

# Ritmo



Tutto era partito per celebrare un rosso speciale. Ma poi il marchese Frescobaldi e il trombettista Fresu hanno scoperto un'inattesa sintonia. Nell'essere outsider.



ICON

ICON

Data: 11/2016

Pag.: 175



Testo

Marta Galli

Foto

Mattia Zoppellaro

di vino



STORIE

La strana coppia

A guardarli sembrerebbero atterrati da due pianeti diversi e lontani. Un marchese la cui famiglia produce vino da 700 anni in Toscana, un trombettista jazz nato nel piccolo paese di Berchidda in Sardegna. In un abito verde bottiglia il primo, jeans a righe e camicia tropicana l'altro, Lamberto Frescobaldi e Paolo Fresu confondono nella loro vita lavoro e passione e nell'intreccio di una conversazione nata ai margini di un evento-performance dedicato alle assonanze tra musica e vino, hanno scoperto che queste vanno oltre le declinazioni estetiche, le similitudini di un vocabolario fatto di "note" e di "gusto", di "vibrazioni" e "colori": sono sostanziali, antropologiche, o più genericamente culturali. Se Fresu è oggi uno dei più grandi jazzisti italiani, paragonato a Miles Davis, non manca di ricordare che tutto ha avuto inizio nella banda di paese prima di diventare il radar nel mondo tra le collaborazioni più varie e meno ortodosse. Così, Frescobaldi ha cambiato il paradigma di una tradizione vitivinicola quando negli anni 90 fu lanciato un blend unico di uve Sangiovese e Merlot in Montalcino, terra madre del Brunello, e che venne battezzato *Luce*. Divagazioni divergenti dal consueto che hanno fatto sì che qualcuno li definisse outsider. Cosa significa questa parola?

**PAOLO FRESU** Significa essere un po' folli e molto appassionati. Pretendevo che la musica diventasse l'epicentro delle mie scoperte: volevo dimostrare che potesse cambiare il mondo.

**LAMBERTO FRESCOBALDI** Quando creammo *Luce* con la famiglia Mondavi che, sebbene di origini italiane, si era trasferita in California, c'era chi tentava di dissuaderci: «Che ci andate a fare con quegli yankee?», ci chiedevano. Si contano infatti molte famiglie di vignaioli a Firenze, ma nessuna ha valicato la Toscana. Per noi unire Merlot e Sangiovese significava fare qualcosa d'inedito. Abbiamo infranto le regole. Per questo credo che essere outsider significhi unire passione e coraggio. Per lavorare con i Mondavi è stata necessaria una buona dose di umiltà, perché eravamo "due direttori d'orchestra". Ma questo ci ha permesso di spostare l'asticella più in alto.

**PF** Trovo che "umiltà" e "spingere sull'acceleratore" siano elementi chiave, che si faccia musica, vino o qualsiasi altra cosa. Occorre guardare avanti, come insegnava Miles Davis. Quando gli proposero di rifare i vecchi successi si rifiutò categoricamente. Pubblicò un disco intitolato *Miles Ahead*. E qualcuno gli domandò: «Cosa vede nel futuro della musica?». Lui rispose semplicemente ed emblematicamente: «Il domani».

**MARTA GALLI** **Luce viene prodotto in 77 ettari di terreno vitato e solo lì.**

**LF** Un vino di qualità trasmette la vibrazione dell'ambiente da cui proviene: è unico e irripetibile, a meno di andare a rifarlo nello stesso posto. Se pensiamo alla sola Italia, la conformazione geografica, fatta di mari e monti, esprimere diversità notevoli nel vino, esattamente come nella cucina. Dovremmo allora chiederci: esiste una cucina italiana? La risposta è no, nel nostro Paese le vere cucine sono quelle regionali.

**PF** Accade lo stesso per la musica. Ha un radicamento territoriale, perché nasce da esperienze vissute, odorate, viste. Così il jazz italiano ha una sua personalità - intriso di opera, di cantabilità di melodia, di sole, di mediterraneo - distinta da quello che nasce altrove. La diversità fa grande il mondo del jazz.

**LF** Diversità è sinonimo di qualità.

**PF** Lo è infatti, nella misura in cui significa parcellizzazione. Quantità piccole sono sinonimo di artigianato: e quale artigiano non produce con attenzione e amore? Ora, potremmo parlare del connubio tra jazz e vino in mille modi, ho sentito paragonare un Cabernet d'annata a un disco di Duke Ellington, ma credo che questo tipo di divagazioni sia un po' ridicolo. Penso che la vera similitudine stia invece nell'artigianalità di ciò che si fa. E il vino, come un pezzo di jazz, nasce in cantina.

**MG** **Il jazz a un certo punto è diventato elitario?**

**PF** Il jazz è stato elitario negli anni 60/70, quando era musica di rottura, ostica e dissonante, ascoltata dai cosiddetti intellettuali che volevano forse farsi un po' del male. Ma oggi, il jazz ha riacquisito la popolarità con la quale è nato nel secolo scorso: allora si consumava nelle strade, nei bordelli. Era musica da ballo, per i matrimoni, i funerali. Il jazz italiano, così meticcioso, ha contribuito a restituire al jazz il suo carattere popolare.

**LF** Il vino veniva consumato in quegli stessi contesti e, vedete, è in grado di riflettere l'economia di un Paese. Una volta c'era il detto: «Maramao perché sei morto, pan e vin non ti mancava». Era considerato un alimento, fonte di calorie. Il consumo pro-capite negli anni 50 era intorno ai 120 litri, adesso è sceso sotto i 35. È cambiato l'uso che se ne fa, ma rimane un consumo trasversale. Molti giovani s'iscrivono a corsi di degustazione e hanno inventato un nuovo modo di fruirne: nei wine bar all'estero sulle lavagne si leggono scritte come: «Venerdì vorrei aprire questa bottiglia di vino, costa tanto, ma se siamo in sei possiamo dividere la spesa».

**PF** È wine sharing! In entrambi i casi, nel jazz come nel vino, si consuma qualcosa che nutre l'anima: è un fatto di gusto, perciò un appassionato di jazz è quasi certamente anche un amante del buon vino.

**MG** **Se vi guardate indietro, cosa vedete?**

**LF** Faccio fatica a guardarmi indietro e sapete perché? Innamorarsi del presente è pericoloso perché le cose cambiano velocemente; io non voglio essere letto su un libro: certo, un mio antenato ha costruito il primo ponte di Firenze nel 1252... Sono contento per lui, ma spero di lasciare qualcosa di mio.

**PF** Mi viene in mente un'affermazione di Gustav Mahler che dice: «La tradizione non è l'adorazione della cenere, ma la salvaguardia del fuoco». Beh, io vengo da una famiglia di pastori, mio padre aveva una piccola vigna. Ho un ricordo preciso di mio nonno che ci diceva, da bambini: «Raccogliete tutti gli acini perché ci si fanno 100 litri di vino». Non sapevamo farlo in Sardegna, ma avevamo dei valori. E tutto quello che ho viene da lì, cosa c'entra con la musica non lo posso dire con esattezza, ma sono certo che c'entra. ♦

A settembre *Luce*, il vino prodotto nella tenuta di Luce della Vite, e la musica di Paolo Fresu si sono incontrati al MUDEC di Milano. A suggello dell'evento è stata prodotta una serie limitata di 50 cofanetti *Luce & Music* con l'ultimo album di Fresu, *Eros*, stampato in vinile bianco panna, e una bottiglia di *Luce 2013* (tutte le info su [lucedellavite.com](http://lucedellavite.com)). Il ricavato verrà devoluto all'Accademia Pianistica Internazionale di Imola sotto forma di borsa di studio.