



Cinegustologia, i vini sono un cinema

by [Daniele Colombo](#) • 08 luglio 2016

Marco Lombardi ci illustra un nuovo modo di parlare di vini (e cibi) libero da codici e tecnicismi, utilizzando il linguaggio universale dei film

«Il Negramaro è un vitigno thriller, perché il suo profumo di grafite fa pensare alla polvere da sparo; un vitigno completamente musicale è il Pinot Nero, quando spumantizzato, grazie all'allegria delle sue bollicine che scoppiettano frizzanti come fossero musica; un vitigno che fa invece pensare al genere erotico è il Lagrein, per la setosità al palato e la morbidezza». Ci sono modi diversi per descrivere i vini. Uno dei più originali è l'approccio secondo la cinegustologia. Ovvero raccontare vini e cibi con le sequenze della "settimana arte". L'inventore di questo approccio rivoluzionario è [Marco Lombardi](#), critico cinematografico, giornalista e scrittore, docente universitario all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli (insegna Cinema ed enogastronomia), che ha portato la cinegustologia anche all'interno di master e atenei. Lui la definisce una sorta di "cortocircuito" tra le sue grandi passioni, cinema e tavola. Alla larga, dunque, dalle gabbie delle classificazioni, tipologie, tecnicismi sui sentori e gli aromi, soppesi delle consistenze. La cinegustologia vuole essere una ventata di libertà, una «reazione sana contro codici e strutture» e descrivere cibi e vini con il cinema è qualcosa di naturale, emozionale, istintivo «perché poi usiamo le categorie del gusto e del tatto per giudicare un film», spiega Marco Lombardi, con il quale ci siamo limitati a giocare con la cinegustologia applicata al vino che, come scrive Dumas, "è la parte intellettuale di un pranzo".

La Cinegustologia in un'università, possibile?

«Sì, è entrata all'interno di una materia universitaria, Cinema ed enogastronomia, che insegno all'Università Suor Orsola Benincasa di Napoli. Un mese e mezzo fa c'è stata la prima laurea magistrale in Cinema e televisione e una ragazza ha discusso una tesi in cinegustologia: era un cortometraggio con un'intervista a Gualtiero Marchesi dove quattro suoi piatti venivano associati a film di Fellini. Tengo anche lezioni di cinegustologia in Sapienza, allo Iulm, alla Scuola Holdein, al Master del Gambero Rosso. Insomma, la cinegustologia viaggia tra università e master».

Ma come nasce e che cos'è la Cinegustologia?

«È una reazione sana a un modo di raccontare un piatto, un film, un brano musicale o un romanzo, ormai schiavo di strutture e codici. E il bisogno di trovare una via più libera che permetta di fare venire fuori la pancia emotiva. Questo non mi impedisce poi di scrivere in maniera ortodossa sul *Messaggero*».

Ma quale è stata la molla per associare cinema e gusto?

«La constatazione che quando si giudica un film si usano le categorie del gusto e del tatto per valutarlo. Vediamo una commedia romantica e diciamo che è una storia tenera, morbida e dolce. Guardiamo un film drammatico e parliamo di una storia cruda, dura, amara. Allora vuol dire che c'è qualcosa di emozionale che ci porta a questa tendenza istintiva. Da lì è nato il libro sulla cinegustologia ("*Cinegustologia*", Il leone verde Edizioni) e su cui sto ragionando per una seconda edizione».



[Marco Lombardi](#)

Un libro, insomma, che vuole andare oltre il canonico approccio gourmet o da sommelier.

«Sì, diciamo che la Cinegustologia ha una certa "acidità" con quel tipo di approccio. È un modo a mio avviso più profondo, ma anche disincantato e autoironico. Dire che un vino ha sentori di ginestra è un modo di esprimersi sconosciuto. È un delirio che allontana la gente. Usiamo un linguaggio olfattivo che non è più il nostro: si nasce per lo più in città, in mezzo al cemento. Io, come appassionato, ho fatto anche da giuria alla degustazione di certi vini. Vedevo persone con "sindrome da rischiatutto", azzecavano cose improbabili. Li guardavo da una parte con grande invidia, dall'altra con un po' di pietà. Sembravano delle macchine, che non si godevano nemmeno i vini. Io credo che ci sia bisogno di alleggerirsi un po'».

Giochiamo allora con la cinegustologia applicata al vino. Come definiresti grandi rossi come Barbaresco, Barolo e Brunello di Montalcino?

«Premetto che se dicessi che il Barolo è sempre un film di Fellini sarebbe un nuovo codice e la cinegustologia non è questo. Io invece dovrei bermi ora un bicchiere di Barolo ed esprimermi per come sto, nell'umore che ho adesso e con le capacità biologiche e sensoriali attuali. Detto questo, il Barbaresco è Kim Ki-Duk, uno dei pochi registi che ha qualcosa da dire. Ha la stessa struttura e complessità, più di pancia che di testa. Perché il Barbaresco ha qualche irregolarità, non è troppo arrotondato dal legno, a differenza di un Barolo che è più circolare. Il Barolo lo associo, invece, al cinema di Xavier Dolan, un regista canadese di grande profondità, che ha fame di raccontare e dialogare con il pubblico e lo fa con una certa seduttività ed eleganza. Anche qui c'è grandissima struttura, ma a differenza del Barbaresco, c'è questa rotondità ampia. Il Brunello è un vino cui non si può obiettare nulla, impeccabile, che nasce da un perfetto lavoro ed esperienza. Lo assocerei a una piacevole commedia statunitense o a un film divertente come *The Mask* con Jim Carrey».

Chi ama la commedia cosa dovrebbe scegliere?

«Il Riesling Renano, che è il mio vitigno preferito: ha questa traccia di aromaticità, e un livello zuccherino piuttosto basso, ma l'aromaticità dà un po' l'illusione che ci sia un livello di dolcezza più elevata. In realtà è stra-acido e allora lo associo a una commedia all'italiana, dove magari ti vengono raccontate cose tragiche, ma questa acidità è avvolta da così tanti aromi che ti fanno credere che ci sia un po' di zucchero. Penso a Monicelli, ma anche a un film come *Perfetti sconosciuti* di Paolo Genovese».

E chi preferisce il film drammatico?

«Un Nero d'Avola, un Aglianico. Potenza alcolica che ti brucia la gola. Una cupezza a livello visivo e olfattivo, sembra di annusare la terra, la cenere. Se il regista fosse Lars Von Trier, i due vini sarebbero oltremodo barricati, annegati nel legno, con una rotondità molto più importante».

C'è un vino western?

«Una bollicina rosé, un Franciacorta magari. Nonostante pistole e ammazzamenti, nei classici c'è il senso della frontiera, della conquista, l'entusiasmo per un futuro da costruire. Ultimamente li vivo in maniera più fresca, effervescente».

Un vino da fantascienza?

«Un Montrachet. Vini fatti quasi totalmente a Chardonnay che hanno un uso del legno magistrale. Ha un calore e un'avvolgenza sotto la quale c'è grandissima complessità. Mi ricorda il calore umano della biblioteca virtuale del film *Interstellar*. Alla fine quello che non riesci a capire lo risolvi con una cosa basilica come il sentimento, ma dietro c'è il mistero del tempo e dello spazio, della vita e della morte».

A chi va la palma del romanticismo?

«Gewürztraminer. Ha un'aromaticità fortissima. Come un po' il Riesling Renano, sembra più dolce di quello che effettivamente è. Ma è sostanzialmente un vino romantico».

Un vino avventuroso?

«L'Asprinio d'Aversa. Nasce da un vitigno campano che fino a qualche anno fa era considerato poverissimo e usato quasi esclusivamente per le bollicine a causa della sua

fortissima acidità. Un'acidità che è non staticità, è avventurosa, invoglia a viverla, perché fa salivare, attrae e spinge ad andare avanti; ma allo stesso tempo la sua freschezza fa capire anche la piacevolezza di questa avventura, che è aperta al domani».

Un vino grottesco, come un film dei fratelli Coen?

«Il Ramandolo: ha sentori floreali, di china, è un accrocco di cose che non sembrano così armoniche ma alla fine lo sono, come nel genere del grottesco. È un po' tutto piacevolmente sopra le righe».

C'è oggi una bottiglia che equivale a un film di Fellini?

«Mi viene in mente uno champagne rosé Billecart-Salmon. Non è un piccolo produttore ma industria di alto livello. Più passa il tempo e più Fellini, artista trasversale, lo sento meno per le sue note di superficie, morbide, rotonde e dolci, e più quello che c'è sotto, angosce e paure, tra l'acido e l'amaro. Le stesse che ci sono in un grande champagne come Billecart-Salmon anche se sono inserite in una struttura di eleganza incredibile. Questo champagne ha pure una nota confettata di superficie. Ma io oggi sento però più la mandorla dello strato di zucchero».

© 2015 De-gustare.it De-gustare.it è un progetto [Reportec S.r.l.](#)

Testata registrata n.119 del 16/4/2015 al Tribunale di Milano

Direttore responsabile Maurizio Ferrari

Inserito da <<http://www.de-gustare.it/cinegustologia-i-vini-sono-un-cinema/>>