

château musar

di Paolo Massobrio

LA LETIZIA DEL VINO

L'incontro con Serge Hochar, fondatore e titolare di Château Musar in Libano è stata una folgorazione. Un parametro di cosa sia il vino vero, che lui definisce - a ragione - liquido di Dio.

È un giorno speciale, quello di sabato 25 ottobre, terzo del Salone del Gusto di Torino e per me, giorno di bagna caoda, alla sera. Ma il pranzo è a Eataly, il megastore del gusto di Torino dove Oscar Fannetti mi ha invitato per un incontro speciale: Serge Hochar. È il fondatore di un'azienda vitivinicola che ha sede in Libano e i suoi vini sono leggendari. Ricordo un magnum del suo rosso con taglio bordolese assaggiato a un mio compleanno. E la memoria di quel vino è rimasta indelebile dopo dieci anni. Non capita con tutti i vini, ma almeno con dieci della tua vita sì. Lui arriva insieme a Luca Gargano, socio dell'azienda Veller che ha dato vita ai vini delle "triple A", i cosiddetti vini naturali o vini veri che dir si voglia, prodotti secondo i dettami della biodinamica.

Sediamo a un tavolo con una ventina di persone, e le bottiglie che sono già stappate sull'appoggio di servizio del ristorante. Casa Vicina hanno annate da capogiro, fino a un bianco del 1961, esattamente come la mia età.

Oscar lo presenta, Luca completa la conoscenza. E ci racconta che quando lo conobbe andò a fare visita alla sua cantina sotterranea, che si districa su vari piani ma quando tornò su, la torre non c'era più, era stata bombardata. Serge vive a Parigi, ma quando può torna nella sua terra dove coltiva quella vite che è segno di speranza e di rinascita. Coltiva in maniera naturale e deve combattere ora con le avversità naturali, ora con quelle dell'uomo, che è perennemente in guerra e fa tuonare spesso il rombo dei cannoni. Ma Serge Hochar, sul volto, non ha i segni della disperazione, ma quelli della riconoscenza. Le sue viti nella valle della Bekaa, a mille metri, sono veramente eroiche e quando parla della sua ostinazione a vivere a Beirut e a coltivare la vite dice che il vino è la ragione per cui ha accettato la vita. E la scelta della naturalità significa "partecipare alla vita della terra". Poesia? Proprio no. Ancor più assaggiando il suo Rosso (uve ciber-



net sauvignon, en, cinsault e carignan) annata 1977 e 1969 c'è o il clamoroso Bianco del 1964 e del 196 961. E qui, davvero, nella freschezza di quel uve vino senti il liquido di Dio, come dice lui, "il", che raggruppa tutte le bevande della terra". I vitigni a bacca bianca sono gli autoctonici chiamati obehed e merewah, che le concentrano datteri, prugna e fichi seccecci. È il più buon vino del mondo. Il migliore mai assaggiato. Non ho dubbi. Lo dico sottovoce a Oscar, e quasi divento ossessivo, perché quando un vino mi piace, scopro che perdo la testa. Serge le lo capisce, mi guarda, mi suggerisce, per ogni vino che assaggio, di provare anche le altre due bottiglie della stessa annata. È e mi viene in mente quando il mio maestro, Luigi Gaviglio, raccontava che il vino, dopo una certa età, diventa storia fà di bottiglie, nella loro singolarità. Assaggio e riassaggio tutte le annate dei suoi viti vini, che si intersecano con i Barolo di Ocasca Fannetti, delle medesime età. Grandi viti vini i Barolo, ma il confronto è come se fosse tra pianeti di una natura assai div diversa. Senti la mineralità dei terreni, senti l'intensità delle note fruttate anche a distanza di tanti anni. Senti qualcosa di vero, ro. E ancora una volta ti domandi: ma il viti vino vero, quello che adesso tutti tendono a bistrattare, è questo? Il suo Château Mu Musar rosso lo è senz'altro. Perché? "Il rispristito della terra - dice - è il nostro credo. Vogliamo partecipare della vita di quella terra, non spogiarla o ferirla". Lui ha imparato le leggi della vite e

del vino alla scuola di Bordeaux, ma poi ha scelto strade in controtendenza agli stessi insegnamenti ricevuti. Mi colpisce però una cosa: la corrispondenza assoluta tra l'uomo e il vino. Un uomo lieto, un signore, che più dei dubbi ha delle certezze: "Io continuo a vivere a Beirut e ad avere le mie vigne in quella valle: che è la valle della mia famiglia, del mio paese." Certo, penso fra me: non potrebbe fare un vino diverso allora; Serge non farebbe mai un vino uguale a mille altri, di quelli così perfetti e così noiosi, che vanno bene per essere prodotti in serie e per ricevere, sempre in serie, premi e riconoscimenti. Quelle bottiglie che girano il mondo, dalla Francia all'Inghilterra, dagli Stati Uniti all'Italia, sono un segno di straordinaria speranza. Sono un invito a credere nel Libano, terra di magnifici vini, terra di magnifiche persone. Grazie Serge perché ci sei (PS. Assaggio tanti vini, e più passa il tempo più faccio fatica a farmi colpire, a bere qualcosa che scalfisca la noia del déjà vu. Quel giorno è come se si fosse raccesa una scintilla di passione. Il vino vero esiste! ◆



Château Musar
Rue Braoudy - Immeuble
Seyoum B.P. 281 Achrafieh
Beyrouth - Libano
Tel. (961) 1-201828
Una bottiglia di Château Musar
Bianco 1967: 25 euro
(annata 2000: 25 euro)

