“Il naso, questo sconosciuto”

Esclusiva serata quella del 30 Luglio 2009 all’Orto Botanico di Palermo nell’ambito della manifestazione UniverCittà. Autorevoli ospiti di cui una, Laura Tonatto, assolutamente singolare.

Da sinistra a destra: Laura Tonatto, Prof.Inglese, Prof.Marrone, Gianni Giardina, Prof.Cupido

Con la conduzione di Fabrizio Carrera, direttore di Cronache di Gusto, è intervenuto subito il Prof. Gianfranco Cupido, noto otorinolaringoiatra, che ha illustrato come noi esseri umani, a differenza degli animali, abbiamo sviluppato più la vista che dell’olfatto e come l’inquinamento atmosferico e il fumo delle sigarette danneggino, a volte in modo irreparabile, i recettori situati nel nostro naso.

Poi è stata la volta del Prof. Gianfranco Marrone, semiologo dell’Università di Palermo, che si è dilungato sulla rappresentazione dell’olfatto con le parole e nella letteratura.

Il Prof. Paolo Inglese, in qualità di esperto di coltivazioni arboree alla Facoltà di Agraria dell’Università di Palermo, ha trattato sulla scomparsa del profumo della frutta attribuendo la causa alle varietà createsi in seguito ad incroci e selezioni genetiche ed alla mancata maturazione inoltre ha raccontato come anticamente la frutta venisse erroneamente preferita grazie alle sue caratteristiche esterne, profumo e sapore, piuttosto che alle sue proprietà nutritive.

Finalmente arriva il turno dell’ospite d’onore della serata: la torinese Laura Tonatto, creatrice di profumi e autrice del libro “Storia di un naso”, che ci trasporta in un mondo di favola dove il suo particolarissimo lavoro, spesso prestato a famiglie famose come i reali Sauditi o la regina Elisabetta II d’Inghilterra, viene arricchito dalla trasposizione di immagini della nostra cultura pittorica agli odori e quindi, miscelandosi, in esclusivi profumi. Come il pittore dipinge il suo quadro o il poeta scrive la sua poesia così la Tonatto crea i suoi profumi ed ecco che da un quadro celebre si materializzano fiori ed essenze che combinate dall’esperienza della creatrice danno vita a

fragranze esclusive che ci portano indietro nel tempo fino all'epoca dell'opera d'arte dalla quale sono scaturite. La Tonatto si è inoltre dimostrata entusiasta della Sicilia in quanto difficilmente nel mondo si può trovare una regione così piena di stimoli olfattivi pari alla nostra terra. I cinque profumi provati dal pubblico sotto la guida della creatrice Tonatto sono stati un crescendo di note fresche e agrumate fino ad arrivare al tabacco e alla violetta. Un'esperienza veramente particolare.

Infine Gianni Giardina, vice presidente nazionale dell'Onav, Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Vino, ci ha descritto i vini in degustazione.

Il primo è stato il "Carjcanti" 2006 dell'azienda Gulfi di Chiaramonte Gulfi con i suoi vigneti situati nella Sicilia Occidentale ma soprattutto sulle pendici dell'Etna, che mi ha sorpreso per la sua mineralità e sapidità riscontrabile già al naso senza però sacrificare la freschezza ed esprimendo un corpo insospettabile per un carricante e un albarello, vitigni autoctoni costituenti il blend in questione. Un vino che sicuramente mi ha convinto.

Il secondo degustato è stato il "Kue" 2008 dell'azienda Brugnano di Partinico che però non ha retto il confronto con le altre degustazioni, un'inzolia al 70% e un viognier al 30%, un blend dove il vitigno autoctono si esprime al meglio dei suoi classici profumi di banana e ananas soffocando però le essenze esotiche del vitigno francese ma che purtroppo non danno il corpo necessario ad un vino dal bouquet così pronunciato ed inoltre anche troppo sbilanciato in acidità.

Il terzo vino è stato una cocente delusione, lo "Chardonnays" 2007 di Planeta si è dimostrato essere un vino senza carattere, corpo e profumi se si esclude quello fortissimo di vaniglia conferitogli dagli esagerati passaggi in barrique, un vino "americano" dunque sopravalutato e di conseguenza anche sopraquotato o una singola bottiglia che aveva problemi ?

Il quarto vino, "Ottoventi Bianco" 2008 della cantina Ottoventi di Erice in provincia di Trapani, mi ha portato subito sui monti del Trentino Alto Adige dove l'aspra terra di alta montagna genera GewurzTraminer profumati ed aromatici. Invece nella bottiglia dell'Ottoventi troviamo degli autoctoni bianchi tra i più rappresentativi della viticoltura tradizionale siciliana: catarratto, grillo e zibibbo che generano tanto inebriante profumo, soprattutto di fiori bianchi, probabilmente grazie all'opportuna vinificazione dello zibibbo, facendo dimenticare che questo è un vino da aperitivo quindi leggero, beverino e poco corposo.

Il quinto vino, ed è proprio il caso di dire: “dulcis in fundo”, è il Passito DOC “Scirafi” 2006 della cantina Abraxas di Pantelleria, vino dignitoso ma uguale a tanti altri, privo di un suo carattere distintivo nei confronti di un ormai abusato passito.

Il vino è stato “assorbito” da alcuni mini-panini e grissini offerti dalla ditta Spinnato che per la seconda volta ha sponsorizzato la “Lezione di Gusto”, fortunamente in questo secondo incontro i panini erano all’altezza della situazione al contrario della precedente in cui è stato impossibile masticarli a causa della esagerata gommosità che presentavano probabilmente a causa dalla mancanza di freschezza.

Grazie a www.cronachedigusto.it è disponibile anche il **VIDEO** della serata.

Articolo in PDF