

# Un “Prodigio Divino” PER VINOCCHIO E UVAGINA

andrea cappelli



**“Vinocchio” e “Uvagina” – nomi che troviamo veramente molto simpatici – sono due rossi che lanciano dalla tavola una sfida culturale, quella dei diritti civili. Due vini gemelli, che vogliono dar voce alle battaglie dei gay e delle lesbiche per il completo diritto di cittadinanza nel nostro Paese. Ideati nella suggestiva cornice della Valdichiana da Edoardo Marziari e Bruno Tommassini, due affermati stilisti toscani, coppia da 38 anni e famiglia di riferimento per centinaia di ragazzi e ragazze di tutta Italia, i due marchi sono al tempo stesso un prodotto di qualità e uno strumento di riflessione su temi importanti.**

Quale luogo migliore della tavola, raccolti assieme ai propri amici o ai propri affetti, per maturare, così come maturano le uve, una coscienza della discriminazione, che decine di migliaia di persone ancor oggi soffrono quotidianamente in Italia? Vinocchio, coi suoi colori fucsia, s'incrocia nei gusti e nei sapori all'Uvagina, col suo azzurro acceso. Una scelta trasgressiva e forte, che vuol mescolare la passione del palato con l'esigenza, sempre più improcrastinabile, di denunciare l'arretratezza culturale di un Paese che non pare voler guardare al futuro. “Con questi vini, racchiusi nel brend ‘Prodigio Divino’, vogliamo mandare un messaggio preciso, chiaro e forte di civiltà a un Paese come l'Italia – ci dice Bruno, fondatore a livello nazionale di Arcigay nei primi anni Ottanta con l'onorevole Franco Grillini – dove ancora l'omofobia è un disagio sociale e il duro lavoro che le associazioni gay e non solo

portano avanti ormai da anni, al fine di ottenere delle vittorie sociali, viene spesso vanificato da azioni e compromessi politici scoraggianti. Questa è una nazione dove ancora non esiste una legge contro l'omofobia, adottarla non significa essere né di destra né di sinistra, ma solo di riconoscere che, se viene compiuto un atto di violenza, il fatto che sia stato commesso per motivi di razza o orientamento sessuale deve essere considerato un aggravante. Io e Edoardo – continua Bruno Tommassini, già assessore alla cultura del comune di Marciano della Chiana – siamo due omosessuali che stanno insieme da quasi quarant'anni e sfido chiunque a dire che il nostro non è un matrimonio:



se non volete definirlo così, chiamatelo come vi pare, quello che è certo è che il nostro è un progetto di vita molto serio. Io dallo Stato vorrei la laicità e il riconoscimento di certi diritti, come la reversibilità della pensione, il discorso sull'adozione dei figli è più complicato, ma anche quello certamente è un diritto che non si può negare a priori. Questi due vini nascono da quest'assenza di diritti sociali che io e il mio compagno Edoardo subiamo da decenni. Certo, non riusciremo coi nostri strumenti enologici a cambiare la società e le scelte del governo, ma almeno ci impegniamo affinché qualcosa si muova”. *Com'è nata l'idea di questi vini 'sessualmente impegnati' per sensibilizzare sulle tematiche gay?* “Nascono per gioco in un'atmosfera di grande convivialità, a seguito della tradizionale ‘festa della vendemmia’ con centinaia di ospiti che organizziamo da tanti anni a casa nostra, un'abitazio-

ne in campagna, bella e aperta, che si trova a Marciano della Chiana in località ‘Le Vignacce’ – ironia della sorte, visto che ci siamo messi pure a produrre vino... – un'occasione molto piacevole per stare insieme, durante la quale, oltre a ottimi champagne, offriamo anche il frutto dei nostri pochi filari di vite, 500 bottiglie che furono soprannominate, ironicamente e scherzosamente, ‘Il Vinocchio delle Vignacce’. Da qui l'idea di lanciare questo vino verso una platea più vasta. E l'Uvagina è nato perché ci sembrava strano che il Vinocchio non avesse una compagna...”. *Anche la grafica delle etichette è molto simpatica...* “È stata realizzata da un nostro amico ornitologo e non fate facile ironia, ho trovato questa coincidenza simpatica e pertinente, comunque per il Vinocchio sono due Pinocchio che incrociano i due nasi e i due organi genitali maschili, un'immagine elegante, che non allude a volgarità. Per l'Uvagina, nome che troviamo molto pertinente, l'immagine carina dell'uva col triangolo, pensata da una nostra amica lesbica, richiama il simbolo per antonomasia della fertilità”. *E il bello di questo progetto enologico è che esce dai binari del business, infatti non è a scopo di lucro...* “Tutti i soldi che incassiamo dalla vendita dei vini vengono devoluti alle associazioni gay italiane, che investono questo denaro in progetti formativi contro l'omofobia nelle scuole e di educazione al rispetto dell'uomo, della persona e dell'emancipazione sociale. Vogliamo ricordare in particolare i diritti delle persone omosessuali della terza età, per le quali si progetta un intervento di assistenza, accoglienza e valorizzazione. Inoltre come ‘Prodigio Divino’ quest'anno siamo stati sponsor ufficiali della setti-

Bruno Tommassini

ma edizione del ‘Queer Lion Award’, il premio cinematografico attribuito annualmente dal 2007 al ‘Miglior Film con Tematiche Omosessuali & Queer Culture’ tra quelli presentati alla Mostra Internazionale d'Arte Cinematografica di Venezia e col nostro film ‘Il Rosa Nudo’ abbiamo ricevuto un importante riconoscimento, veicolando un importante messaggio culturale. E per ampliare sempre più il messaggio, siamo anche sponsor di ‘Mtb Valdichiana’, gruppo ciclistico amatoriale che porta il nostro marchio sulle T-shirt: proprio perché nello sport spesso l'omosessualità viene negata, questo gruppo sportivo, orgoglioso di portare il Vinocchio sulle spalle, va contro tendenza”. Con l'enologo Maurizio Saettini, che ha contribuito in maniera fondamentale alla creazione e sviluppo di questi vini, parliamo invece della parte tecnica del progetto... “Iniziamo col dire che il progetto nasce tanti anni fa, quando fui chiamato da Edoardo e Bruno per vinificare le uve della loro piccola vigna a gestione domestica, dieci filari per lo più a Sangiovese e una piccola parte di Merlot. Abbiamo iniziato a costruire un rapporto d'amicizia, che poi, col tempo, si è trasformato in una collaborazione. Così, da questo percorso di reciproca fiducia, è nata l'idea di costruire insieme un vino più serio, che trasmettesse un messaggio profondo. Per il Vinocchio ci voleva qualcosa di davvero unico e diverso: era il 2009, un'annata contraddistinta





da forti escursioni termiche nella Toscana più continentale, in una zona di produzione famosa e intrigante, a un'altitudine di oltre 500 metri s.l.m., affacciata a est su suoli di origine marina riconducibili al pliocene, calcarei, caratterizzati da tessiture sabbiose in superficie e argillose in profondità e le varietà bordolesi avevano prodotto uve di gran carattere. Abbiamo raccolto a mano uve Merlot di un vigneto meraviglioso situato a Montepulciano con piante adulte che hanno dato pochissimi e preziosissimi frutti, assecondando processi di maturazione lunghissimi, le abbiamo vinificate con cura maniacale per un risultato incredibile. La vinificazione è stata preceduta da una scrupolosa selezione delle uve su due tavoli di cernita: sul primo tavolo abbiamo eliminato eventuali impurità, sul secondo, dopo la diraspatura, abbiamo eliminato gli acini imperfetti e tutte le frazioni erbacee che avevano superato la prima selezione. La fermentazione alcolica è stata poi svolta in acciaio con temperatura controllata, che non ho voluto superasse i 30°C. La dinamica di fermentazione è stata lineare e una ma-

in legno tutto nuovo e della fermentazione malolattica: volevo che le diverse varietà avessero un'anima sola. Siamo usciti con tremila bottiglie nel 2012 con un vino del 2009 perché Vinocchio aveva bisogno di un affinamento molto lungo per dare il meglio di sé. Era inutile uscire presto con un vino nervoso, ancora acerbo, che potesse esser frainteso, non ci rincorreva nessuno. Adesso Vinocchio è un vino profumatissimo, caldo, potente, complesso, lungo, pronto da subito, ma con una gran longevità. Di color rosso granato con sfumature violacee, al naso è estremamente



di un grandissimo vino". *Come nasce invece l'Uvagina?* "Dopo il primo vino per lui, era giusto farne uno anche per lei... E nel 2010 la ricerca mi ha portato in Umbria, dove avevo registrato un andamento climatico di eccezionale equilibrio, come non avevo riscontrato in altre zone quell'anno. Protagonista un vigneto di Syrah e Alicante che ho piantato personalmente all'inizio del 2000 sul tufo di fronte a Orvieto, bellissimo e ad altissima densità. L'annata fu molto calda in quella zona, ma l'alternarsi delle piogge fece maturare il Syrah molto lentamente, consentendogli di tirar fuori il meglio di sé con note molto vellutate, una delle caratteristiche più nobili che quest'uva è in grado di esprimere. Così, su terreni di origine vulcanica con tessitu-

te pulito e rivela, una a una, tutte le sue componenti: dapprima i frutti di bosco con sensazioni riconducibili alla mora e al lampone poi il ribes, a seguire emergono note balsamiche più evolute e complesse, che vanno dalla menta all'eucalipto per chiudere con una leggera sensazione di muschio. In bocca all'esplosione iniziale fa seguito un centro-bocca ampio, avvolgente e armonico. L'importante acidità, riconducibile all'altitudine dei vigneti, dona freschezza, a sostegno dell'importante grado alcolico. Un finale lunghissimo e la pronunciata sapidità sorprenderanno, riportando l'assaggiatore all'origine marina dei suoli. Ma sorprenderà anche l'equilibrio, raro nella sua perfezione, degno



cerazione lunga ha permesso di estrarre quanto di buono avevano regalato le forti escursioni termiche di quell'estate. Successivamente ho voluto assemblare le masse prima dell'immissione

re franco-sabbiose, alcuni cloni originari della Languedoc nella Francia meridionale hanno trovato condizioni ideali, rivelandosi interpreti di prim'ordine di quell'annata. I suoli, mediamente profondi, dotati di ottime capacità drenanti, ma capaci di



trattenere acqua utile, hanno garantito il perfetto apporto d'acqua durante tutto il periodo di maturazione. E la competizione, legata all'elevata densità d'impianto del vigneto, aveva vincolato le piante a grappoli con acini piccoli e buccia coriacea. Anche in questo caso la vinificazione è stata preceduta da una scrupolosa selezione delle uve. Per Uvagina la fermentazione alcolica è stata effettuata in tini troncoconici di rovere di Slavonia e la macerazione è durata meno del Vinocchio per estrarre tannini vellutati e sensazioni più morbide. La fermentazione malolattica è stata svolta in barriques di rovere francese. Le duemila bottiglie di Uvagina 2010 - anno in cui alcune varietà originarie del Midi francese hanno trasformato il calore di un'estate perfetta in un vino vellutato, estremamente caldo ed elegante con tannini morbidi, dolci e vellutati, che non avevano bisogno di esser domati, pur essendo più giovane d'un anno - sono uscite in contemporanea al Vinocchio 2009. Rosso rubino, l'Uvagina esibisce al naso note di mora, amarena



prugna, unite a sensazioni speziate, ben integrate con note tostate. Continuando a ruotare il vino nel calice, l'evoluzione è sorprendente ed emergono dapprima sensazioni burrose poi pepe nero, liquirizia e, in chiusura, cioccolato. In bocca il tatto è caldo, avvolgente e allo stesso tempo vellutato. Mentre il tannino maturo e dolce esalta il centro-bocca, il finale è lungo, appagante e il retrobocca regala meravigliose sensazioni di caffè e goudron. Si può godere subito oppure lasciar riposare in cantina per molti anni, in attesa di un'occasione importante: ne terrò una riserva da stappare ogni dieci anni... Se riuscirò a non berlo prima!". Oggi Vinocchio e Uvagina sono due importanti rossi, interpreti dei grandi terroir toscano e umbro, ma so-



no figli di un progetto in continua evoluzione, capace ogni anno di rinnovarsi, andando a scovare, negli angoli più remoti del nostro Paese, le uve più intriganti, meglio cresciute e maturate. Uve che, attraverso un processo di vinificazione attento, daranno alla luce vini unici nel loro genere, sempre diversi e di grandissimo spessore. Potremmo dire, vini da collezione. Dove nasceranno il prossimo Vinocchio e il prossimo Uvagina? Chissà, siamo certi che continueranno a esser vini rossi? Sorpresa, e se fossero bollicine? Dalla "Repubblica Libera delle Vignacce", i patron Edoardo e Bruno, con una felice intuizione, hanno voluto lanciare una sfida culturale attraverso un prodotto che amano, capace di scaldare gli animi, abbattere le inibizioni e unire tutti: il vino. L'in-



castro di combinazioni e la filosofia che hanno condotto a questo importante risultato saranno irripetibili e la mano dell'uomo non sarà mai incisiva, ma asseconderà con rispetto quanto la Natura ci vorrà donare. Perché ogni acino possa diventare goccia di un vino unico. Unico, come potrà sentirsi chi vorrà berlo.

Tutte le immagini di queste pagine si riferiscono alla presentazione di "Vinocchio" e "Uvagina" svoltasi nel novembre 2012 presso l'Hotel Bernini Bristol, in occasione del Festival del Cinema di Roma.