

Da Gianni Cogo, a Giorgio Grai, a Michele Bean, a Franco Dalla Rosa. Nessun incontro è per caso...

Un unico denominatore comune, un grappolo d'uva fatto di tante piccole sfere. Il cerchio si è chiuso, per lo meno questo cerchio. In Giapponese la parola cerchio è tradotta in 'enso', e significa illuminazione, forza, universo. E' il momento in cui la mente si libera dando sfogo alla creatività.

C'era una volta, in un tempo passato, in cui vivevo la mia vita con il freno a mano tirato. Ruotava su se stessa, senza portarmi da nessuna parte. Non vivevo, o meglio, sopravvivevo. Accettare una vita che mi autoconvincevo di avere la fortuna di vivere, era una sfida con me stessa. Ma ora mi chiedo – ma perché mai dovremmo farlo?! –

La vita è vera solo se vissuta. Nel momento in cui lo capisci, pian piano lasci andare il freno a mano, e tutto cambia... Cambia a tal punto che non riesci più a vivere la vita di prima. Quello è l'unico problema. E allora corri, conosci, ricerchi, ma finalmente vivi. Ed è così che succede che mentre continui a vivere quello che non hai vissuto, e a conoscere quello che non hai conosciuto, incontri persone che ti consigliano, e con cui senti l'esigenza di parlare.

“Nessun incontro è un caso... Incomincio a pensare e a credere decisamente che sia così, e questo pensiero rende la vita più divertente e piena di significato. Se riguardate alla vostra vita passata, potete constatare che ogni persona che avete incontrato, ogni singola persona, ha contribuito a suo modo a farvi essere quello che siete oggi. Kay Pollak”

Ricordo ancora quando incontrai Giorgio Grai su consiglio del viticoltore Gianni Cogo. Quando mi chiese il motivo della mia visita, gli risposi che non lo sapevo, o meglio, ero lì per capirlo. Grazie a lui, nonostante le prese di posizione un po' aspre, mi sono imbattuta in un enotecnico del Collio Friulano, Michele Bean. Incuriosita da alcune sue affermazioni legate a Grai, gli chiesi di incontrarci.

Michele è un giovane enotecnico della terra del Collio. Spigoloso ma genuino, passionale e con vero credo per la terra, convinto come me, che *il vino sia fatto da persone*. Uno di quegli uomini che i più definiscono ruvidi, con cui io amo confrontarmi. Ci siamo trovati in una piazza di Treviso.

Michele Bean ha iniziato la sua attività nei Colli Orientali del Friuli, seguendo ogni fase della viticoltura, come è giusto che sia per chi vuole realmente capire, imparare e migliorare. Dopo un'esperienza negli USA, nel 2003 è tornato in Italia. Ora è consulente di aziende in Sicilia, in Toscana e in Friuli. Ma non solo, visto che sta sperimentando nuove realtà e nuovi vitigni in Serbia.

“Mi piace aver a che fare con persone stimolanti, che non vogliono vivere per forza sui binari. Il vino ti dà la possibilità di diventare una persona migliore, se ne sai carpire l'essenza. Non è il prodotto in sé... è una cosa che va ben oltre. E' quel guizzo che vedi negli occhi quando fai assaggiare cose buone ad altri. E' la voce rotta di un produttore "vero", quando ti parla della sua esperienza di vita e del suo percorso. Sono propositivo, leale, elastico ma per nulla molle, visionario, ma in continua crescita... Michele Bean”

Mi consigliò di conoscere un uomo in cui riponeva profonda stima e rispetto, **Franco Dalla Rosa**. Mi disse: *“Lui mi ha formato. Una buona parte della mia conoscenza di base è la sua.”* Ho seguito il consiglio.

Franco Dalla Rosa, uno di quegli uomini che quando ti stringono la mano lo fanno sul serio. Un uomo semplice dal volto buono e dalla lunga esperienza. In una vecchia Osteria di Treviso mi ha raccontato brevemente il suo percorso di vita. Nato ad Asolo da una famiglia contadina. Suo padre, che mi ha descritto con grandi parole d'ammirazione, è colui che gli ha trasmesso quell'amore per la terra

che lo ha portato verso il settore dell'enologia. Dopo gli studi a Conegliano ha intrapreso la sua strada nel mondo del vino lavorando prima nella Cantina sociale di Asolo, per poi continuare nell'Azienda Cà Ronasca a Dolegna del Collio. Qui ha incontrato un giovane appassionato che iniziava a compiere i suoi primi passi nella viticoltura, Michele Bean.

Nel pomeriggio passato insieme si è discusso di tradizioni, di cultura del vino, e di termini abusati e impropri quali "bollicine" e "prosecchino" che, sminuendo il vino senza far cultura, favoriscono le produzioni industriali legate alla quantità e non alla qualità.

Franco ora è tornato a svolgere la sua attività di enotecnico ad Asolo, perchè le radici lo hanno chiamato, perchè quest'uomo è parte integrante di questa terra. Ha un progetto: recuperare un vitigno a bacca rossa quasi estinto in cui crede. Ma questa è un'altra storia...