

Un nuovo modo di classificare bianchi e rossi: abbinarli alle emozioni sullo schermo senza i tecnicismi dei sommelier

# Un film e un bicchiere è la “cinegustologia”

## IL LIBRO

**A**mbrata di luminosità incredibile. Al naso: cacao, castagne, mandorle, pasticceria da forno, sidro, rose appassite, lavanda. E ancora: veste granato brillante, sfumato ai bordi...sentori di terriccio, sottobosco, ciliegia fresca e una florida traccia di spezie di Oriente. In altre parole, nell'esoterico gergo di sommelier e degustatori di vino, stiamo parlando della Ribolla Anfora 2006 del friulano Josko Gravner e del Nebbiolo San Lorenzo 2009 del piemontese Angelo Gaja.

La nostra lingua si è arricchita sempre più di “sommelierese”, di parole come tannini, acidità, barrique, mineralità, volatile o solforosa, col risultato che molti si iscrivono ai corsi per padroneggiare un fenomeno che ha assunto profili sociali non da poco, mentre altri reagiscono. È il caso di Marco Lombardi, critico cinematografico e gourmet militante, guru solitario di un nuovo modo di descrivere l'esperienza di un vino o di un cibo. La sua provocazione, è in un divertente volume, *Cinegustologia (Il Leone Verde Edizioni, 10 euro)*. L'approccio di Marco Lombardi sostituisce il tecnicismo dei sommelier con un approccio emozional-intellettuale che trova in quel mix di immagini, suoni, emozioni contenuti in un film, la «forma espressiva più complessa e polisensoriale che ci sia».

## I TITOLI

Così la carnalità popolare e magnetica di Miranda di Tinto Brass, può essere associata a uno Chardonnay con qualche anno di barrique alle spalle, grasso e facile di bevuta. La cinegustologia di Lombardi associa il decadentismo dei vini muffati come i Sauternes al Ludwig di Visconti o al Portiere di Notte di Liliana Cavani, mentre

per un genere come la Commedia, il difficile intreccio-equilibrio di note dolci e amare trova il suo vino nel Riesling renano, «la cui aromaticità da l'illusione del dolce, mentre nel bicchiere prevalgono le note minerali e acide».

Non mancano nemmeno i vitigni western, ovvero il Trebbiano (col suo sapore di fieno, richiama l'erba bruciata della prateria), e il Verdicchio (per la tipica mineralità, fa pensare alla terra e alla roccia). E il gioco degli accostamenti può continuare: Kustiruca e Moscato Rosa, Harry Potter e Ramandolo, Horror e Rossese di Dolceacqua, Thriller e Negroamaro.

Il limite del gioco? La conoscenza del cinema: tanto più ricca la tavolozza, tanto meglio il gioco dei richiami. Col rischio dello scalco del cardinal Carafa di cui racconta Montaigne, che catalogò il suo ricco repertorio di modi di trattare, servire e condire un'insalata tra le conoscenze inutili.

G.A.D.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Uno dei brindisi di Sideways, viaggio nei vigneti californiani