

## Cantine Aperte a San Martino e Calici di Cinema a Terredora « Luciano Pignataro Wineblog

mercoledì 27 novembre 2013  
18.20

[Eventi da raccontare](#)

### Cantine Aperte a San Martino e Calici di Cinema a Terredora

16 novembre 2013



Daniela Mastroberardino e Marco Lombardi

di [Annito Abate](#)

Cosa lega la pellicola cinematografica al tannino di un Rosso Irpino? E' possibile associare la scena di un film ad un sorso di Aglianico? Ed ancora, quali armonie sensoriali si "liberano" guardando un calice di meraviglioso liquido rosso, rosato, dorato o ambrato, sentendone i suoi profumi e gustandone i suoi sapori?

Le risposte, almeno alcune, si trovano in quella che non è una scienza ma una teoria per degustare vini e cibi abbinandoli alle emozioni, ovvero, associandoli ai film che abbiamo visto e "vissuto".

[Marco Lombardi](#), giornalista, scrittore, critico cinematografico, sceneggiatore e conduttore di programmi radiofonici e televisivi, ha inventato un gioco divertente, associativo e soggettivo, un suo modo per "sentire" quello che ha "visto" al cinema e di "vedere" quello che ha "sentito" nel bicchiere; la Cinegustologia ® è un "corto circuito" tra il cinema e l'enogastronomia, un metodo "fresco e leggero" per descrivere e degustare vini e cibi con i film, e viceversa.

E' come il gioco del "Se fosse", un modo sinestetico per descrivere qualcosa utilizzando una forma di linguaggio istintivo, un modo per pensare di "pancia" più che di "testa"; se un "Taurasi" fosse un regista che regista sarebbe e se un "Fiano" fosse un'attrice che attrice sarebbe, quale film sceglierebbe di recitare.

Leggo sul vocabolario Treccani: sinestesia, dal greco *Synáisthēsis*, "percezione

*simultanea*“, in psicologia è il fenomeno consistente nell’insorgenza di una sensazione (auditiva, visiva, ecc.) in concomitanza con una percezione di natura sensoriale diversa ed in lingua della critica letteraria è una figura retorica consistente nell’associare due parole che si riferiscono a sfere sensoriali diverse.



Frutta, erbe e spezie come moltiplicatori evocativi per aiutare i vinocineabbinamenti  
Il carducciano “*silenzio verde*” può diventare un enoico “*rumoroso etna rosso*” che ci può ricordare la scena di Pulp Fiction o le labbra della replicante di Blade Runner, scena che, a sua volta può essere il ricordo del ricordo del nostro primo bacio.  
Un vino profumato può ricordare un viaggio, o un particolare momento del suo itinerario, quando magari, percorrendo gli ondulati nastri stradali d’Irlanda, capita di attraversare cumuli di torba, ed il pensiero va al barbaresco, e poi viene voglia di fermarsi nel silenzio verde delle valli, si ascolta la quinta di Mahler per ritrovarsi circondato da mucche che sostano incantate dai suoni e dalle melodie che fuoriescono dall’abitacolo, uno spettacolo che ho avuto la fortuna di vivere!  
Adoro il Cinema, forma d’arte complessa che racchiude varie forme d’arte esprimendo infinite, potenziali associazioni sinestetiche, adoro il vino, nettare demiurgico delle sensazioni e conseguenti emozioni, liquido alcolico della verità.



Sommelier, winelovers ed enoturisti al laboratorio di degustazione-abbinamento  
Se abbiamo un calice di vino davanti ne ammiriamo i colori, i profumi ed i sapori che eccitano i sensi ed evocano ricordi, emozioni, momenti di vita vissuta che possono farci tornare alla mente un film, associandolo a quello che stiamo degustando.  
L’abbinamento cibo-vino, in genere segue la regola della contrapposizione per cui se un cibo è “morbido”, ovvero contiene elementi di “tendenza dolce” il vino dovrebbe essere “duro”, quindi avere caratteristiche di freschezza; nella cinegustologia, in genere, si associa per “concordanza” ed allora un vino “acido” fa pensare ad un film “aspro”, caustico, un vino “delicato” ad un film “tenero”.  
Nella sala di degustazione di Terredora, in Montefusco d’Irpinia, attornati dai “profumi”

preparati per l'occasione, i wine lovers presenti cominciano il Laboratorio di Degustazione e Cinegustologia condotto, congiuntamente, dall'Associazione Italiana Sommelier Campania e Marco Lombardi; dopo l'introduzione della Padrona di Casa, Daniela Mastroberardino, fatte le presentazioni di rito dei "relatori", uno ad uno i sette calici si riempiono dei sette nettari di dioniso.

Comincia il gioco: una degustazione "ortodossa" abbinata ad una "eretica", ogni vino viene associato ad un film: **1) la Falanghina** Campania Igt 2012 (i classici), fresca di acidità, intensa e profumata abbinato con "lo e Annie", film del 1977 di Woody Allen; **2) il Greco di Tufo** Terre degli Angeli Docg 2012 (i crù), apparentemente fresco ma suadentemente minerale con chiusura amarostica abbinato con **Amarcord**, film del 1973 di Federico Fellini; **3) Fiano di Avellino** Terre di Dora Docg 2012 (i crù), un'acida austerità in contrapposizione con la morbidezza in divenire abbinato con **Cenerentola** nell'animazione di Walt Disney; **4) Aglianico** Campania Igt 2010 (i classici), profumato, aromaticamente trascinate con la sua freschezza irruente che emerge con i sorsi successivi abbinato con **Dirty Dancing**, film del 1987 di Emile Ardolino; **5) Lacryma Christi** del Vesuvio Doc 2009 (i classici), un vulcanico speziato con forti "impronte" irpine abbinato con **Miami Vice**, serie televisiva poliziesca degli anni '80; **6) Taurasi** Fatica Contadina Docg 2008 (i crù), vino nato composto con tutti gli "ingredienti" al posto giusto, "il fratello studioso", lodato, premiato abbinato con **Ricomincio Da Tre**, film del 1981 di Massimo Troisi.



I Cine.Vini di Terredora

Il Taurasi Fatica Contadina Docg 2007, anch'esso annoverato tra i crù, chissà perché, non ha un cine.abbinamento ed allora mi trovo a degustarlo solo con i miei pensieri, la prospettiva del tavolo aperta davanti a me, la gente ai due lati che attende le mie parole; io aspetto perché so che "il fratello estroso" sa donare il suo meglio sul terreno dell'asperità, quello dove c'è bisogno di più genialità intesa come intuizione e capacità di azione.

E così è stato, il vino si è aperto come la mia mente lasciandosi "penetrare" dalle mie sinestesie, liberandosi nei profumi e nei sentori, bellissimi quelli balsamici a sostenere l'acidità ed accompagnare la persistenza verso il ricordo fermo, quello dell'istantanea che imprime un vino nella memoria per sempre.

"Puoi guardare un quadro per una settimana e non pensarci mai più, oppure guardarlo per un secondo e ricordarlo per tutta la vita", diceva il pittore Joan Miró; questo aforisma è possibile ritrovarlo sia in un sorso di vino che in una scena di un film.

Inserito da <<http://www.lucianopignataro.it/a/cantine-aperte-a-san-martino-e-calici-di-cinema-a-terredora/66092/>>