

# In Bianco - Vini e Terroirs: buona la prima

Diavolo di un Camillo Favaro. Non ne sbaglia una. Ogni evento (è proprio il caso di chiamarlo così) che organizza, è un momento topico di Bellezza e godimento puro. Con l'ultima creazione, "In Bianco - Vini e Terroirs" a Palazzo Carignano di Torino, è riuscito a creare una danza gustativa indimenticabile fra settantotto produttori ai massimi livelli. Favaro nel 2001 fonda ArteVinoStudio, agenzia di comunicazione e organizzazione eventi, specializzata nel mondo del vino. Memorabili gli appuntamenti degli scorsi anni con "Le Loro Maestà" (nebbiolo e pinot nero). Non pago, il nostro è anche vignaiolo nell'azienda di famiglia dal 1998, riuscendo a portare l'emozione nel bicchiere con il suo Erbaluce. Il parterre des rois enologico ha luccicato nel palazzo storico Carignano, uno dei più pregevoli esempi di Barocco europeo che fu sede del Parlamento e dove Vittorio Emanuele II proclamò la nascita del Regno d'Italia. Location perfetta, negli ampi spazi della Sala Grande, con vini a temperatura ideale e accoglienza cordiale dei vigneron intervenuti alla ma-

nifestazione. Ogni produttore ha fatto assaggiare almeno due annate, di cui una attualmente sul mercato e l'altra di qualche anno più vecchia (indietro fino al 1996), riuscendo così a rendere evidente l'ovvio: i grandi vini bianchi, figli di terroir autenticamente vocati, con l'invecchiamento diventano ancora più complessi e affascinanti.

La selezione delle migliori produzioni italiane ed europee, rigorosamente in bianco, ha fatto sfilare con grande espressività, l'eleganza dell'Alsazia, il carattere dello Jura, quello di Sancerre, la perfezione della Borgogna nobile della Côte d'Or, di Chablis e del meno conosciuto Mâconnais, la solarità della Valle del Rodano, passando per la Svizzera del Vallese, l'Austria e la Mosella. E poi, l'Italia da nord a sud: dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, mettendo in luce Piemonte, Liguria, Veneto, i classici dell'Alto Adige e del Collio friulano, nonché le eccellenze marchigiane, toscane, umbre, campane, pugliesi, sarde, in un susseguirsi emozionante di calici superbi. Difficile la scelta fra tutto questo ben di Dio, impossibile assaggiare tutto (centosessantacinque vini in un giorno, di cotanta qualità, sono troppi anche per me, che sono una gioiosa macchina da guerra). Mi porto nel cuore il Meursault di Jean Marc Rouboulot 2011, il Corton Charlemagne Grand Cru 2009 di Bonneau du Martraye, il Condrieu Deponcins 2006 di François Villard, il Chassagne Montrachet Cru Les Chaumées 2011 di Bruno Colin.



Maurizio Gijvovich