

La produzione del libanese Serge Hochar nella valle della Bekaa

Château Musar il vino che nasce tra i cannoni

MARCO TRABUCCO

10 FRUTTERIA
frutta e verdura
DI QUALITÀ
a soli **1€** al kg
SEMPRE
Via Principessa Clotilde 45
(interno cortile con parcheggio)
Cell. 335.65.83.547
Orario 9.00 / 13.00 - 15.30 / 19.30

SERGE Hochar è uno dei più famosi produttori di vino del mondo. Le sue bottiglie di Château Musar si trovano nelle enoteche e sulle carte dei migliori ristoranti dall'Italia, all'Inghilterra, dalla Francia agli Stati Uniti. Uno château, il suo, che però non è francese, come molti credono. Masi trova in una valle bellissima e tragica, la Bekaa, un piccolo angolo di paradiso terrestre a mille metri sulle

montagne del Libano, dove negli ultimi anni spesso, troppo spesso, il rumore dei cannoni ha avuto la meglio sul soffio del vento tra i filari delle vigne. Hochar, però, che prosegue una tradizione secolare, non ha mai smesso di produrre le sue meravigliose bottiglie. E ieri era a Torino, per il Salone del Gusto e per una degustazione di alcuni suoi vini mitici (due rossi del 1964 e 1978 e due bianchi ancora più «antichi») a Eataly.

Monsieur Hochar è la sua prima volta a Torino?

«No, ero già venuto nella vostra città due anni fa, per la precedente edizione del Salone del Gusto. Torino è una città che mi è piaciuta subito, elegante ed ospitale».

Cosa pensa invece del Salone del Gusto?

«È un avvenimento assolutamente impressionante per me. È per questo che sono voluto ritornare a Torino anche quest'anno. È una manifestazione davvero unica a livello mondiale e che tra l'altro, a mio parere, non potrà che crescere. Qui, in più, avete saputo tradurre il messaggio di Slow Food anche in un luogo concreto, Eataly, che è un'indicazione precisa su quale direzione dovrà prendere il mondo dell'alimentazione nei prossimi anni».

Ha frequentato anche Terra Madre?

«Certo, è il completamento del Salone del Gusto, il naturale sbocco della filosofia di Slow Food».

Una filosofia che lei condive?

“
”

Sono voluto tornare a Torino per questo evento che per me è assolutamente impressionante



Il libanese Serge Hochar vive a Beirut e coltiva le sue vigne nella valle della Bekaa

«La condivido e la pratico da quasi cinquant'anni, cioè credo da molto prima che nascesse Slow Food: è quello il mio modo di mangiare, di vivere, di coltivare. Io sono slow da quando avevo diciott'anni».

Qui in Italia i suoi sono considerati vini biodinamici. Li considera tali anche lei?

«Anche in questo caso noi eravamo biodinamici, senza saperlo, ben prima che quella parola nascesse. Lo siamo da generazioni, perché il rispetto della terra è il nostro credo: noi coltivando la vite vogliamo partecipare della vita di quella terra, la vogliamo proteggere, vogliamo difendere la sua ricchezza, non spogiarla, ferirla».

Lei vive a lavoro in una terra meravigliosa che negli ultimi decenni è stata però spesso attraversata dalla guerra. Ha mai pensato di scappare, di trasferirsi altrove?

«No, io continuo a vivere a Beirut e ad avere le mie vigne in quella valle: che per me è, prima di tutto, la valle della storia mia, della mia famiglia e del mio paese».

Il nome Château Musar non rischia di farvi confondere con un vino francese?

«È vero, d'altronde il Libano è un paese che ha forti legami con la Francia. Io stesso ho studiato enologia a Bordeaux, anche se poi nella produzione dei miei vini spesso ho seguito una strada molto diversa da quella che mi era stata insegnata».

Conosce il vino italiano e le piace?

«Negli ultimi anni mi sono avvicinato al vino italiano e ho imparato a conoscerlo: prima la Toscana, poi le altre regioni. Adesso amo quelli del vostro Piemonte: mi piacciono perché sono vini veri che rispettano quello che è il vostro territorio, la vostra cultura, i vostri costumi».

Il vino è la sua vita?

«Direi piuttosto che è stato la ragione per la quale ho accettato la vita».

“
”

Una manifestazione davvero unica a livello internazionale che a mio parere non potrà che crescere



Degustazioni al Salone nei molti Laboratori del Gusto dedicati ai vini