



## Racconti gourmand. Quindici.

admin domenica, 26 febbraio 2012 Racconti gourmand

### *Racconti gourmand. Quindici.*



Strani percorsi ha la *jouissance*. Quando capì che lui non sarebbe più tornato cambiò il parrucchiere e si rifecé il guardaroba a partire dalla biancheria. Era una delle protagoniste della Milano per bene, illuminata e corrotta. Era sposata a un *grand commis* di una grande azienda a capitale pubblico. Il loro era un matrimonio come tanti, finché un giudice molisano lo costrinse all'esilio, in Brasile, con un cospicuo conto in banca e alcuni appartamenti di lusso che aveva acquistato qualche tempo prima a Paraty, in un complesso coloniale con piscina e campi da tennis.

La conobbi a un *cocktail* in onore del Santo Salone dove si celebrano i salottifici brianzoli e la stoltezza degli architetti.

NO-COPYRIGHT

QUESTO SITO NON HA  
COPYRIGHT

Cerca nel sito

If you're a:  
**RACIST**  
**SEXIST**  
**ANTI-SEMITIC**  
**HOMOPHOBIC**  
**BIGOT**  
**YOU'RE NOT**  
**WELCOME HERE!**

sitemeter

Parlava di *design* con giornaliste e “pierre” immerse nei *gossip* di questo rito ambrosiano. Cominciammo a frequentarci, il mio piccolo *pied-à-terre* sui Navigli l’eccitava, aveva deciso che ero un artista *maudit*, nulla di più ridicolo. Un pomeriggio uscendo da un *vernissage* incappammo in un temporale improvviso, non riuscimmo a trovare un taxi libero, si bagnò a tal punto che il pizzo delle sue mutandine le disegnava i glutei sotto lo scamiciato di Versace. Fu così che, rischiando la sua reputazione di vedova bianca perseguitata dalla giustizia, mi portò nel suo appartamento dalle parti di Brera e, dato che eravamo già lì, dopo la doccia e essersi cambiata, decise di preparare una cena leggera. Tu mettiti comodo, mi disse porgendomi una camicia del caro lontano e mettendomi in mano un bicchiere di *cachaça*, cosa che mi parve di pessimo gusto, ma eccitante. La grande sala da pranzo era collegata al salotto da un arco. Divani bianchi, tavolini con il piano in cristallo, croste alle pareti pagate un occhio della testa e illuminate da *applique*, tappeti di lana cruda. Attraverso una porta a scomparsa si accedeva ad uno studiolo in legno, con un camino, una piccola libreria, un tavolo di Mollino, se i ricordi non m’ingannano il modello “arabesco”, e una poltrona Chester in pelle rossa. Il *Kitsch* è uno stato d’animo. Alle spalle della poltrona c’era un basso mobiletto in mogano che aprii per curiosità. Conteneva dei fascicoli ingialliti e legati con uno spago, cancelleria varia, una pistola in un fodero che mi sforzai d’ignorare, tre scatole di sigari cubani Cohiba con la fascetta personalizzata, ne intascai una mazzetta, due scatoloni di vini. Li aprii. Il primo conteneva quattro bottiglie di Comtesse Marie de France 1990 e otto bottiglie di Clos des Goisses brut 1985. Il secondo, dodici bottiglie di André Clouet Bouzy Rouge 1986, lo stesso vino con cui brindava Hegel il 14 luglio di ogni anno. Un tesoro, lessi l’etichetta un paio di volte per capacitarvene. La raggiunsi in cucina con una bottiglia di Bouzy in mano e cercando di essere disinvolto le dissi, ho trovato delle bottiglie di vino, che ne dici se ne apriamo una? Puoi aprirle tutte, mi rispose, sono una mania di mio marito. Era il mio giorno fortunato. Mi affrettai con un cavatappi mentre lei metteva in tavola una torta di verdure mal cotta e sciapita, dei formaggi, una terrina di tordo che non toccai, l’avanzo di una torta di noci di Marchesi, la più meneghina delle pasticcerie nel suo antico edificio di Santa Maria alla Porta, che divorai. Bevvi a

## Articoli recenti

- [LUCCIOLE PER LANTERNE- Sognando la noesi](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte III](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte II](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2019-20 – Parte I](#)
- [Appunti di Sociologia della Comunicazione – A.A.2018-19 – Parte I](#)

## Categorie

- [Anno Accademico 2015-16](#)
- [Anno Accademico 2016-17](#)
- [Anno Accademico 2018-19](#)
- [Anno Accademico 2019-20](#)
- [Corso A.A. 2011/2012](#)
- [Corso A.A. 2012/2013](#)
- [Corso A.A. 2014/2015](#)
- [Corso A.A. 2016/2017 Trim. II](#)
- [Diversi](#)
- [Esercitazioni 2011/2012](#)
- [Esercitazioni 2012/2013](#)
- [Fluxus](#)
- [Fluxus Restaurant](#)
- [IED – Corso di antropologia culturale](#)
- [IED – Corso di Sociologia](#)
- [Racconti gourmand](#)

## Meta

- [Accedi](#)

più non posso, svuotando praticamente da solo ben tre bottiglie di Bouzy. Come finì? Non lo so, ricordo di aver parlato di poesia francese e di viaggi, di averla vista mentre si spogliava su uno dei divani bianchi del salotto. Per rispetto del talamo nuziale, pensai. Ricordo che al sorgere del sole, il giorno dopo, presi un caffè in una tabaccheria di Santa Maria del Carmine, stanco, ma senza i tradizionali postumi della sbornia.



La confraternita che difende il vino di Bouzy, *grand-cru*, definisce questo piccolo centro sulle montagne di Reims come la vera madre dei vini rossi. Sono trecentottantasette ettari di territorio votati ai vitigni del Pinot Noir e dello Chardonnay. L'esposizione a NordOvest- SudEst, il suolo argillo-calcareo, la maestria dei suoi viticoltori ne fanno un luogo unico.



Se amate il vino e le loro cerimonie auguratevi di partecipare almeno una volta al *Chapitre des Vins Clairs* che si svolge da queste parti a primavera. Un'occasione anche per assaggiare un *dessert* inimitabile, la *Gelée au Bouzy et aux fruits rouges*.

Il Pinot Noir – *Vitis vinifera* – deve il suo nome alla forma e al colore del suo grappolo. La sua vite prospera nelle regioni fredde, ma teme il gelo, è difficile da coltivare a regola d'arte. Per definizione è il vino della Borgogna, diffidate delle sue patrie matrigne come l'Uruguay, il Sud Africa, la Nuova Zelanda, o l'Azerbaijan. Un proverbio dice: Dio ha fatto il

[RSS degli articoli](#)

[RSS dei commenti](#)

[WordPress.org](#)

Cabernet Sauvignon, ma il diavolo il Pinot Noir. I sommelier lo definiscono il più romantico dei vini. Colore, aroma, sapore è quello dei piccoli frutti rossi e neri. È leggero di tannino, quello di Bouzy sa qualche volta di petali di rosa e di viola, così come della concretezza delle aie, di cuoio, cedro e perfino di scatola di sigari. Che altro dire? S'ammala facilmente, i romani la conoscevano come *Helvenacia Minor* e la cominciarono a vinificare fin dal primo secolo dopo l'era comune.



\*\*\*

← Racconti gourmand. Quattordici.

Fluxus Restaurant – Cena nr. Otto →