



GEMME PERE ZZOSE

RITROVARE I PIACERI DELLA CONDIVISIONE E DELL'ABBINAMENTO: UN CALICE, UN PIATTO, UN GIOIELLO E UN'ELEGANTE E SEDUCENTE COMMENSALE

di Alessandra Piubello

Rosso come un lampo, un graffio, un varco appena schiuso, bagliori di sguardi; acceso e trascinate come il sorso, uno poi l'altro, di un vino profumato, goloso, slanciato. Una saetta vermiglia, traslucida e vivida, come questa gemma ferrosa, ematica di un fulgore profondo, tattile e ipnotizzante. Una forchet-tata dietro l'altra, una sera, ingioiellata al lume di candela, alle prese con un fulmine di rosso: carminio rouge à lèvres, pomodoro sulle labbra tumide; la pietra, il sorso. Il guizzo di Per'e Palumm di Agnanum '18: un Piedirosso vulcanico, «ardente» come i Campi Flegrei, vibrante, debordante di una passione manifesta che già s'incarna pulsante come la luce di questa corniola, il cui nome, dal latino, significa appunto «fatto di carne». A indossarla, una donna risoluta e ironica, amante prima ancora che amata. Per lei vino e pietra sono orpelli passionali della stessa magmatica materia, palpitanti della stessa energia innervata di tensione, della furia rossa dell'amore. Giochiamo



In sintonia con pasta al pomodoro e corniola rossa, collana con pendaglio della collezione Lucky Move Color di Messika in diversi colori (vedi pagine seguenti, messika.com), per donne che mettono entusiasmo e amore in quello che fanno, il Per'e Palumm '18 di Raffaele Moccia, un Piedirosso (solo acciaio) goloso, vivo, in sé tutta la passione del lavoro umano e l'ardore del luogo, proveniente da vigne centenarie prefilosseriche a 300 metri slm, con pendenze montanare, terrazzamenti su terreni vulcanici che lambiscono la riserva naturale Cratere degli Astroni nei Campi Flegrei (agnanum.it).



Giochi da tavola

ed esploriamo nuovi confini alla ricerca di complici inusuali, contaminando i sensi della percezione: creiamo connessioni tra vino e pietre. Organico e inorganico, eppure partecipi, in entrambe le dimensioni, della stessa creazione, se è vero com'è vero, che le radici della vite tra minerali, composti organici e inorganici si propagano e, ramificandosi, s'aprono, come dita, alla ricerca della vita, a tentoni nella terra, da cui si sublima per l'uomo. La terra delle marne eoceniche di Prepotto, su cui poggiano le viti di Picolit, di questo peculiare e impressionante Sôl '09 di Ronchi di Cialla. Quanto alla pietra, come già fu per la corniola, pure l'onice è figlia del calcedonio, estratto a masse compatte.

Da una rigorosa selezione di acini di Picolit da un vigneto di oltre vent'anni in Valle di Cialla (Prepotto, Udine) della famiglia Rapuzzi, dopo uno, al massimo due giorni di contatto con le bucce, il vino fermenta spontaneamente, con soli lieviti indigeni, in barrique dove matura per 24 mesi. Seguono altri 24 mesi di affinamento in bottiglia che regalano al Sôl '09 di Ronchi di Cialla (ronchidicialla.it) carattere austero e opulento, chiaroscurale, simile a quello di questa pietra, un onice nero illuminato al cuore da un trittico di diamanti mobili, per donne audaci, forti e femminili che amano peccare di gola con l'ostrica e la sua polpa marina e vellutata.



Le uve del Berlucchi '61 Nature Blanc de Blancs '13 (berlucchi.it) provengono da una selezione di Chardonnay dalla porzione centrale del vigneto di Arzelle. Dopo una pressatura soffice, per estrarre solo il mosto fiore, doppio iter produttivo: da un lato serbatoi d'acciaio, dall'altro barrique di secondo o terzo passaggio e cinque anni sui lieviti. Nessun'aggiunta di liqueur d'expédition e, dopo la sboccatura, un ulteriore riposo in cantina gli infonde un'iridescenza che al pari di questa pietra, come madreperla grigia, riluce di una sua purezza per un sorso fresco e sapido che incontra l'uovo nella sua espressione più nobile: il caviale.

Molto duro, come la volontà, esso si serra risoluto al suo terreno, esattamente come la vite che, proprio al suolo, vincola la sua storia e il suo futuro. Il suo nome, del resto, l'onice lo deve al greco onyx che significa unghia, artiglio: leggenda narra infatti che Cupido, per dispetto, avesse un giorno tagliato, con la punta di una freccia, le lunghe unghie di Venere addormentata. Queste, cadendo una a una sulla sabbia, si sarebbero trasformate in pietre di onice e, come tali, avrebbero avuto il potere di infondere forza, autorevolezza e un'irresistibile carica seduttiva a chi le avesse possedute. Come questa pietra: un amuleto e dunque un vincolo con la forza ctonia di cui palpita anche il sorso, opulento e solenne, austero e caratteriale di questo vino capace come pochi di fondere dolce e salato, partner ideale alla voluttuosa polpa seducente, marina e vellutata, d'una, anzi di mille ostriche crude, l'insaziabile cibo di Afrodite. Ostrica che è presagio del bagliore madreperlaceo antracitico dell'istantanea successiva. Con le sue scie iridescenti, la gemma catalizza energie e sublimazioni che s'identificano nel perlage dalla filigrana lucente del '61 Nature Blanc de Blancs '13 di Berlucchi. Metodo Classico che nasce da un singolo vigneto di

PER LEI VINO E PIETRA SONO ORPELLI PASSIONALI DELLA STESSA MATERIA

Chardonnay, messo a dimora su un terreno morenico profondo, interprete di sviluppi nel calice: emozioni cangianti, per struttura e personalità, dinamismo e ritmo. Il sorso, disegnato su tonalità fresche e sapide, leggermente piccanti e agrumate, si unisce infine con l'elemento embrionale, simbolico dell'uovo, nella sua forma più nobile: la deflagrazione puntiforme, capillare del caviale. Intermezzo in verde, propiziatore di speranzosa ispirazione, con una donna innamorata di se stessa, della poesia della natura e della sua malachite, un ossido di rame chiamato «la verdura delle rocce». Ammalante e lasciva al contempo, magica musa proprio come sono le erbe e i loro balsami, le essenze, i virtuosi elisir e gli olii essenziali. A questa pozione abbiniamo, tra il serio e il faceto, la «fata verde» per antonomasia, quella che ha ispirato (e stravolto) agli inizi del Secolo Breve il mondo delle arti liberali e che rinasce oggi in Favola Mia, moderna rievocazione delle Distillerie Berta. Chiudiamo in bianco, madreperla per antonomasia, perla che più desiderosa non potrebbe essere, madre luminescente. E, precisamente, con le dita conficcate, tornando gioiosa bambina ribelle, nei vaporosi, cremosi riccioli della panna montata di una maestosa Saint Honoré; coccolandoci poi con una «bolla» consolante, figlia di accurate selezioni e lunghi affinamenti: Giustino B. dedicata al fondatore Giustino Bisol. 🌸



Una proiezione in verde quella di questa malachite, la «verdura delle rocce», associata, per traslazione anche cromatica, alla zuppa di piselli e asparagi, e all'assenzio di Distilleria Berta (distillierberta.it). Leggenda narra di un elisir segreto e di una fata che, per realizzarlo, si serviva di un cucchiaino traforato, zucchero e una fontana d'acqua di risorgiva. Miscelata la pozione il liquido intorpidiva, apparivano dei cerchi, le onde risalivano e si formavano turbini e mulinelli che davano visioni profetiche. Come le onde concentriche di questa malachite il cui profondo color verde ammalia chi vi guarda dentro.

IMMAGINA SOGNA CREA È MESSIKA

L'AUDACIA DI SCARDINARE LE REGOLE
E PENSARE A NUOVE FORME
DI FEMMINILITÀ. CHE GIOIA SIA!

Da donna a donna. Diciamocelo pure: quando è una lei a scegliere il gioiello per un'altra lei, le probabilità di sbagliare sono poche. È semplice e divertente: basta puntare su pietre e linee che noi stesse per prime indosseremmo per incontrare i gusti delle altre signore. Chissà se Valérie Messika ha ragionato in questi termini quando, nel 2005, ha deciso di fondare a Parigi il suo marchio di preziosi. E chissà se allora poteva immaginare che, con le sue creazioni, avrebbe fatto girare la testa alle madame nel mondo. Figlia d'arte, suo padre André è uno dei più famosi diamantaire di Francia, si può dire che Valérie fosse dotata «per nascita» di una preziosa e brillante attitudine al buon gusto, declinato nella haute joaillerie. Ma con Messika l'enfant prodige realizza il suo sogno di ragazza come noi: indossare i diamanti tutti i giorni, anche con un paio di jeans... Le collezioni Messika sono la sintesi di una visione contemporanea e libera del gioiello, senza per questo dimenticare le tradizioni orafe. Scardinano le regole per poi rimetterle in gioco con quel pizzico di audacia che racconta di una femminilità che passa attraverso la scelta delle pietre e delle loro lavorazioni. I colori, quelli della malachite, del rubino, della madreperla, dell'onice definiscono i confini del design, suggerendo profili dalle linee minimal, la cui fonte di ispirazione è da ricercare nella quotidianità di Valérie Messika. Ora è un elemento di architettura ora è la moda: lei elabora l'idea, ne coglie il dettaglio che può diventare prezioso, le gemme e l'oro si incontrano, le mani degli orafi, dei tagliatori, degli incastonatori danno loro forma, movimento, volume. A guidare è la passione di una madame sospesa tra l'esuberanza del suo essere donna e la capacità dell'imprenditrice di sfidare se stessa ogni giorno. **di Valentina Ceriani**



Giustino B. è il fiore all'occhiello dei Prosecco Ruggeri (ruggeri.it), frutto di ricerca fra gli appezzamenti più vocati di Valdobbiadene e di selezioni attente di Glera. Non è infatti un caso che porti il nome di Giustino Bisol, fondatore della cantina Ruggeri. Extra Dry Millesimato, Metodo Martinotti, è fresco e delicato, godibile nell'espressione netta del varietale (di matrice floreale) e nella sua fragrante immediatezza. Nel bicchiere il suo perlage splende di una lucentezza incantevole, richiamando la madreperla indossata da una donna che ama il bianco come espressione di purezza e, perché no, di dolce e ferma golosità.