



Intervista

Malvaldi e Bruzzone Brindisi con delitto a Bolgheri

La coppia di scrittori firma un romanzo enologico con due donne protagoniste

di **Francesco Mannoni**

» «La regina dei sentieri» (Sellerio, 334 pp., 16 euro), secondo della serie con protagoniste Corinna sovrintendente di polizia giudiziaria e Serena, sommelier in cerca di lavoro, è un romanzo enologico con delitto. Marco Malvaldi e la moglie Samantha Bruzzone, rifanno ditta dopo «Chi si ferma è perduto» (Sellerio 2022) e scrivono una storia del vino ambientata in Toscana nella zona di Bolgheri dove fra le eccellenze vinicole fermentano invidie, competizioni e concorrenze non sempre leali.

In una delle più belle aziende della zona, «La Tegolaia», in cui si produce un vino d'alto rango, dal laghetto della tenuta riemerge il motocarro Ape che usava l'ex proprietario, il marchese Crisante Olivieri Frangipane, casata di «vignaioli dal 1240», scomparso anni prima e mai ritrovato. L'anziano, un po' brusco e collerico, non vedeva di buon occhio le nuove leve di enologi e manager, gli stessi che hanno preso il suo posto quando la tenuta è stata venduta a una multinazionale olandese. Attorno a questi figure si muovono le indagini di Corinna Stelea e le investigazioni dell'amica Serena Martini sempre più coinvolta, tanto da finire in una trappola diabolica. Ma c'è da stabilire come il vecchio è morto e trovare il cadavere. Esplorando anditi bui e cantine fantascientifiche dove le tradizioni si intrecciano al

marketing più avanzato le due donne protagoniste raccontano tra commedia e dramma, un grugno, una risata e spassosi sprazzi ironici segreti, trucchi, rituali e guerre del mondo vinicolo. E le crudeltà connesse. Abbiamo intervistato i coniugi Malvaldi-Bruzzone.

Corinna e Serena sono una sorta di celebrazione della femminilità più intraprendente?

«Secondo noi sono due metà di una stessa donna e rappresentano in qualche modo le due metà del mondo femminile. Serena, laureata in chimica, è un sommelier che per ragioni varie ha scelto di sacrificare la carriera per la famiglia (è sposata, ha due figli e una suocera impicciona). A un certo punto si è resa conto che per lei era molto più importate stare con i figli che assicurarsi un futuro luminoso in qualche laboratorio o cantina anche se non nasconde di avere dei rimpianti. Anche Corinna, il sovrintendente, ha un passato in cui ha dovuto fare una scelta, e al momento per lei c'è solo il lavoro.»

C'è un lato oscuro nella vita di Corinna?

«Sì, ma non è così nero in quanto non riconosciuto da lei stessa: tanto è brava nel capire se le persone le mentono, tanto è scarsa a riconoscere quando lei stessa si mente da sola. Corinna e Serena assieme fanno l'archetipo della donna moderna che ha una carriera, un lavoro, una famiglia e non deve scegliere, ma ce ne vogliono

due per farne una».

È davvero severo come voi lo raccontate il metodo produttivo dei grandi vini?

«Il vino è un tipo di prodotto particolare, perché gli effetti di un qualsiasi sbaglio o modifica si vedono tre anni dopo la vinificazione e decenni dopo la scelta di piantare una vigna in un determinato terreno. Negli anni Ottanta i figli di Angelo Gaja decisero di piantare a Cuneo nella zona del Barbaresco delle vigne di Merlot un vitigno internazionale, e il vecchio patriarca contrariato brontolò «Darmàge» (che in dialetto cuneese significa «Peccato» come dire stiamo sprecando della terra buona); e i figli così chiamarono il vino prodotto con l'uva di quel vigneto. I buoni risultati che si vedono a lungo termine molto spesso si attengono alle tradizioni perché così si è sicuri di non sbagliare. Se si sbaglia in maniera tradizionale sei perdonabile; se sbagli in maniera non convenzionale, sei uno sciocco.»

Perché Serena stravede per il vino di Bolgheri?

«Serena ha una passione per il vino di Bolgheri perché è nata da quelle parti, maremmana dell'alta Maremma, e ha vissuto lì fino a quando non è andata a Pisa all'Università. Per lei parlare del vino di Bolgheri è parlare di tante persone che le sono state vicine e ha conosciuto da ragazza. E poi c'è il fatto del vino come aspetto umano. Se beviamo in compagnia siamo disposti ad allentare la nostra razionalità: vuol dire che ci fidiamo. Non

è un caso che le società più autoritarie nel corso della storia umana abbiano vietato l'uso di questa bevanda. Gli spartani non bevevano o bevevano da soli, gli ateniesi invece bevevano in compagnia. Ma se si va a comparare il contributo alla civiltà di Sparta e di Atene, fra quello dei maniaci del fitness e quello degli allegri sbevazzoni, non c'è confronto.»

Quanto è importante oggi economicamente il mondo che produce vini di qualità?

Il vino di alta gamma è una sicurezza in campo commerciale. Una cantina di prestigio ha una determinata estensione di ettari e la maggior parte di questi vigneti serve a fare il vino di base; il vino migliore viene prodotto con una minima parte della vendemmia (il 10%), ma queste bottiglie di vino producono la metà del fatturato della cantina. Richiesto e venduto anche all'estero a caro prezzo, è la garanzia economica dell'attività, altrimenti la cantina non si reggerebbe. Le aziende vinicole dal punto di vista economico sono sanissime perché muovono tanti soldi: su un fatturato di 80 milioni, 40 milioni possono essere di utili. Si menziona spesso la Toscana, ma in generale, in tutta Italia, dal Piemonte, all'Abruzzo, Veneto, Lombardia, Trentino, Campania, Calabria, Sicilia e Sardegna si producono tanti vini di qualità. C'è molta varietà geografica che si riflette in altrettante varietà di gusto.»

La qualità, è sempre il risultato di un'operazione la-



boriosa o in qualche caso c'entra la furbizia?

«L'utilizzo della chimica è consentito. Se uno rimane nei limiti legali non è furbizia, ma mestiere. Di sicuro c'è una notevole applicazione delle tecniche scientifiche alla produzione del vino. In Italia non si possono fare cose che in Francia sono permesse, tipo aggiungere zucchero. Se l'uva non raggiunge il grado zuccherino che permette la fermentazione, non si vinifica. Si è raggiunto un equilibrio: oggi non si può parlare di furbizia, ma di uso consapevole della scienza. Poi che ci siano degli imbrogli è un dato statistico. In Toscana ci sono tot ettari di terreno vitato: solo a Bolgheri sono 1100 ettari, e ogni ettaro non può rendere più di tot quintali di uve dai quali produrre tot litri di vini. Se in certe zone la produzione di vino aumenta oltre certe misure, si ha il sospetto che dalla Puglia o dall'Abruzzo partano camionate cariche di trebbiano e vermentino».

Gli screzi fra concorrenti possono avere conseguenze gravi?

«Nel libro abbiamo inventato gli attriti e le competizioni. Ci siamo immaginati che in un ambiente piccolo come può essere il bolgherese dove ci sono tantissime cantine eccellenti ci siano rapporti reciproci di buon vicinato, ma anche di invidia e competizione. Nel mondo del vino l'impressione è più di una sinergia che di una competizione. Abbiamo capito che non è importante il tipo di vino, ma il concetto di Bolgheri superiore, così come in Abruzzo eccelle il Trebbiano, in Veneto il Prosecco e in Lombardia gli splendidi spumanti di Franciacorta. Capire di più la sinergia rispetto a tante altre realtà italiane, è alla base della crescita. Il mondo dei produttori di vino è uno dei pochi ambiti dove in Italia si riesce a collaborare bene, ed è abbastanza comune che un grande enologo lavori per cantine differenti».

Oggi è più facile compiere indagini per arrivare ai col-

pevoli grazie all'apporto tecnico-scientifico?

«Molte indagini si fanno ormai col contributo della polizia scientifica, ed è un bene che la maggior parte dei criminali non abbia idea di cosa può fare un'indagine di questo tipo. Basandoci sulla capacità di osservazione e deduzione non crediamo si possono fare indagini con l'intelligenza artificiale: finiremmo con arrestare mezzo mondo e lasciare libero il vero colpevole. La scienza deve sempre partire dalla capacità di leggere e di scegliere le indagini giuste. Un grande matematico diceva che la scienza somiglia a un mucchio di dati così come una casa somiglia a mucchio di mattoni. Ci deve essere un'idea, una capacità di vederla prima e costruirla poi».

Malvaldi: Corinna e Serena sono destinate a soppiantare i vecchietti del BarLume?

«No, nulla detronizza i vecchietti. Appena c'è una storia adatta torneranno. I vecchietti sono dei vulcani e a un certo punto cominceranno ad eruttare, terremoteranno qualche notizia e mi indicheranno la strada di un nuovo caso su cui farli indagare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Marito e moglie

Marco Malvaldi e la moglie Samantha Bruzzone, rifanno ditta dopo «Chi si ferma è perduto» (Sellerio 2022) e scrivono una storia del vino ambientata in Toscana nella zona di Bolgheri.



«La regina dei sentieri»
Edizioni Sellerio, 334 pagine, 16 euro.



Non è un caso che le società più autoritarie abbiano vietato l'uso del vino

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



098157