bubble's

Bubble's Italia s.r.l.

Un vino una storia

di Andrea Zanfi

C'era una volta.

Di solito questa è l'introduzione di qualsiasi *favola* mi abbiano raccontato.

Non conosco il motivo di questo avvio, eppure è così, ma questo mi basta, mi rende felice nel sapere che c'è ancora qualcuno che inizia un racconto con quel "C'era una

Fairy tales exist because they are told, and those who tell them speak of characters and events that emerge from fantasy to become reality,remaining indelible in the memory over time. Just like the one that tells of a stack of sparkling wine bottles forgotten in the dark vault of the old Canelli cellar. Whether or not they were the very distant descendants of those bottled by Carlo Gancia in the mid-19th century as he attempted to make Champagne in Piedmont, when opened they would have revealed, not without surprise, the light and persistent perlage that accompanied a sensual and very delicate taste sensation.

volta", augurandomi che tutto quello che ne segue non finisca mai in una spam. Le favole esistono perché sono narrate e chi le narra racconta di personaggi e di vicende che dalla fantasia diventano realtà e restano indelebili nel tempo a posteriore memoria.

Sono nell'etere dei ricordi e popolano il nostro immaginario, insinuandosi nei sogni, nei giochi delle parole, nella pubblicità che guardiamo ogni giorno e in tutto ciò che muove il conscio e l'inconscio. Spesso non sappiamo chi ne sia l'autore, ma nonostante tutto ci piacciono perché ci suggestionano solo a sentirle narrare. È quella narrazione orale che ci piace, che sa attraversare il tempo rendendolo fluido, impalpabile, tanto da stupirci anche dell'aver voglia d'ascoltarle. La parola corre e arriva a destinazione attraversando lo spazio, quello intimo, privato, accogliente di chi si è messo nello stato d'animo di udire il battito del proprio cuore. Un tempo quell'eredità aveva un valore maggiore perché non c'era anima viva che si domandasse "perché raccontare" né "perché ascoltare". Succedeva tutto così, semplicemente senza darsi spiegazioni.

E quello che è successo in Casa Gancia che ha festeggiato i suoi 170 anni di storia.

In questi decenni ne sono successe di cose da raccontare, alcune sono diventate leggenda, altre rientrano nella sfera del mito e altre in quella delle favole che si odono nell'intimità di una bella serata fra amici che brindano con un calice di bollicine. Favole capaci di attraversare il tempo non solo per arrivare al presente, ma per andare oltre ed essere udite da chi avrà voglia di farlo. Una di queste è bellissima; riguarda la scoperta di un tesoro. Mi è stata narrata da due personaggi incredibili che l'hanno vissuta in prima persona.

Narrano che ...c'era una catasta di bottiglie di spumanti posta al buio, in un *caveau* della vecchia cantina di Canelli. Erano lì da non si sa quanto tempo. Chi aveva un po' di memoria, nel dubbio sussurrava che fossero lì da oltre 170 mesi.

Erano "dormienti", ancora tutte bottiglie da mettere in "punta".

Da anni nessuno le toccava. Quindi pensarono che, dopo averle messe in punta, avrebbero dovuto provvedere al *dégorgement* e alla sboccatura, per procedere successivamente al rabbocco con l'aggiunta del *liqueur d'expédition*.
Ma quale fosse lo stato di mantenimento di quei vini non era dato saperlo. Nessuno aveva provato a stapparne una da 15 anni. Per chi, come loro, si interessava di spumanti risultava emozionante la scoperta. C'erano polvere e ragnatele ovunque fra quelle *pupitre*. Una cosa era certa: ogni bottiglia aveva una sua storia, costruitasi in modo diverso l'una dall'altra in 15 anni. Potete comprendere la trepidazione di chi si poneva per la prima volta davanti a una catasta simile e per di più targata Gancia che, per chi di spumanti se ne intende, rappresenta la storia dello "Champagne italiano".

Immaginate quali sensazioni abbiano provato a sfiorare quelle bottiglie!

Erano le lontanissime pronipoti di quelle imbottigliate da quel piemontese, temerario e lungimirante visionario di Carlo Gancia che, nel 1848, riuscì a penetrare in quella fortezza di Reims e trovare le condizioni per imparare i passaggi della produzione del loro vino più blasonato lo Champagne cercando di imitarlo senza "alcuna certezza", a partire dal 1850. Tramite sperimentazioni, tenacia e fantasia, con l'utilizzo di allume ferrico, un sale misto di ammonio e ferro, di spezie e di tanti "buchi nell'acqua" iniziò a fare spumanti, prima che Louis Pasteur nel 1863 definisse che sono i lieviti a far avvenire la fermentazione alcolica e la conseguente presa di spuma che firma quei vini.
Una storia lunga 170 anni e dall'altra parte una storia di 170 mesi. Una raccontata tante volte, l'altra tutta da scrivere. Ma cosa fecero quei narratori? Incominciarono ad aprire una serie innumerevole di bottiglie, studiando a fondo gli amminoacidi, quei composti che più si evolvono nel tempo in uno spumante. Poi, utilizzando le bottiglie migliori di quelle batterie aperte, sperimentarono il composto per il dosaggio del *liqueur d'expédition* che avrebbero dovuto usare, con l'obiettivo di mantenere intatto sia il *genius loci* del territorio dell'alta Langa, sia l'evoluzione che aveva ricevuto quel vino nell'affinamento. Era come una scoperta archeologica, avvenuta per caso, anche se il caso non basta per fare scoperte, come sosteneva lo scienziato francese Louis Pasteur nell'asserire che "nel campo dell'osservazione la casualità favorisce solo le menti preparate", in grado insomma di notare l'imprevisto e renderlo costruttivo. Raccontano che, se davvero quella catasta era riconducibile alla vendemmia 2005, quell'annata la ricordavano calda e non certo ottimale per dar vita a vini di qualità. Invece ecco la sorpresa. La natura premia sempre chi ha pazienza e quel "170 mesi" ne era la testimonianza data che risultava privo di una spiccata acidità, pur essendo ancora ricco di una incredibile freschezza, difficile da pensare in un vino di 15 anni. Un perlage lieve e persistente accompagnava una percezione gustativa sensuale, delicatissima e piacevolissima tanto da non dare punti di riferimenti con lo storico e il conosciuto. Non sapevano come approcciare il tema del suo divenire, tanto erano nuove le caratteristiche organolettiche associabili a un prodotto con anni e anni di affinamento sui lieviti. Iniziarono a discutere, a confrontarsi internamente, cercando di dare delle risposte al mistero di questa sua perfetta conservazione, buttando giù delle ipotesi su cosa e come sperimentare le diverse soluzioni per dare valore a una vera opera d'arte. Beh, visto il risultato ottenuto, mi piace pensare che questa favola abbia preso luce dall'insegnamento del fondatore Carlo Gancia, che ha fatto della sperimentazione l'elemento chiave della sua vita. Per questo, quando la racconto e narro di quel tesoro trovato da Donato Lanati e Andrea Capussotti nelle gallerie delle cantine di Casa Gancia, penso a quanto sia meraviglioso il mondo del vino e alle storie che racchiude.