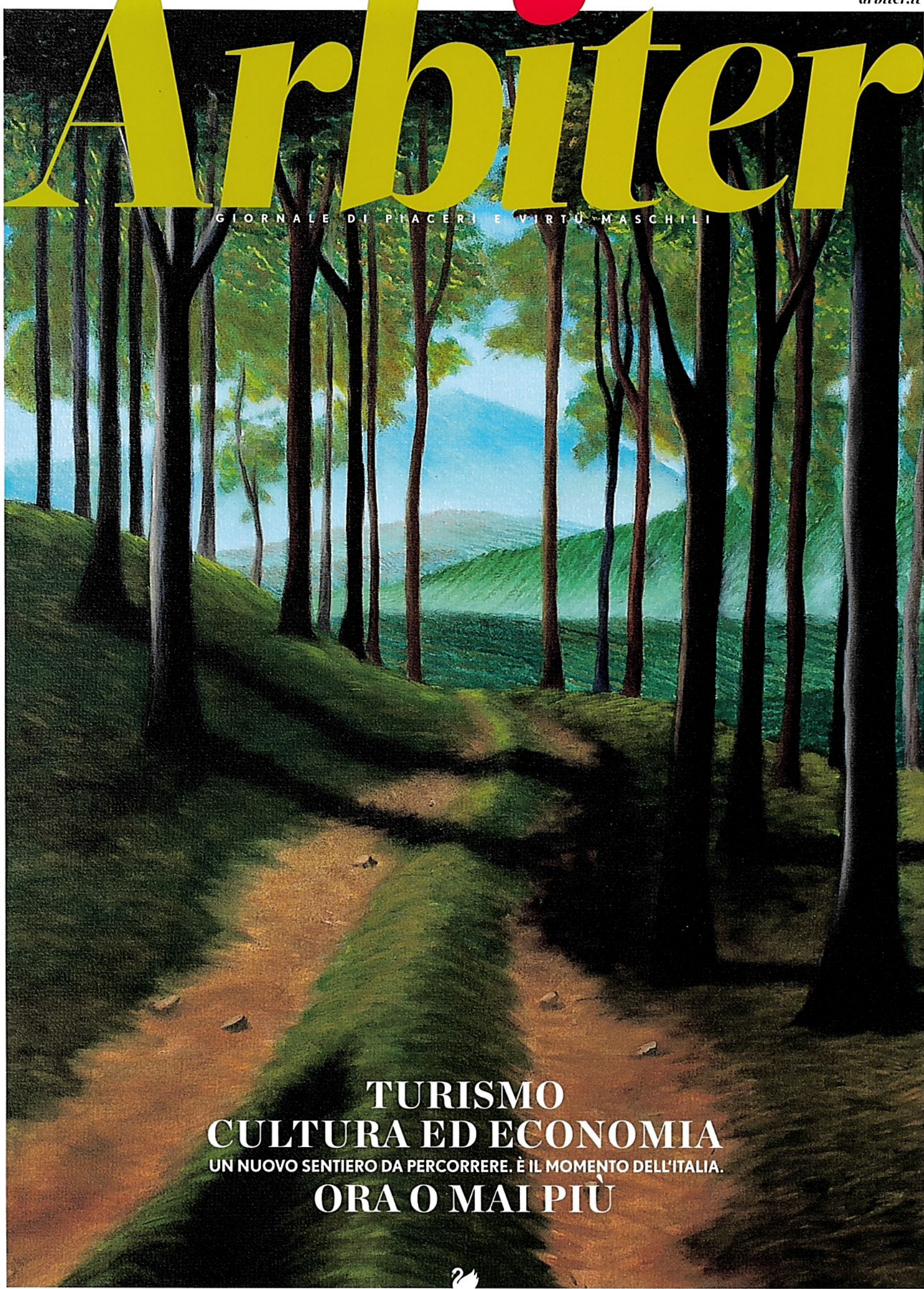


# Arbiter

GIORNALE DI PIACERE E VIRTÙ MASCHILI



**TURISMO  
CULTURA ED ECONOMIA**  
UN NUOVO SENTIERO DA PERCORRERE. È IL MOMENTO DELL'ITALIA.  
**ORA O MAI PIÙ**



Poste Italiane S.p.A. - Speed in Abb. Post. - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art.1, comma 1 DCB LO/MI  
BE 19/20 E - CHCF 19/60 CH - PIE CONT. 10/50 C



2.009.1  
9 772421 064008

*Luca Hadropin*



# DEGUSTAZIONE CON MANO

Dopo l'appuntamento di Roma, *Che stoffa questo vino!* concede il bis a Milano e suggella l'incontro tra i vini de La Collina dei Ciliegi e i tessuti Vitale Barberis Canonico presso il suo spazio in Brera. Per un'esperienza che coinvolge i cinque sensi

**S**IAMO SOLO MEMORIA», SCRIVE IL FOTOGRAFO RETROFUTURISTA FRANCESE FABIEN BARRAU, SINTETIZZANDO UN PENSIERO MOLTO COMPLESSO CHE FILOSOFI E FISICI, TRA CUI CARLO ROVELLI, hanno sviluppato per spiegare come gli esseri umani siano fatti di tempo, una labile struttura del mondo che in noi si manifesta come emozioni e ricordi. E ciò che attiva le emozioni che a loro volta generano i ricordi sono stimoli esterni definiti non a caso «sensoriali», in quanto arrivano a noi attraverso i recettori dei nostri cinque sensi: vista, udito, olfatto, gusto e tatto. Proprio quest'ultimo è uno dei meno considerati, anche tenuto conto della notorietà divulgativa che hanno raggiunto gli studi relativi al sistema limbico che elabora e trasforma in dati diretti al nostro cervello gli stimoli olfattivi. Tuttavia, le componenti tattili delle nostre esperienze sono molte di più di quelle che immaginiamo e la memoria tattile gioca un ruolo di primaria importanza nelle nostre attività quotidiane,

anche se il più delle volte inconsapevolmente. È lei a memorizzare le informazioni derivate degli oggetti in grado di richiamare la memoria episodica, ovvero la banca dati dei ricordi, e la memoria semantica, il bagaglio delle nostre conoscenze. È bene osare, quindi, e cambiare prospettiva, ponendo al centro questo «senso fantasma» con lo stratagemma dell'affiancare differenti tessuti per esaltare le suggestioni generate da un vino.

Un esperimento riuscito, ben più che un mero esercizio di perizia, come ha rivelato la degustazione multisensoriale dei vini della Collina dei Ciliegi protagonista negli eleganti spazi dell'atelier Vitale Barberis Canonico in via Solferino 23 a Milano. Nonostante la presenza di recettori tattili in ogni punto della nostra pelle, palato compreso, spesso nella degustazione del vino ci si dimentica della centralità di elementi tattili quali calore, perlage, astringenza, pungenza e morbidezza. Tutte sensazioni direttamente ascrivibili a specifici elementi del vino, quali titolo al-

---

DI CHIARA GIOVONI

---

I protagonisti di «Che stoffa questo vino!» presso lo Spazio Vitale Barberis Canonico di Milano: i vini di Collina dei Ciliegi, ossia Ciliegio Amarone della Valpolicella 2017 (a destra) e 2016 (al centro, a sinistra), quindi Ca' del Moro 2021 e, in alto, Ciliegio Amarone della Valpolicella Armando Gianolli Riserva 2011 ([lacollinadeiciliegi.it](http://lacollinadeiciliegi.it)), e i tessuti Vitale Barberis Canonico, dal basso verso l'alto, in senso antiorario, Original Woollen Flannel, Superbio, Revenge, Beausoleil 370 g ([vitalebarberiscanonical.it](http://vitalebarberiscanonical.it)).





la Collina dei Colli  
**Ca' del Moro**  
GARGANEGA VERONESE  
INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
2021

la Collina dei Colli  
**Ciliegio**  
AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
2016

la Collina dei Colli  
**Ciliegio**  
AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
2017

**Ciliegio**  
AMARONE  
DELLA VALPOLICELLA  
ARMANDO GIANOLI  
RISERVA 2011

MICRO  
RUSTIC  
TRIPIERI

VITALE BARBERIS CANTONICO

1663

MADE IN ITALY



colometrico, tannini, acidità e grado zuccherino: non pure suggestioni, dunque, ma caratteristiche misurabili che cambiano al variare del profilo organolettico dello specifico vino.

In occasione della degustazione magistralmente orchestrata dal direttore di *Arbiter* Franz Botré e dal presidente della Collina dei Ciliegi Massimo Gianolli, i vini in degustazione sono stati abbinati a tessuti sapientemente selezionati da Francesco Barberis Canonico, direttore creativo dell'antico lanificio biellese Vitale Barberis Canonico. Ad accompagnare ogni abbinamento, un piatto in grado di esaltare gli elementi gustativi dei vini per sublimare la rivelazione sensoriale generata dall'assonanza non solo verbale tra vino e tessuti, per un inedito piacere dalle molteplici sfaccettature. Ad aprire la degustazione il vino meno convenzionale rispetto alla tradizione della Valpolicella e della Valpantena, in cui le uve a bacca rossa hanno da sempre un ruolo predominante e hanno contribuito a rendere celebre una denominazione dalla fama internazionale quale è oggi quella dell'Amarone. Si tratta di Ca' del Moro 2021, un bianco da uve Garganega in purezza che ha riscosso subito un grande successo per la sua freschezza versatile e la sua morbidezza delicata e, soprattutto, per la sua inattesa scia acido-sapida dall'effetto decisamente intrigante, profumata di agrumi ed erbe aromatiche. Un vino inaspettato che si abbina per questa sua audacia a un tessuto pensato per chi sa osare, e così è stato scelto il Beausoleil 370 g, un 100% lana da abito in spina con effetto iridescente, proposto nel classico beige cangiante al rosso e in nuovi colori fra toni naturali e varianti più eccentriche come il viola, il terra di Siena e il verde.

Si prosegue con il primo rosso della serata, l'Amarone Ciliegio, presentato in un'annata meno recente, la 2016, per permettere al pubblico di apprezzarne i primi tratti evolutivi dati dall'ulteriore affinamento in bottiglia. Per realizzare questo vino la vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole, cui è seguito l'appassimento in fruttai per circa 100 giorni con calo di peso del 40%. Solo a questo punto avviene la diraspatura e la pigiatura soffice delle uve per la successiva fermentazione in vasche di acciaio inox prima dell'affinamento di 36 mesi in barrique e tonneau nuovi di rovere francese cui seguono 8 mesi di affinamento in bottiglia. Un vino che si rivela con elementi di profondità vibrante, animato ancora da una verticale a dare struttura e potenza con elementi di spezie e tabacco ad arricchire la maturità del frutto tra le note di ciliegia e giuggiole. E proprio gli elementi di struttura e potenza del vino fanno convergere la scelta tra le molte proposte del lanificio Vitale Barberis Canonico su un tessuto tradizionale reinterpretato in chiave moderna, confortevole e al contempo austero, il Superbio 360 g, dall'armatura (una batavia) che favorisce il drappeggio e la morbidezza. Il Superbio è ispirato alla serenità di un mondo clas-

1. Ca' del Moro 2021 di Collina dei Ciliegi in abbinamento a gazpacho di pomodoro e menta con gambero rosso di Mazara del Vallo e tessuto Beausoleil 370 g Vitale Barberis Canonico. 2. Si riempiono i calici di Amarone. 3. Chiara Giovoni, a sinistra, e Valentina Berti. 4. Maurizio Dallochio. 5. Tra gli abbinamenti gastronomici proposti c'è una ricetta segreta di Massimo Gianolli, non solo produttore di vino ma fine gourmet: risotto all'Amarone al formaggio di Monte Veronese in abbinamento all'Amarone Ciliegio 2017. 6. Da sinistra, Francesco Barberis Canonico, Massimo Gianolli, Franz Botré e magnum di Amarone Ciliegio 2017 di Collina dei Ciliegi. Nell'altra pagina, momenti della serata tra vino e tessuti.







STEFANO TRIULZI





sico, in cui ogni cosa ha un sapore, un posto, un tempo: la tradizione che è orgoglioso di rappresentare non è il cassetto delle cose vecchie né la serra dove tutto cresce a comando, bensì il giardino dove le piante fioriscono ciascuna nella sua stagione. Il suo ambiente è l'inverno, quando il confortevole peso, la sobrietà dei colori e il rigore dei disegni sono in armonia col grande riposo della natura. Un tessuto da sartoria, che mette il sapere e la fantasia di una casa centenaria al servizio di chi ama vestire. Per apprezzare l'effetto del tempo è stata proposta in degustazione anche l'annata 2017 dell'Amarone Ciliegio, degustata in successione all'annata più evoluta per proteggere il palato da un eccesso di intemperanza dei tannini, che nelle fasi di gioventù sono spesso più scalpitanti e ruvidi. Il rosso rubino che brilla nel calice porta con sé grande concentrazione di frutto e insieme morbidezza e austerità, con un sorso dalla consistenza densa e una trama tannica fitta. Quasi intuitivo l'abbinamento tra la fitta trama tannica del vino e la trama dell'Original Woollen Flannel: la flanella è un must have per il guardaroba di ogni gentiluomo, che nel momento in cui la indossa emette un'aurea autorevole distaccata e riservata. La flanella cardata di lana Vitale Barberis Canonico (articolo 4000 e articolo 5000), con un peso rispettivamente di 340 e 350 g, è disponibile in tutte le disegniature tradizionali: pied de poule, principe di Galles, finestrato e gessato, quest'ultimo anche con una striscia bouclé per dare un tocco di leggerezza contemporanea.

Chiude la degustazione sensoriale l'Amarone Riserva Armando Gianolli 2011, una dedica da parte di Massimo Gianolli al vulcanico padre, da cui tutta la storia ha avuto inizio e importante ispirazione non solo paterna ma di tradizione italiana, che il vino rispecchia pienamente in una complessità elegante dal rigore segnato da tratti balsamici e speziati. Un vino di grande pienezza e autorevolezza che ha il sapore di una tradizione da tramandare, e rimanda per similitudine di caratteri a Revenge (250 g - 280 g) composto di pura lana Merino super 150's, valore che indica una finezza di poco superiore ai 16 micron, praticamente pari al cashmere, dall'inconfondibile struttura a doppio ritorto, cioè con filati a più capi sia in ordito sia in trama. Nessun risparmio nemmeno nella densità di fili per centimetro, indispensabile per ottenere tessuti sani, a dar vita a una gamma declinata su registri classici che si presta alla realizzazione di completi da giorno e da sera di forte personalità, in cui la giusta dose di formalismo convive con la fantasia e un pizzico di vanità. Come il vino della Cantina dei Ciliegi: elegantissimo e per sempre.

1. Massimo Gianolli introduce il suo bianco Ca' del Moro 2021 Collina dei Ciliegi, 100% Garganega: alla sua sinistra, Francesco Barberis Canonico e Franz Botré, alla sua destra Leonardo Luca Etro. L'appuntamento milanese di «Che Stoffa questo vino!» si è tenuto allo Spazio Vitale Barberis Canonico di via Solferino 23, nel cuore di Brera: aperto solo su appuntamento, è un punto di riferimento per designer, sarti e professionisti dell'abbigliamento. Il progetto dello spazio di circa 300 metri quadri nasce dall'idea di riprodurre tridimensionalmente lo schema di intreccio tra trama e ordito, gli elementi verticali e orizzontali che creano il disegno di un tessuto. 2. Mara Maria Mamoli. 3. Amarone Ciliegio 2017 Collina dei Ciliegi, tessuto Original Woollen Flannel e tartare con tartufo, nobile gioco di consistenze. 4. Da sinistra, Irene Natalini, Domenico Vallarella, Marco Ghislandi, Massimo Gianolli, Martina Moro, Marco Carnevali e Stefano Falla. 5. Eleganze diverse. 6. Francesco Barberis Canonico verifica la lunghezza della giacca di un ospite. Nella pagina a fianco, in alto, giochi di luci, riflessi, colori e consistenze con i protagonisti della serata: vino e tessuto; in basso, conversazioni allo Spazio Vitale Barberis Canonico.





