

Le quaranta vendemmie di Fausto Maculan

Vulcanico. Inesauribile. Energia allo stato puro. E' un personaggio Fausto Maculan. Staresti ad ascoltarlo per ore, lui che la storia del suo vino l'ha fatta per davvero. Chi mai si sarebbe filata Breganze, chi mai avrebbe sentito parlare del Torcolato al di fuor delle mura di un paesino di ottomila anime se non ci fosse stato lui a portarli nel mondo? Facciamo un passo indietro. Immaginiamoci quando il padre di Fausto, nel 1947, nel Veneto poverissimo del dopoguerra, fonda l'azienda. Capisce presto che bisogna spingere l'unico figlio maschio, Fausto, a studiare enologia. Fresco di studi, nel '73 eccolo arrivare in azienda. E' la sua prima vendemmia. E qui ci riagganciamo per un attimo al motivo che ci ha portato in quel di Breganze: la presentazione del vino XL (sta per quaranta in numeri romani, non far l'ironico, non è la taglia di Fausto). Dedicato amorevolmente dalle figlie Angela e Maria Vittoria al padre nella vendemmia 2013, pronto ora per l'assaggio. Prodotto solo in magnum, trecento esemplari, in vendita alla modica cifra di quattrocento euro. Cabernet Sauvignon in purezza proveniente dal vigneto Branza, un tempo caratterizzato da pendii scoscesi, trasformati in una cinquantina di terrazzamenti scenografici tutt'attorno la collina. Un vino moderno, un lavoro in sottrazione, qui le trasparenze contano più della concentrazione, la grazia più della potenza. Fresco, non un mostro di lunghezza, ma dalla beva piacevole e spensierata. Un buon compagno a tavola, d'indole collaborativa e

cordiale. Una virata notevole da alcuni vini firmati Maculan di qualche anno fa.

«Quaranta è un numero simbolico, addirittura biblico», esordisce Fausto Maculan, «quaranta sono gli anni per arrivare alla terra promessa, quaranta i giorni di digiuno trascorsi da Cristo nel deserto, quaranta i giorni della quaresima». Vaddassé, un numero da celebrare. Così, ascoltiamo dipanare dalla sua voce profonda, il tempo trascorso. Gli aneddoti che costellano i quaranta anni di attività sono tantissimi, Fausto con ironica teatralità li ripercorre. I ripetuti viaggi a Bordeaux, gli incontri con personaggi del calibro di Emile Peynaud, il padre dell'enologia moderna. E che nel 1981, quando assaggia il suo vino, gli fa delle domande relative alla macerazione e alla risposta di Fausto, afferma: «Il faut le doubler (bisogna raddoppiare)». Suggerimento che si ripete identico sia per il periodo trascorso in barrique, sia per la quantità di solforosa e via via. Non restava che raddoppiarne anche il prezzo, ironizza il produttore. Che racconta i tempi in cui imbottigliava il Novello, come facevano anche Gaja, Antinori, Cà del Bosco, Nino Negri (e chi lo sapeva?). Gli incontri con personaggi celebri, da Brera, a Marchesi, a Veronelli. Le sue partecipazioni all'estero, che suscitano consensi e successi, tanto da essere invitato spesso, anche a parlare prima di personaggi famosissimi come Christian Moueix, patron di Château Pétrus, che gli fa un complimento davanti a tutti i presenti: "non so se sarò in grado di catturare la vostra

attenzione dopo di lui" o addirittura di fronte alla platea londinese dei Master of Wine. E, per tornare al quaranta, ad oggi è il numero degli ettari di proprietà su terreni vulcanici, tutti in zona collinare. Quaranta sono i Paesi nei quali vengono esportati i vini (anche se in realtà il 65% delle vendite avviene in Italia), export che è curato dalla figlia Angela, che ormai da vent'anni affianca il padre in azienda. Fin dal suo primo viaggio negli States, appena diciannovenne. L'altra figlia, Maria Vittoria, si occupa con Fausto della cantina da una decina d'anni. L'accoglienza di questa affiatata famiglia è stata talmente prodiga che poi ci toccherà metterci in quarantena... ma non prima di citarvi l'emozione suscitata da un Torcolato del 1978: quasi quarant'anni e non dimostrarli! Quintessenza di purezza, scia luminosa di acidità tipica della Vespaiola, sublime eleganza bifronte, acidità e dolcezza, perfettamente fuse.

