



La coppia fa il bis delle avventure di Corinna Stelea e Serena Martini, sommelier detective
E con il nuovo giallo «La regina dei sentieri», firma un romanzo enologico con delitto

Malvaldi & Bruzzone: il lato oscuro del vino

LUI: «MA I VECCHIETTI DEL BARLUME NON VANNO IN PENSIONE ASPETTANO SOLO NUOVE AVVENTURE»

Francesco Mannoni

Marco Malvaldi e la moglie Samantha Bruzzone, rifanno ditta dopo *Chi si ferma è perduto* (2022) e scrivono un romanzo enologico con delitto, ambientato in Toscana nei pressi di Bolgheri dove fra le eccellenze vinicole fermentano invidie, competizioni e concorrenze non sempre leali: *La regina dei sentieri* (Sellerio, pagine 334, euro 16) è il secondo romanzo della serie con protagoniste Corinna e Serena, sommelier in cerca di lavoro.

In una delle più belle aziende della zona, La Tegolaia, in cui si produce un vino d'alto rango, da un laghetto riemerge il motorcarro che usava l'ex proprietario, il marchese Crisante Olivieri Frangipane, (casata di «vignaioli dal 1240»), scomparso anni prima e mai ritrovato. L'anziano non vedeva di buon occhio le nuove leve di enologi e manager, gli stessi che hanno preso il suo posto quando la tenuta è stata venduta a una multinazionale olandese. Attorno a questi figure si muovono le indagini di Corinna Stelea e dell'amica Serena Martini. Ma c'è da stabilire come il vecchio sia morto e trovarne il cadavere.

Corinna e Serena sono una sorta di celebrazione della femminilità più intraprendente?

«Sono due metà di una stessa

donna e rappresentano in qualche modo le due metà del mondo femminile. Serena, laureata in chimica, è un sommelier che per ragioni vari ha scelto di sacrificare la carriera per la famiglia (è sposata, ha due figli e una suocera impicciona). A un certo punto si è resa conto che per lei era molto più importate stare con i figli che assicurarsi un futuro luminoso anche se non nasconde di avere dei rimpianti. Anche Corinna, la sovrintendente, ha un passato in cui ha dovuto fare una scelta, e al momento pensa solo al lavoro».

C'è un lato oscuro nella vita di Corinna?

«Sì, ma non è così nero in quanto non riconosciuto da lei stessa: tanto è brava nel capire se le persone le mentono, tanto è scarsa a riconoscere quando lei stessa si menta da sola. Corinna e Serena assieme fanno l'archetipo della donna moderna che ha una carriera, un lavoro, una famiglia e non deve scegliere, ma ce ne vogliono due per farne una».

È davvero severo come voi lo raccontate il metodo per produrre i grandi vini?

«Il vino è un tipo di prodotto particolare, perché gli effetti di un qualsiasi sbaglio o modifica si vedono tre anni dopo la vinificazione e decenni dopo la scelta di piantare una vigna in un determinato terreno. I buoni risultati che si vedono a lungo termine molto spesso si attengono alle tradizioni perché così si è sicuri di non sbagliare. Se si sbaglia in maniera tradizionale sei perdonabile; se sbagli in maniera non convenzionale, sei uno sciocco. Il vino di alta gamma è una sicurezza in campo commerciale. Una cantina di prestigio ha una determinata estensione di ettari e la maggior parte

di questi vigneti serve a fare il vino di base; il vino migliore viene prodotto con una minima parte della vendemmia (il 10%), ma queste bottiglie di vino producono la metà del fatturato della cantina. Richiesto e venduto anche all'estero a caro prezzo, è la garanzia economica dell'attività, altrimenti la cantina non si reggerebbe. Le aziende vinicole dal punto di vista economico sono sanissime perché muovono tanti soldi: su un fatturato di 80 milioni, 40 milioni possono essere di utili. Si menziona spesso la Toscana, ma in generale, in tutta Italia si producono tanti vini di qualità. C'è molta varietà geografica che si riflette in altrettante varietà di gusto.»

La qualità, è sempre il risultato di un'operazione laboriosa o c'entra anche la chimica?

«L'utilizzo della chimica è consentito. Se uno rimane nei limiti legali non è furbizia, ma mestiere. Di sicuro c'è una notevole applicazione delle tecniche scientifiche alla produzione del vino. In Italia non si possono fare cose che in Francia sono permesse, tipo aggiungere zucchero. Se l'uva non raggiunge il grado zuccherino che permette la fermentazione, non si vinifica. Si è raggiunto un equilibrio: oggi non si può parlare di furbizia, ma di uso consapevole della scienza. Poi che ci siano degli imbrogli è un dato statistico».

Malvaldi: Corinna e Serena sono destinate a soppiantare i vecchietti del BarLume?

«No, nulla detronizza i vecchietti. Appena c'è una storia adatta torneranno. I vecchietti sono dei vulcani e a un certo punto cominceranno ad eruttare, terremoteranno qualche notizia e mi indicheranno la strada di un nuovo caso su cui farli indagare».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**MALVALDI
E BRUZZONE**
LA REGINA
DEI SENTIERI
SELLERIO
PAGINE 334
EURO 16

LA COPPIA
Lo scrittore
Marco
Malvaldi
e sua
moglie
Samantha
Bruzzone

«LE PROTAGONISTE
SONO DUE METÀ
DI UNA STESSA
DONNA E ANCHE
DELL'INTERO MONDO
FEMMINILE»

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.



098157