

UN VULCANICO INFLUENCER ANTE-LITTERAM

Se l'evoluzione della specie vale per i comunicatori del vino, chi c'era prima dell'influencer? Meno persone, certo, ma dotate di più autorevolezza e maggiore capacità di scouting. Lasciando Veronelli su in alto, al vertice dell'elenco, quali sono stati i proto-influencer che hanno avuto la capacità di incidere sui gusti e sul mercato di casa nostra? Uno di questi, specie in riferimento allo Champagne, è Antonino Trimboli. Un vulcano di uomo. Non a caso nasce a Catania ai piedi di quello vero. Antonino è piccolo di statura, ma grande di cuore e di simpatia; caratteristica, quest'ultima, che gli permetterà di varcare qualsiasi porta di cantina in Francia. Oggi ha 99 anni. Inizia a studiare da maestro, poi da sarto nella rinomata bottega del padre. Lascia tutto per una parentesi da flâneur in cui affina le proprie doti di simpatia in una Milano spumeggiante. Passioni tante, compreso il sigaro, fuma un Toscano al giorno, anche se poi dice: «Se avessi i soldi fumerei sempre Avana».

un uomo curioso: «Mi sono sempre chiesto del perché delle cose, senza contare che ho sempre avuto la passione per la lettura». La sua biblioteca sul vino è consumata da un utilizzo quasi cannibalesco. Quello che legge nei libri però lo vuole verificare di persona. Appena capisce che la Francia è il riferimento per il vino, prende e parte. Non un paio di volte: l'avanti e indietro ha quasi toccato quota 300. Poca comodità sempre,

perché i viaggi per lui sono sempre stati studio e lavoro, non selfie e brindisi. Gira, sin dall'inizio, con una 600 usata che utilizza anche come camera d'albergo, avendo cura di fermarsi vicino a ospedali e posti di polizia («Così rischiavo meno»). Parte dalla Borgogna perché è la più vicina alla sua Milano. Qui scopre l'importanza del luogo rispetto al vino, una regola che non lo abbandonerà mai



in nessuna delle sue selezioni. Poi altri luoghi, da Bordeaux alla Normandia, in una Francia ancora senza autostrade, ma ancora tutta, enologicamente parlando, da scoprire, specie per un'Italia che beveva (oggi qualcosa è cambiato anche grazie a lui), solo le grandi marche.

Il grande amore di Antonino è tuttavia lo Champagne. Anche qui il paspartout sono i soliti occhi

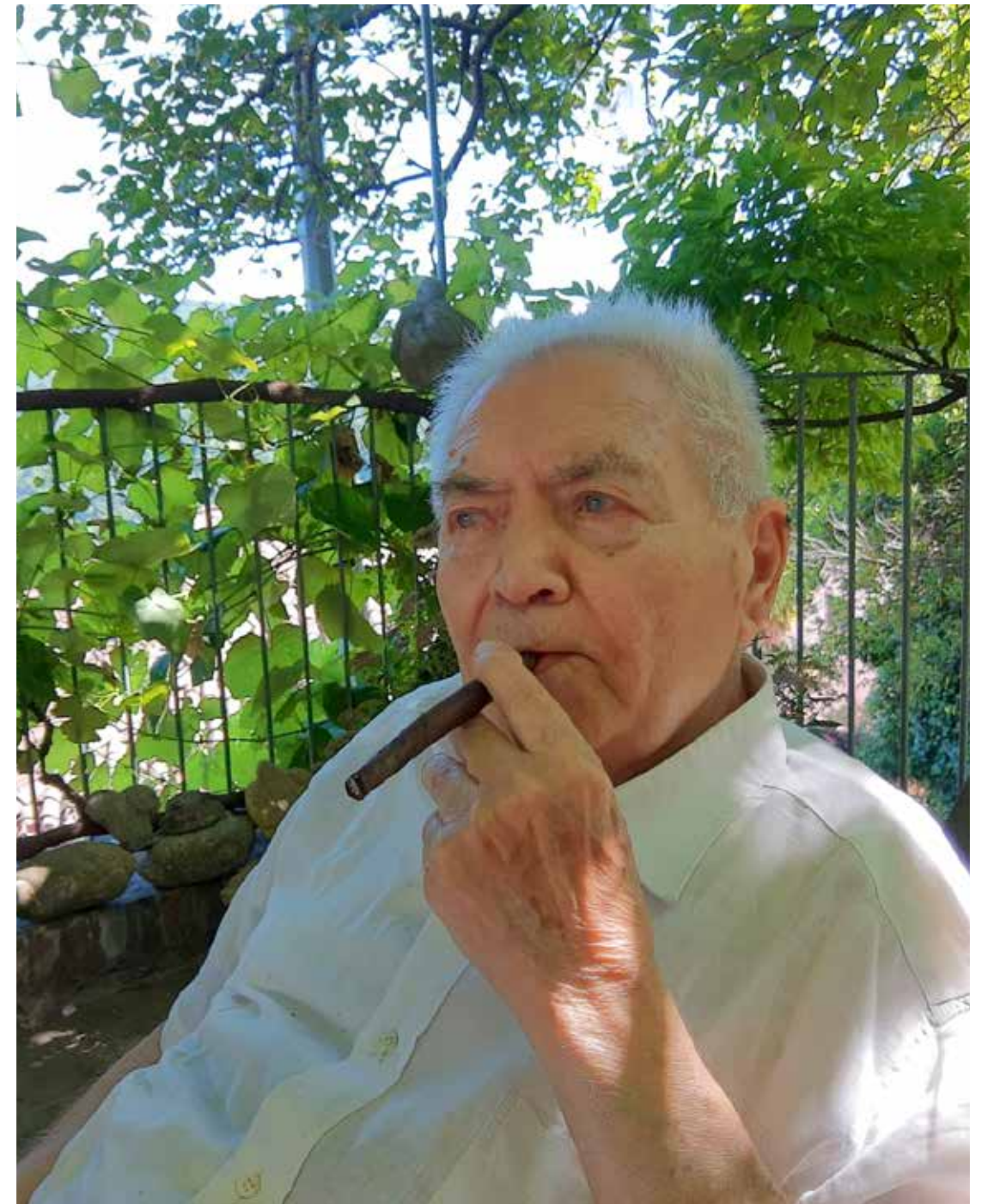
azzurri e una simpatia che non deriva da nessuna posa, perché realmente naturale. Per questo, negli anni, dai sedili della propria auto passa a soggiornare presso gli stessi produttori, mangiando con loro, assaggiando, ridendo.

All'insegna di una passione comune: il vino. «Non so neanche io come ho fatto, andavo a casa loro, bussavo e mi

accoglievano». Fantascienza specie se pensiamo che, oggi, è più facile avere udienza dal Santo padre piuttosto che da alcuni produttori. Per questo quando Antonino decide di proporre questi stessi vigneron a tanti importatori nazionali (Moonimport, Cuzziol Grandivini, Merregalli, Bolis solo per citarne alcuni), a loro volta bravi a farli arrivare nei bicchieri di casa nostra, non servono firme, ma soltanto brindisi. Ma perché proprio

lo Champagne? «È un vino unico, di grande signorilità, un aspetto, quest'ultimo, difficile da spiegare... Poi ha quelle bollicine saltellanti». Come ha fatto a valutare i vini e le aziende migliori? «Grazie a un dono, quello del palato, cui ho sempre affiancato studio e ascolto, perché bisogna misurare le parole e giudizi quando si è di fronte a un produttore. Solo lui infatti sa cosa come ha fatto quel vino che stiamo valutando». La misura, l'equilibrio e la verosimiglianza rispetto allo stile maison o all'annata sono le doti che, secondo Antonino, dovrebbe avere uno Champagne. «Dando grande importanza al territorio ho sempre cercato solo i récoltants, quelli che sapessero meglio esprimere il loro terroir, specie se classificati Grand cru».

Non ha rimpianti, perché quello che c'era da assaggiare e poi valorizzare lo ha fatto, come dimostrano i nomi del «suo» dream team di scoperte: Bonnaire, Paul Bara, Jacques Selosse, Egly Ouriet e Gaston Chiquet, solo per citarne alcuni. Parte dell'esperienza di Antonino è migrata alla figlia Francesca che ha dato vita, insieme ad altri due soci, alla Trimboli Wines (trimboliwines.com), azienda che seleziona artigiani della Champagne, ma non solo. Quando Antonino assaggia quelli selezionati dalla figlia non perde il suo spirito critico e insieme curioso, effervescente come i vini che continua ad amare e che tanto gli somigliano. E si sa, chi si somiglia si piglia... 🍷



«Ho un dono, quello del palato, cui ho sempre affiancato studio e ascolto perché bisogna misurare parole e giudizi quando si è di fronte a un produttore»