







“Sali da me?”, chiede lei, col suo profilo dal nasopuntuto, proprio come l’ha voluta “Rap” (Chiara Rapaccini, all’anagrafe). “Ma il vino ce l’hai?” risponde con un quesito “concreto” lui, stesso profilo, stesso naso puntuto scelto da Rap. In questo piccolo, esemplare, plasticamente reale confronto tra due persone che, è facile immaginare, farebbe prevedere una serata che si chiude (o si apre) salendo da lei; il protagonista maschile cinicamente la taglia di netto: ma il vino ce l’hai? Però, a ben vedere l’apertura della serata, non è detto affatto che egli l’abbia chiusa con la domanda cinica. Affatto, perché nella brevità, che rende protagonista l’alimento principe, il vino, potrebbe, anche se graficamente a noi è ascoso, proseguire con “Certo che ho il vino”. Questo microgiallo l’avranno avuto in mente Rap e gli strateghi della comunicazione del Gotto d’Oro di Marino, in occasione della produzione limitata del Novello IGP 2017 con sovrapposte le etichette “spiritose” di Rap. Abbiamo appreso dalla comunicazione diretta della nota, prestigiosa Cantina Sociale di Marino, che questo è “Il Novello è un vino davvero speciale che può essere degustato nello stesso anno dell’vendemmia da cui proviene. La sua lavorazione segue regole ben precise. Per il nostro Novello Igt infatti le uve vengono portate in cantina esclusivamente con cassette di massimo 15kg per evitare la rottura degli acini dato che, per una corretta macerazione carbonica, le uve non devono essere pigiate, ma vanno poste con la massima cautela all’interno del tino di macerazione il quale viene poi chiuso lasciando il prodotto in ambiente completamente saturo di anidride carbonica.” Continua la descrizione spiegando che “Questa lavorazione consente di ottenere un vino giovane, subito morbido e profumato. Quest’anno, il clima ha consentito di avere uve sane e mature. Conseguentemente si sono potuti vinificare, con i migliori canoni della tecnologia, acini idonei alla macerazione carbonica. Il risultato? Un vino dal colore particolarmente vivo, con tonalità che ricordano il porpora e un gusto dove predomina la freschezza degli aromi: è un vino spiritoso che con i colori dell’incipiente autunno, mette allegria, facilita i ricordi, richiama la natura, i boschi e le castagne. Abbiamo voluto assecondare questo “spirito” con una nuova etichetta pensata per i giovani che amano la vita, che giocano con l’amore e che amano il vino. Da questo desiderio sono nate le tre etichette, in edizione speciale, che portano la firma di Chiara Rapaccini in arte RAP.” Ma chi è questa brava artista che ha genialmente sposato questa causa? “Artista, illustratrice, designer e scrittrice, è l’autrice di “Amori Sfigati”, una serie di vignette satiriche sul tema dell’amore che, partendo dal grande successo della pagina facebook, sono diventate un libro edito da Franco Cosimo Panini, una serie di mostre e installazioni e un e-book de L’Espresso dove sono pubblicate settimanalmente. Nel 2016 ha ricevuto il Premio “Andrea Pazienza” come migliore autrice Web. Questa artista sorprendente ha realizzato le tre etichette ispirate alle vignette satiriche di “Amori Sfigati”, che diverranno un “cult”, per chi ne fa già raccolta, quando pubblicate sull’Espresso. Il Novello Igt 2017, è disponibile nel punto vendita Gotto d’Oro dal 30 ottobre. Nella serata di degustazione, a invito, ma con ingresso libero, c’è stato un successo di “risposta”. Infatti non sono stati sufficienti i tavoli allestiti e neppure i tavoli di “appoggio” e le sedie di cortesia. Ma la gran quantità di intervenuti hanno potuto chiaramente seguire gli oratori specialisti della cantina sociale, l’autrice Chiara Rapaccini e l’accogliente presidente Luigi Caporicci che ha delineato il profilo di attività della cantina e del settore. E’ così, da questi interventi, che gli ospiti hanno saputo che “in Europa, per un paio di migliaia di ettari di differenza, siamo secondi solo alla Spagna per la nuova frontiera della produzione vinicola che è quella del Biologico. Prodotto che segue un disciplinare, un protocollo, che, si è sottolineato, per molta parte dei “normali” vini prodotti dal Gotto d’Oro, sono già parte dei processi di selezione delle vigne, di produzione vitivinicola e di formazione del prodotto finale.” Sempre secondo quanto si è potuto apprendere dal tavolo della presidenza a pochi minuti dall’inizio della degustazione, “La Cantina Sociale Gotto d’Oro è ormai in un trend positivo. Lo dimostra la qualità che riesce a perseguire, apprezzata in Italia e nel mondo, ma lo è anche da un punto di vista quantitativo e territoriale – fattore non secondario: come è stato sottolineato, le varie tipologie di vite possono pure essere reimpiantate nel resto del mondo, ma le unicità territoriali e microclimatiche associate che si hanno qui nei Castelli romani, non sono affatto esportabili – che, per estensione, ad esempio, vede la presenza dei vini trattati e del territorio interessato nella nostra area, da Frascati a Velletri con grande centro a Marino”. I molti frequentatori la giovialità della serata e l’assenza di una qualsiasi autorità invitata, forse ha anche mostrato, come alcune personalità pubbliche – di ieri e di oggi – intervenute, in perfetto “anonimato” tengano più a questa concretezza contadina presentata che non alla strumentalizzazione di qualche innovatore dell’ultima ora che voleva vedere cancellato

