

# GAMBERO ROSSO

anno 14  
numero 159  
aprile '05  
3,90 euro

IN OMAGGIO  
la guida  
dell' Umbria

Appassionati, ambiziosi, rigorosi, molto motivati. Ecco **le storie** di undici giovani donne e uomini che con fatica e con orgoglio lavorano in vigna e in cantina, in aziende spesso ereditate dalla famiglia ma cui loro danno un pezzo di sé e nuovi impulsi. Sono loro il futuro del vino italiano.

## I giovani leoni del vino



**L'Inchiesta Cucina e identità** Il futuro? Nel piatto più divertimento. Quattro storie di chef

**Le Grandi Verticali** Biondi Santi, Monfortino, Taurasi Radici: la storia del vino italiano

**Itinerari Golosi** La nuova Parigi gourmet, le colline di Genova e la Romagna più interna

**Week end gourmet, vini, ristoranti, bar, negozi, le ricette di casa e quelle degli chef**

[www.gamberorosso.it](http://www.gamberorosso.it)





“ Il vino è la mia isteria,  
quello che voglio  
mettere nella bottiglia  
è la somma dei desideri  
e delle ferite, dei ricordi  
e della realtà.  
Sogno di fare il mio vino  
da trent'anni,  
e non può essere  
che l'eccellenza”



## Marco di Serramarrocco. Classe, successo e sana sfrontatezza

«È il modo per ridare alla mia famiglia ciò che aveva e per riallacciare il legame con la mia terra. È una forma di liberazione e una catena al tempo stesso che va oltre la necessità: mi sento un collezionista che può vivere di altro, ma che ha bisogno di questo per vivere. Quel che voglio fare è il vino della mia Sicilia, di Serramarrocco. Solo quello». Ma dietro quel “solo quello” c'è la storia di feudi vocati alla coltivazione della vite già dal 1623, quando furono donati alla sua famiglia in segno di gratitudine dal re di Spagna e Sicilia Filippo IV, insieme alla

Baronia. Terre che sono arrivate fino alla nonna Maria Carmela, donna molto colta (laureata in legge e in chimica) e appassionata di vino, convinta che su quella terra potesse crescere uno straordinario cabernet. Tanto convinta da espianare tutti i vitigni esistenti e impiantare cloni di Pouillac. Era il 1995 e lei non arrivò ad assaggiare la prima annata, ma diede il via a una storia nuova. Radici che affondano lontano e che arrivano ben salde fino al nonno Calogero Raimondo, ultimo aiutante di campo di re Umberto I e al papà di Mar- ▶



► co, quel Marcello Marrocco, giornalista del Corriere della Sera che, entrato nel mirino delle Brigate Rosse, per sicurezza allontanò da casa i figli Marco e Massimiliano. Così i bambini iniziarono la loro vita di "esilio per studio" tra Regno Unito e America.

**E così Massimiliano** diventa cardiocirurgo e Marco (laurea a Cambridge e master ad Harvard, folgorante carriera nei Lloyds di Londra) torna a Milano e poi a Roma, nel '98, ingaggiato come manager alla Aon, una multinazionale di brokeraggio assicurativo. Il successo, però, le frequentazioni importanti, il tennis, l'equitazione e tanta carriera, da soli non bastavano: «Ogni giorno di festa, ogni vacanza era l'occasione per tornare nella mia terra, per riprendere contatto con l'azienda, punto fermo nella mia vita e in quella della mia famiglia, che in qualche modo volevo veder rinascere». Il nuovo ruolo a Roma, così vicina alla Sicilia, e la tristezza per la perdita della nonna e poi del papà, sono state un po' la molla che lo hanno fatto sentire «piacevolmente obbligato a tornare a casa e poter iniziare a produrre vino».

**Coincidenze?** Caso o destino? Sta di fatto che è scattato il richiamo delle radici. «Il vino è la mia isteria, quello che voglio mettere nella bottiglia è la somma dei desideri e delle ferite, dei ricordi e della realtà. Sogno di fare il mio vino da trent'anni, e non può essere che l'eccellenza». Un vino che nei suoi ricordi parlava francese, ma che ora deve esprimere solo la terra di Trapani, con la sua mineralità, i suoi profumi che vengono dal mare, i venti che accarezzano le vigne sulle colline, a trecento metri d'altezza, e che sanno esprimerne tutta la loro potenza e l'innata eleganza. «Non sono d'accordo che i vini di Sicilia debbano essere solo potenti e sgraziati, come non sono convinto della difesa dei vitigni autoctoni a tutti i costi. Mia nonna ha avuto la grande intuizione del cabernet e del merlot, un taglio bordolese che qui è diventato siciliano, dal quale posso ottenere i tannini di uno e la dolcezza dell'altro, in un grande e particolare equilibrio».

**Ci vuole** un po' di tempo per mettere a fuoco la scena: un giovane uomo di successo, che riesce a rendere importante tutto quello che fa, e ne fa tante, oltre il lavoro. Un

uomo che si distingue per l'eleganza del portamento (abito dal taglio impeccabile, camicia su misura, scarpe inglesi, cravatta strafirmata, «sembrava che stesse ad una sfilata», dice un assistente del fotografo) e che guarda caso racconta con soddisfazione di essere vicepresidente della Camera Europea dell'Alta Sartoria, che poi si mette a parlare di tessuti e di tagli per le giacche, di linee morbide dei cappotti e del rigore dello stile di un sarto... e tutto questo quasi si dissolve nel racconto dei contadini e della terra: «Mi piace sentirli parlare, imparo ogni volta espressioni dialettali che non conosco, e vedere il loro sguardo e le loro mani sulla vigna. Mani che conoscono ogni ruga del tronco, ogni zolla di terra. Senza i miei contadini non avrei mai potuto realizzare questo sogno». Sguardo diretto

e voce un po' sfrontata quando butta lì: «Io non vivo del vino, anzi, è un lusso che mi posso permettere. E che mi prendo. Per questo voglio vedere il Serramarrocco ai vertici dell'enologia europea perché sono io, c'è il mio nome e rappresenta il mio mondo, deve poter esprimere tutta la passione per la mia terra. Voglio fare un vino che sia bevuto per il feeling che riesce a creare tra me e chi lo assaggia, per quello che sa evocare e raccontare di questo territorio».

**Sì, ci vuole** un po' di tempo all'inizio, ma poi viene fuori quella caratteristica unica che solo la gente di Sicilia ha e sa di avere. Una passione per il proprio mondo come un sottile ma incorruttibile filo che lega tutti coloro che si possono definire siciliani anche se nati e cresciuti lontano, una emozione che spezza il cuore di tutti quelli che tornano e che ritrovano le loro origini in mezzo a mille contraddizioni e mille tormenti. Ma che per chi vive la terra è anche la salvezza. Per chi, come Marco, sa di poter fare il Vino. ■

