

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



## Itinerari Borgogna, terra di vino e natura incontaminata

Licalzi a pag. 22



**Percorsi d'autore / 12** Tra filari di viti, boschi secolari, antiche locande, uno straordinario viaggio nell'incantevole e unica "Côte d'Or"

# Borgogna, vino e cuore per sognare

Lorenzo Licalzi, nato a Genova nel 1956, vive a Pieve Ligure. Dopo gli studi da psicologo, ha esordito nella narrativa, nel 2001, con il libro "Io no". Poi ha pubblicato "L'ultima settimana di settembre" (2015). In questi giorni è uscito "Le alternative dell'amore" (Rizzoli). La scorsa settimana ha scritto per noi Julia Buckley, autrice del libro "Avrò cura di me" (Sonzogno).

### L'ITINERARIO

**A**rrivare in Borgogna significa perdersi. Tra i filari di viti, innanzitutto, dovunque si punti lo sguardo, in tutte le esposizioni possibili, ma anche, almeno per me, in un paesaggio del cuore, perché la Borgogna, cuore della Francia, e più precisamente la Côte d'Or, è il posto dove ne ho lasciato un pezzo. «La Borgogna non è una regione, è la vita», diceva François Mitterrand, di chi sa

apprezzare il piacere del tempo antico, il gusto dei cibi semplici, l'ozio della provincia. Le juste milieu, la giusta misura delle cose, dicono i francesi. Non andate in Borgogna se volete correre, in bicicletta forse, se ce la fate, ma

**NON FERMATEVI NELLE ENOTECHES TURISTICHE MA, ANCHE SOLO UNA VOLTA, IN QUELLE ACCESSIBILI SU PRENOTAZIONE**



non con la testa, la testa deve essere libera, e il corpo fermo, magari seduti sotto il bersò di una locanda in un paesino dove non ce ne sono altre, a sorseggiare un bicchiere di Pinot Noir e accor-

gervi dopo due ore che sono passate due ore, e non vi siete annoiati mai. Pensate di potercela fare? Voglio dire, a dedicare quattro giorni del vostro tempo ai ritmi lenti, se pensate di sì, e anzi vorreste, allora la Borgogna è il vostro posto, altrimenti lasciate perdere, non andateci, oppure andateci, ma quando tornerete, se penserete che la Borgogna non è niente di speciale, sappiate che ciò che è davvero speciale in Borgogna ve lo siete perso, lo avevate davanti agli occhi ma non l'avete visto.

## MUSEI

Avrete visto boschi secolari, chiese romaniche, musei, cantine, mercatini rionali, vigneti a non finire, le colline dello Chablis, la Loira, ma non avrete visto la Borgogna, o meglio non l'avrete sentita, non avrete sentito quella douceur che va dritta al cuore, se il vostro cuore è ancora così morbido da saperla accogliere. Sapete qual è l'immagine che meglio rappresenta la Borgogna e lo spirito col quale dovrete visitarla? Una mucca. Sì, una delle tante mucche di razza charolaise che pascolano pacifiche sui prati del Morvan. Quando le vedrete, non guardatele soltanto, magari indicandole a vostro figlio, fermatevi ad osservarle, appropriandovi di un frammento della loro pacatezza, del loro ruminare. Ecco, la Borgogna andrebbe ruminata, ma se pensate che sia chiedervi troppo, vi chiedo qualcosa di meno, o forse di più, guardatele con gli occhi di vostro figlio.

Beaune, è da qui che partiremo, dove non c'è casa che non abbia i suoi gerani alle finestre. Dove c'è una piazza che è tutto un'alternarsi di bistrot, pâtisserie, enoteche tra le più fornite di Francia. Ma dove c'è soprattutto l'Hospice, l'ospedale degli "ultimi", costruito agli inizi del periodo gotico e utilizzato fino agli anni '70. Il

suo tetto, ricoperto di tegole a rombi colorate di giallo e di nero, è una delle immagini più classiche della Borgogna, ma non è il tetto che dovete osservare, perché intanto tetti così ne troverete in tutta la Borgogna, ma un letto, dentro, nella Salle des Povres, uno dei tanti messi in fila per orizzontale, dove ti aspetti che da

un momento all'altro debba entrarci un malato, e che è così piccolo che ti sembra che l'unico malato in grado di farlo sarebbe un bambino, e poi, invece, scopri che di malati ce ne stavano due, adulti.

## RISTORANTE

Dopo tanta sofferenza, non credo che vi venga fame, ma nel caso, non perdetevi la spettacolare boeuf bourguignon di "My cuisine", un piccolo ristorante al centro del paese, accompagnata da un buon bicchiere di Pinot Noir Premier Cru, o forse Gran Cru, ma sapendo che un solo bicchie-

re costa quanto la boeuf bourguignon, che non è precisamente a buon prezzo.

Il vino, appunto, se siete astemi, forse non è il caso che andiate in Borgogna, ma per "ruminare" la Borgogna, non basta non essere astemi, occorre saper apprezzare il buon vino, l'eccellenza direi. Dimenticatevi quello del contadino, oppure ricordatevelo quando assaggerete anche soltanto uno Chardonnay Village Puligny-Montrachet. La strada del vino, cento chilometri in cui vi ubriacherete, di bellezza. Attraverserete paesi di venti case, ma che danno il nome ai vini più famosi di Francia, e dunque del mondo. Non fermatevi dieci volte nelle enoteche turistiche da dieci euro per dieci bicchieri, ma una volta soltanto in certe cantine accessibili solo su prenotazione, tre assaggi vi costeranno quanto i dieci bicchieri nelle die-

ci enoteche turistiche (o forse non ve lo faranno neppure pagare), ma avrete ruminato la Borgogna.

## CALICI

Qualche anno fa, a Gevrey-Chambertin, riuscii ad entrare in una delle più prestigiose cantine di Borgogna: Domaine Jean Trapet. Era un sabato mattina, la cantina era chiusa, o almeno non aperta al pubblico (come - quasi - sempre, del resto). Suonai, comparve madame Trapet, le chiesi se per caso potessi... mi gelò con un desolee. Insistetti, insistette anche lei con i suoi desolee. Forse la presi per sfinimento perché ad un certo desolee sospirò va bien. Sfoggiai la stessa insistenza con il sommelier da cui mi fece accompagnare a visitare il Tempio, che, grazie a una giusta mancia (credo più dell'insistenza) e all'idea che non fossi proprio uno sprovveduto, mi versò, in altrettanti ca-

lici, tre rossi indimenticabili, tra cui spiccava un commovente Laticieres del 2004. Restai sobrio, purtroppo, perché gli assaggi erano davvero tali, e il bis non era contemplato, ma quel giorno non solo ho ruminato la Borgogna, me la sono bevuta.

**Lorenzo Licalzi**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## Le mete



**L'HOSPICE DE BEAUNE**  
E' l'"Ospedale degli ultimi", costruito a Beaune agli inizi del periodo gotico e utilizzato fino agli Anni '70. Il suo tetto di tegole a rombi colorati è un classico della Borgogna.



**MA CUISINE**  
Da non perdere lo spettacolare boeuf bourguignon del piccolo ristorante al centro di Beaune, dove assaporare anche un fantastico Pinot Noir Premier Cru o, forse, un Gran Cru.



**GEVREY-CHAMBERTIN**  
È in questo Comune francese di 3.096 abitanti situato nel dipartimento della Côte-d'Or che si trova una delle più prestigiose cantine di Borgogna: Domaine Jean Trapet.

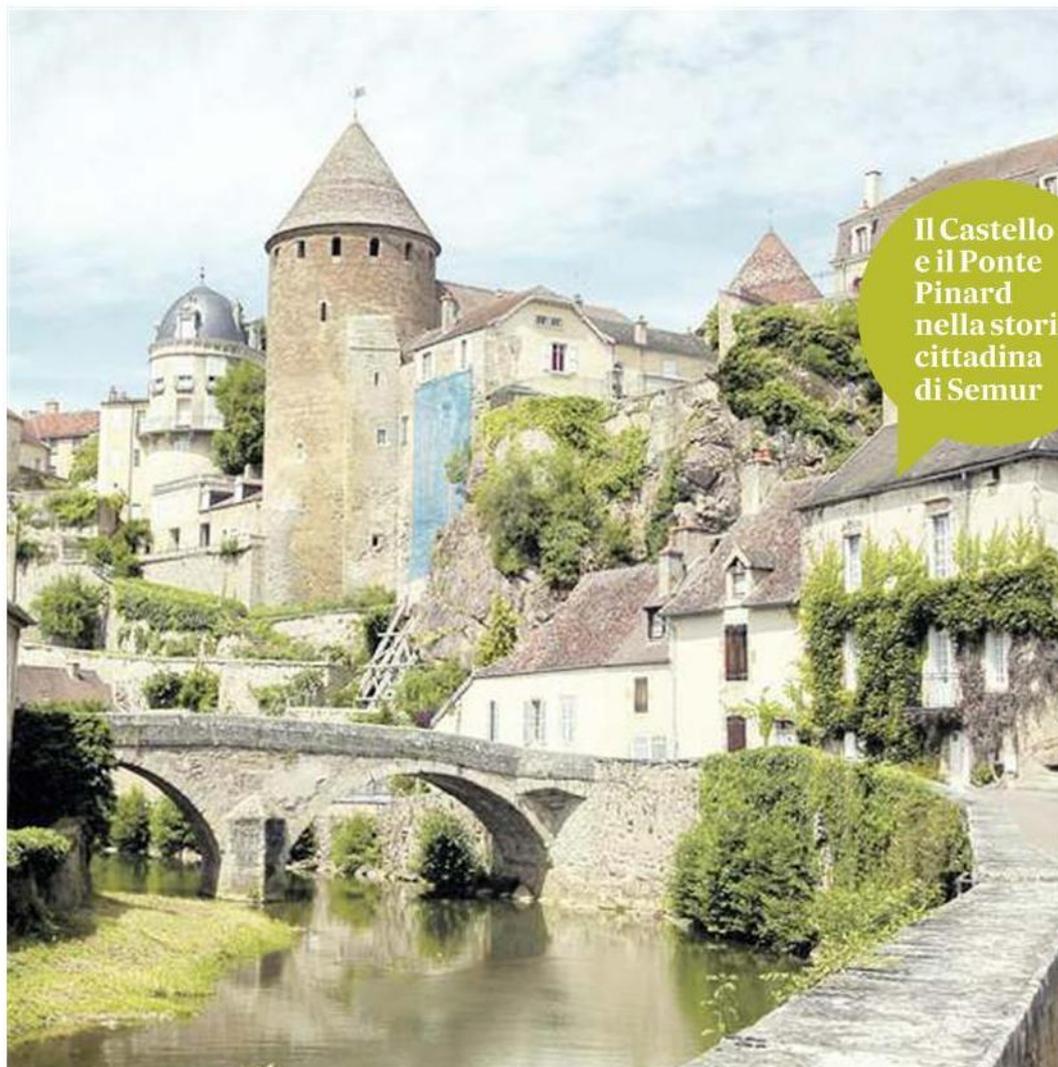


**CHABLIS**  
È un Comune francese di 2.479 abitanti situato nel dipartimento della Yonne. È dai vigneti di questo incantevole paese che nasce il celebre vino Chablis.

Qui sotto, il classico paesaggio di vigneti che si può osservare viaggiando attraverso le strade e le città della Borgogna, terra di vino pregiato



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



Il Castello  
e il Ponte  
Pinard  
nella storica  
cittadina  
di Semur



**LORENZO LICALZI**  
Le alternative  
dell'amore  
**RIZZOLI**  
315 pagine  
18 euro

