezza all'esterno e impoverisce fortemente all'interno, svuota di tutto, di valori, di sentimenti, emozioni, e gli oggetti si impossessano di noi, rendendoci totalmente dipendenti.

Ecco, scegliere una strada diversa è davvero difficile, anche molti di coloro che partono con buone intenzioni spesso cedono, finiscono per cadere nell'ammaliante mondo consumistico nel quale tutti noi, indistintamente siamo catalogati come consumatori, un termine orrendo che non sembra turbare nessuno, non pone domande né riflessioni, è forse l'appellativo più squallido, ma spesso profondamente vero, che sembra averci rubato definitivamente l'anima.

Il grande Roberto Vecchioni a "consumatore" preferisce nettamente "fruitore", termine dal significato profondamente diverso, più umano e sano, che assume un ruolo consapevole ma anche la capacità di gioire senza perdere la saggezza dell'equilibrio, senza voracità, senza bulimia; ma quanti di noi possono onestamente sentirsi fruitori? Taglio.

Intanto il Poggiotondo 2019 è qui nel calice, aspetta pazientemente che la mia mente si acquieti e si degni di lui, dei suoi profumi fruttati che ti portano direttamente nel bosco di ciliegie, lamponi, arance e violette, foglie d'alloro, ciclamini, tappeti fogliari ancora umidi, un dedalo di odori che risvegliano i sensi e frantumano quelle mie pesanti riflessioni, permettendomi in un solo sorso di ritrovare il sorriso, il piacere e quel pezzettino d'anima che per fortuna ancora sento di avere e voglio tenere ben stretta a me. Bastava un solo buon vino, vedi?

RECENTI

