



- Per scusarsi del cambio di data ci invitano a pranzo.
- Davvero?
- Mi ha appena mandato una mail la segretaria, Luisa Manna.
- La segretaria? Ma se uno dei vini di Franz Haas si chiama Manna, come minimo sarà la moglie. No?
- Allora portiamo una pianta.
- Mi sembra il caso!

E' il mio amico Alex al telefono. Io, lui e Kuspo parliamo per l'Alto Adige, per un giro tra le cantine più importanti. Il primo giorno ci aspetta Franz Haas, a quanto pare, a pranzo.

A Termo compriamo una pianta orientale dal nome italianissimo, la Gloriosa superba, con degli strani fiori rossi, e ci avviamo verso il comune di Montagna, dove ha sede l'azienda. L'accoglienza è calorosa, la segretaria, quella vera, ci mette subito a nostro agio. Arriva quindi Franz Haas; anche con lui il ghiaccio è rotto in tre nanosecondi. Capiamo subito che Franz è una persona pragmatica e diretta, senza perdersi in chiacchiere, ci espone il programma della giornata: giro per le vigne, degustazione, pranzo e infine una puntata giù in cantina.

La visita delle vigne si svolge sotto una pioggia torrenziale che però non ci blocca affatto. Armato di un gigantesco ombrello, lui, il guru del Pinot Nero in Italia, ci espone le varie tecniche di coltivazione della vite, affinate in anni di esperienza, e le varie tipologie di terreno (dalla sabbia porfida all'argilla, fino al calcare di cui alcune parcelle sono ricche); ci spiega inoltre gli influssi dell'altitudine (i filari arrivano fino a 800 metri) e delle escursioni termiche sullo sviluppo aromatico delle uve.

Miracolosamente asciutti torniamo indietro e saliamo a casa di Franz, nel cui salotto tutto è pronto per la degustazione. Su un grande tavolo di legno sono allineati il Pinot Bianco, il Pinot Grigio, il Gewürztraminer e altre etichette nella doppia versione, col tappo in sughero e a vite. Franz è tra i più fervidi sostenitori di quest'ultimo ed è fermamente convinto che, dopo la diffusione in Nuova Zelanda e in Australia, anche il Vecchio Continente si convertirà al tappo a vite, o, per lo meno, dovrebbe.

Dopo gli assaggi conosciamo finalmente Luisa Manna, l'ispiratrice del bianco omonimo, una donna dal carattere vulcanico e travolgente. Tutti insieme (ci sono anche i figli dei nostri ospiti) ci mettiamo a tavola. Noi tre, che fino a poche ore prima non conosceavamo nessuno, ci sentiamo perfettamente inseriti nel focolare domestico. Tutto concorre in questo senso: l'ottimo cibo (non dimenticherò mai il risotto agli asparagi e il filetto al pomodoro e capperi), i discorsi che lo accompagnano e le risate per gli aneddoti raccontati.

Dopo pranzo, prima di scendere in cantina, Franz ci porta a vedere la sua riserva privata in una stanza scavata nella montagna. Io, Alex e Kuspo ci troviamo improvvisamente catapultati nel paese delle meraviglie, tra chicche bordolesi e rarità borgognone non mancano le migliori annate delle principali aziende italiane; siamo riconoscenti a Franz per averci ammesso nel suo sancta sanctorum, staremmo lì dentro per ore ma tempus fugit e la cantina ci aspetta.

Qui assaggiamo le prove di Pinot Nero non ancora commercializzate. Ed è in questo frangente che emerge l'aspetto della personalità di Franz che ho apprezzato di più. Non pago di produrre ottimi vini, tra cui il celebratissimo Pinot Nero Schweizer, egli è ancora alla ricerca della perfezione. Vedendo davanti a sé ancora tanta strada prima di arrivare a quel modello di Pinot Nero che ha in mente, il Pinot Nero definitivo, implanta nuovi cru, sperimenta legni diversi per provenienza e capacità, tenta nuove tempistiche di maturazione. Questa dimostrazione di umiltà e la tensione al continuo miglioramento lo rendono ancora più grande; la grandezza di un Uomo risiede proprio nella sua capacità di essere umile, pur avendo raggiunto obiettivi altissimi; non per niente l'etimologia della parola "umile" deriva dal latino "humus" (terra, terreno), a indicare una persona concreta, dai valori semplici e genuini, con i piedi ben radicati nella realtà.