Un racconto digitale del vino con la voce di Dante

Podere Ema, un’esperienza immersiva per le scuole

Arte & Lifestyle Dante illustra il vino Una piccola realtà alle porte di Firenze, Podere Ema, nel Comune di Bagno a Ripoli, poco distante dal centro di Grassina, una storia di dieci anni nella produzione del vino, l'attenzione al territorio e alla riscoperta delle risorse di queste colline, anche nel disegno delle etichette. Enrico Calvelli, Titolare ed Enologo dell'azienda, non ha però lo sguardo rivolto solo al passato con la riscoperta dei vitigni autoctoni, anche quelli più particolari e poco noti, quanto al futuro, pensando che nella terra del vino, l'antica Enotria, non si studia enografia nazionale, diversamente da quanto avviene in Francia e che ogni prodotto, come anche i frutti della terra, deve adeguarsi alla comunicazione attuale, oltre che al gusto del palato. Pertanto l'azienda ha pensato a un'esperienza immersiva realizzata con un video disegnato a mano da una fumettista pisana, Lisa Corsini, e realizzato da DrawLight Immersive Studio e Meneghini & Associati; con il contributo di Giovanni Sordi, fondamentale nell'ideazione del percorso del viaggio e dei personaggi, arricchendo il progetto con la sua vasta conoscenza storico-culturale ed enogastronomica dell'agricoltura toscana. Enrico Calvelli Se non sostituisce la visita guidata e naturalmente la degustazione, questa passeggiata digitale consente anche ai più piccoli una prima alfabetizzazione, con una degustazione legata solo ai profumi dei 7 vini, un gioco di interazione con il video che illustra i vari bouquet presenti sul tavolo di degustazione. Ogni vino è raccontato con un bouquet di aromi che si ritrovano con gli ingredienti di base sotto una campana e che naturalmente non prevedono l'assunzione di alcol. Ecco quindi un modo per diffondere una conoscenza oltrepassando qualsiasi barriera culturale e di età. Sempre nell'ottica dell'italianità e delle sue radici pensando, oltre che alle scuole - la Maison nello specifico ha richiesto al Comune di Bagno a Ripoli di includere la cantina nei percorsi didattici delle scuole locali - al viaggiatore internazionale, il cui interesse in questo ambito è crescente, è stata immaginata una passeggiata virtuale in tre locali diversi dell'azienda guidati da Dante Alighieri che in questo caso prende il posto di Virgilio e attraversa i secoli, incontrando personaggi che raccontano i vari gironi del vino, autori della storia di questo nettare e che non sono conosciuti per questo ambito. L'Immersive Winery, che nasce dall'idea dello stesso Enrico Calvelli, consente, varcando la soglia di una porta, di assistere all'incontro con Dante e Gian Vettorio Soderini, che narrano la storia della vite e dei vitigni toscani, dal Sangiovese al Trebbiano, passando per la Malvasia, e le loro caratteristiche che donano ai vini il loro carattere unico. La seconda sala è dedicata alla vinificazione e qui Francesco Redi, , medico e scienziato della famiglia Medici, con l'ausilio di efficaci ricostruzioni grafiche, ci immerge in un mondo fatto di lieviti e batteri che, grazie alla loro interazione, permettono la trasformazione del mosto in vino. Entrano in scena anche due personaggi, Eric, il lievito e Joe, la fermentazione malolattica, che con ironia ci guidano alla scoperta della seconda fermentazione del vino, quella che gli conferisce morbidezza. Nella terza sala incontriamo Pellegrino Artusi, gastronomo emiliano di nascita e fiorentino di adozione che con maestria invita gli ospiti a vivere l'esperienza sensoriale. Grazie all'ausilio di dispense aromatiche, sarà possibile riconoscere i sentori e gli aromi dei vini dell'azienda, ricevendo suggerimenti per l'abbinamento con i piatti della tradizione toscana, come il Peposo, la Francesina e il Pollo in Galantina. Le anfore dell'Impruneta Nello stile della comunicazione e anche del vino si legge la vicinanza al territorio e alla maniera antica di lavorare, senza guardare eccessivamente al mondo francese ad esempio, in ogni aspetto, dalla scelta dei vitigni, ai materiali, riducendo al minimo il legno, non contemplando la barrique e invece privilegiando le anfore in terracotta realizzate all'Impruneta, non a stampo, che diventano anche ornamento e artigianato artistico. Inoltre per tornare sui vitigni, in accordo con l'origine anche l'etichetta è pensata secondo la tradizione locale e in tal senso l'unico vino realizzato un blend internazionale, lo Xenoi, non a caso dal nome greco che rimanda all'essere straniero, allude alle tre uve bianche che lo compongono in ugual percentuale, rispettivamente Chardonnay, Viognier e Petit Manseng, meno noto, originario dei Pirenei e adatto a grandi vini morbidi, si discosta anche nell'etichetta riproducendo la tecnica giapponese Kintsugi di 'saldatura' in oro per decorare le crepe di vasi incrinati o i segni di rottura. A cura di Mila Fiorentini