L’opera incontra il vino: cinque personaggi, cinque etichette

L’opera e l’enologia condividono una caratteristica fondamentale: entrambi traducono emozioni in linguaggio sensoriale capace di toccare l’animo umano nelle sue sfumature più profonde. Ogni sorso, come ogni nota, racconta una storia che risuona nell’eternità dell’arte.

In una sorta di gioco estivo sono quindi stati scelti i protagonisti di Aida, Nabucco, Rigoletto, Traviata e Carmen, in scena all’Arena di Verona Opera Festival, per accostarli a singole etichette di eccellenza che per caratteristiche organolettiche e storia produttiva richiama i tratti dei protagonisti delle cinque opere. Gli abbinamenti proposti, per quanto possibile e sempre in un’ottica di gioco estivo, provano a evitare stereotipi scontati, fondati sulla pura provenienza geografica e utilizzano per la selezione delle etichette di eccellenza protagoniste delle guide. Il Barolo Monfortino incarna la maestà austera di Nabucco, il Dom Pérignon Rosé riflette l’eleganza fragile di Violetta dove le coppe di champagne scandiscono il tempo che fugge; il Châteauneuf du Pape esprime la sensualità indomita di Carmen; l’Ornellaia rappresenta la nobiltà di Aida; l’Amarone Quintarelli simboleggia la complessità contrastante di Rigoletto.

La stessa presenza del vino in queste cinque opere rivela stratificazioni culturali precise: dalla celebrazione mondana parigina della Traviata alla corruzione delle corti italiane del Rigoletto, dal potere imperiale di Aida alla nostalgia patriottica del Nabucco, fino all’esotismo andaluso di Carmen. Ogni utilizzo riflette non solo convenzioni drammaturgiche, ma documenti storici e antropologici sulle società rappresentate.

Opera e vino, un legame culturale e sociale Il legame tra opera lirica e vino affonda le sue radici nella storia sociale e culturale europea. Questa connessione emerge con particolare forza nel XIX secolo, quando il melodramma diventa lo specchio della società borghese e delle sue ritualità. La presenza del vino nei libretti operistici documenta un fenomeno storico preciso: l'evoluzione dei costumi sociali dell'Ottocento. Il celebre brindisi "Libiamo ne' lieti calici" de La Traviata di Giuseppe Verdi rappresenta in cui si inneggia alle gioie del vino, dell'amore e del piacere, riflette la pratica sociale dei salotti parigini dell'epoca, documentata nelle cronache di Alexandre Dumas figlio, fonte dell'opera verdiana. La tradizione musicale del brindisi operistico include diverse opere: da "Cantiamo, facciam brindisi" nell'Elisir d'Amore di Gaetano Donizetti a "Viva, il vino spumeggiante" nella Cavalleria Rusticana di Pietro Mascagni e rivela come il vino funzioni da catalizzatore drammaturgico, accelerando le dinamiche narrative e psicologiche dei personaggi.

Nel caso di Aida, Nabucco, Rigoletto, Carmen e La Traviata, il vino assume funzioni narrative distinte. Nella Traviata rappresenta l'effimero piacere della vita mondana. Nel Rigoletto diventa metafora dell'inganno sociale: Il Duca arriva travestito da ufficiale, chiede una stanza, del vino e canta una canzonetta amorosa. Qui il vino accompagna l'inganno e la corruzione. . L'ambientazione sociale è documentata: le taverne dell'Italia settentrionale del Cinquecento, epoca dell'azione, erano luoghi dove si mescolavano classi sociali diverse, dai nobili in incognito ai sicari prezzolati. Francesco Maria Piave, il librettista, attinge da Victor Hugo ma adatta il contesto alle realtà sociali italiane, dove il consumo di vino scandiva rituali specifici di appartenenza e distinzione. In Aida, la dimensione del vino si inserisce nella rappresentazione del potere faraonico. L'opera, commissionata da Isma'il Pascià, khedivè d'Egitto, per celebrare l'apertura del Canale di Suez, è un capolavoro frutto del dialogo fra due giganti: Giuseppe Verdi e Auguste

Mariette, padre della moderna egittologia. Il vino in Aida non compare esplicitamente, ma la sua presenza si intuisce nei grandi tableaux cerimoniali. In un banchetto, Amneris e Radamès partecipano ai rituali di corte dove le libagioni accompagnano le celebrazioni militari e religiose. Mariette, archeologo e consulente storico dell'opera, aveva documentato l'uso cerimoniale del vino nell'antico Egitto attraverso i ritrovamenti nelle tombe e nei templi. Il vino rappresenta quindi il potere imperiale e la sua capacità di creare consenso attraverso lo spettacolo. Il Nabucco affronta il tema del vino da una prospettiva diversa: quella della nostalgia e dell'esilio. L'opera trasforma il lamento degli ebrei deportati a Babilonia in metafora del desiderio di indipendenza italiana. Il vino, elemento centrale della cultura ebraica attraverso i rituali religiosi, diventa simbolo di ciò che si è perduto con la patria. Il "Va' pensiero" non menziona il vino, ma evoca "le memorie nel petto accese" che includono i rituali domestici e religiosi legati alla terra d'origine. Arrigo Boito, nelle sue analisi dell'opera verdiana, notava come la nostalgia per la patria perduta si manifestasse anche attraverso il rimpianto per i sapori e le tradizioni culinarie, tra cui il consumo rituale del vino durante le festività religiose. In Carmen il vino si intreccia con la cultura andalusa e la sua rappresentazione nell'immaginario europeo. La storia è ambientata nella Siviglia del 19° secolo, in un contesto sociale dove quando si pensa all'Andalusia, le prime cose che vengono in mente sono inevitabilmente il caldo, il sole ma anche la tradizione vinicola. George Bizet attinge dalla novella di Prosper Mérimée, che aveva viaggiato in Andalusia e documentato le tradizioni locali, inclusa la cultura del vino di Jerez e Manzanilla.

Nabucco: Barolo Monfortino Riserva- Giacomo Conterno 2015 Nabucco, re babilonese protagonista dell'opera di Giuseppe Verdi, trova la sua corrispondenza enologica nel Barolo Giacomo Conterno "Monfortino" 2015, un'etichetta

leggendaria che rappresenta l’apice della tradizione piemontese e nasce nelle migliori annate dalle migliori uve di Nebbiolo del cru Francia, il vigneto più meridionale di Serralunga d’Alba assieme ad Airone. La vendemmia 2015 dona al Monfortino una struttura imponente che richiama la maestà del sovrano mesopotamico.

Il Nebbiolo da cui nasce questo Barolo possiede tannini austeri che si ammorbidiscono dopo oltre sei anni di maturazione in botte grande, proprio come Nabucco che passa dalla tirannia alla redenzione attraverso la sofferenza e la perdita del potere. La complessità aromatica del vino è particolarmente ricca, con note di rosa canina, ciliegia, violetta, chiodi di garofano e liquirizia, e si sviluppa nel tempo, similmente al personaggio verdiano che acquisisce profondità man mano che la vicenda procede.

La cantina Giacomo Conterno utilizza sistemi tradizionali e mantiene l’affinamento in botti grandi di rovere slavone per periodi lunghissimi. Questa scelta riflette in qualche misura la natura di Nabucco, sovrano ancorato alle proprie convinzioni (almeno fino al momento dell’illuminazione divina).

Violetta Valéry – Dom Pérignon Rosé 2009 Violetta Valéry, protagonista de La Traviata di Giuseppe Verdi, trova nel Dom Pérignon Rosé 2009 della Maison Moët & Chandon il suo alter ego enologico. Questo champagne rappresenta l’eleganza parigina del Secondo Impero, l’epoca in cui Dumas figlio ha ambientato la sua “Dame aux Camélias”.

L’annata 2009 ha portato alla produzione di uno champagne di particolare finezza e dal bouquet dominato da frutti rossi con aromi di rosa, olio di arancia e spezie. Il Dom Pérignon Rosé Vintage 2009, nelle parole della maison “è una vibrante manifestazione di luce e oscurità: incarna l’anelito alla creazione come esplorazione radicale di nuove possibilità “ e presenta una delicatezza che nasconde una struttura

complessa, proprio come Violetta che cela dietro la frivolezza mondana una sensibilità profonda.

Il colore rosa cerasuolo dello Champagne richiama le camelie rosse e bianche che Violetta porta al petto, simboli del suo stato di salute e della sua condizione sentimentale. Il perlage fine e persistente evoca l'effervescenza della vita sociale parigina, e ricorda i gioielli che adornano la protagonista nei salotti dell'alta società.

L'assemblaggio di Pinot Nero e Chardonnay, in proporzioni segrete, conferisce al Dom Pérignon Rosé le sfumature aromatiche del Pinot Nero e la delicatezza e l'eleganza minerale dello Chardonnay, la stessa dualità che caratterizza Violetta dominata da passione e raffinatezza, impulso e controllo, vita mondana e aspirazione all'amore puro.

Carmen: Châteauneuf du Pape Rouge della Maison – Etienne Guigal 2018 Carmen, la sigaraia di Siviglia protagonista dell'opera di George Bizet, trova corrispondenza nel Châteauneuf du Pape Rouge della Maison Etienne Guigal, 2018. Questo vino della Valle del Rodano meridionale possiede infatti il carattere indomito e la sensualità della protagonista dell'opera Bizet.

La vendemmia 2018 nel Sud della Francia si è distinta per le temperature elevate che hanno concorso a concentrare gli aromi e intensificato la personalità dello Châteauneuf du Pape che ha sviluppato una struttura potente e complesso che richiama la forza di carattere di Carmen.

Di color rosso rubino profondo, come il fiore che Carmen getta ai piedi del soldato seducendolo, lo Châteauneuf du Pape Rouge affina per 36 mesi in grandi botti di rovere per poi presentarsi con un ricco corredo aromatico, tannini setosi e rotondi e buona persistenza.

L'assemblaggio tradizionale di vitigni autorizzati nella denominazione crea un bouquet complesso dove dominano Grenache

(70%), Syrah (20%). Mourvèdre. (5%) e altri vitigni rossi (5%). Questi vitigni mediterranei conferiscono al vino note di spezie, erbe aromatiche e frutta matura che evocano l'ambiente andaluso dell'opera di Bizet. Il Grenache apporta morbidezza e calore, la Syrah conferisce struttura e colore intenso, il Mourvèdre aggiunge tannini e longevità.

La Maison Guigal, fondata ad Ampuis nel 1946 da Etienne Guigal, mantiene metodi di vinificazione rispettosi della tradizione dea Valle del Rodano. L'affinamento in grandi botti di rovere francese preserva il carattere varietale pur conferendo eleganza al vino, proprio come Carmen conserva la sua natura selvaggia pur muovendosi con grazia nei rapporti sociali.

Aida: Ornellaia Bolgheri Doc Superiore 2019 – Tenute dell'Ornellaia Aida, principessa etiope schiava in Egitto protagonista dell'omonima opera di Giuseppe Verdi, trova il suo equivalente enologico nel Bolgheri Superiore Ornellaia 2019 della Tenuta dell'Ornellaia, eccellenza della viticoltura toscana moderna creata dal Marchese Lodovico Antinori nel 1981 e ora proprietà della famiglia Frescobaldi.

Questo Super Tuscan rappresenta l'incontro tra tradizione italiana e innovazione internazionale che si può leggere, in parallelo con l'opera di Verdi, come lo specchio della presenza in Aida di due sentimenti, la fedeltà alla patria lontana e l'amore per Radames, comandante dell'esercito nemico, quello egiziano. Non a caso la vendemmia 2019 è stata interpretata dalla 14° edizione di "Vendemmia di Artista" con il tema de "Il Vigore".

La vendemmia 2019 è stata caratterizzata da un clima molto variabile che ha donato all'Ornellaia una struttura elegante che unisce potenza e finezza e un carattere potente, intrigante e misterioso che non si svela al primo sorso, proprio come la personalità di Aida che sotto le vesti di schiava in Egitto, nasconde la propria provenienza regale e

custodisce l’amore di Radamès e l’amicizia concessa, almeno inizialmente, da Amneris, la figlia del faraone a sua volta innamorata, invano, del comandante dell’esercito del padre.

L’assemblaggio di Cabernet Sauvignon (62%), Merlot (31%), Petit Verdot (4%) e Cabernet Franc (3%) crea un vino di grande ricchezza aromatica, proprio come la complessità di Aida, prigioniera tra due mondi. Il Cabernet Sauvignon conferisce struttura e longevità, il Merlot apporta morbidezza e rotondità, il Petit Verdot aggiunge colore e aromi speziati, il Cabernet Franc dona eleganza e profumi floreali.

L’affinamento di diciotto mesi in barrique francesi, seguito da altri dodici mesi in bottiglia, conferisce infine al vino quella complessità e quella profondità che caratterizzano anche il personaggio di Aida.

Rigoletto: Amarone della Valpolicella Classico Giuseppe Quintarelli 2015 Rigoletto, il gobbo buffone di corte presso il Duca di Mantova delineato da Giuseppe Verdi, trova nell’Amarone della Valpolicella Classico Giuseppe Quintarelli 2015 il suo doppio vinicolo. Questo Amarone, tra i simboli della sua denominazione, possiede infatti quella complessità contrastante che definisce il personaggio verdiano: amarezza e dolcezza, forza e fragilità, cinismo e tenerezza paterna.

Il processo di appassimento delle uve Corvina (55%), Rondinella (25%), Cabernet Sauvignon (15%), Nebbiolo (5%), Croatina (5%) e Sangiovese (5%) su graticci di bambù concentra zuccheri e aromi, creando un vino di grande struttura e complessità. Questo metodo tradizionale richiede pazienza e dedizione, virtù che accomunano la cantina Quintarelli al Rigoletto verdiano nella cura verso cosa e chi più ama.

L’affinamento di sette anni tra botti grandi di rovere di Slavonia e bottiglie conferisce all’Amarone Quintarelli quella stratificazione aromatica e quella profondità che caratterizzano la sfaccettata psicologia del Rigoletto. Le

note di frutta secca, ciliegia e prugna matura, liquerizia, spezie dolci e cioccolato si alternano a sfumature più austere di cuoio e tabacco, proprio come Rigoletto alterna momenti di tenerezza verso la figlia Gilda a esplosioni di rabbia contro il mondo che lo circonda.