

LIBRI: I VINI E I VITIGNI SECONDO TIZIANO GAIA, ESCE "STAPPATO. UN ASTEMIO ALLA CORTE DI RE CARLO"

26 Luglio 2019



L'AQUILA - È uscito lo scorso 19 luglio l'ultimo libro di Tiziano Gaia, *Stappato, Un astemio alla corte di re Carlo* (Baldini & Castoldi), viaggio nel mondo dei vini e dei vitigni che alterna autobiografia, colorite descrizioni di personaggi del mondo enologico, aneddoti curiosi e spiegazioni tecniche, riflessioni sulle recenti trasformazioni e spettacolarizzazioni dell'agroalimentare.

Gaia racconta quindi la sua esperienza da "paura e delirio a Slow Food" sotto l'egida del carismatico fondatore, gli anni di coinvolgente apprendistato, la descrizione della giornata-tipo in veste di degustatore per Vini d'Italia, una maratona di un centinaio di assaggi quotidiani per tre mesi l'anno, fino ai vividi ritratti delle figure più importanti della viticoltura italiana, l'ascesa del Barolo, i riti contadini e i costumi delle Langhe, tra balòn e partite a tressette, il tartufo e lo storico mercato delle uve di Alba.

Un dissacrante "dietro le quinte" della critica enologica e una storia del vino raccontata in modo originale e sagace, incentrata sulla sua trasformazione in bene voluttuario, spogliato della funzione di bene primario e dunque potenzialmente inutile, ma a cui l'autore riconosce la straordinaria capacità di cavalcare o addirittura anticipare i cambiamenti socio-culturali del nostro tempo.

Accanto a una narrazione degli anni di apprendistato piuttosto coinvolgente, e ai ritratti delle figure più importanti di Slow Food e della produzione vinicola, troviamo una descrizione disincantata, ma abbastanza equilibrata, della critica enologica e dei suoi limiti, del boom di Slow Food e affini, della questione economica e dell'enorme giro d'affari.

L'autore sforna formulazioni creative e pregnanti, dando giudizi provocatori, come la tesi dell'estinzione dei "degustato sauri" o quella su un certo scetticismo sul biologico: "Proclamarsi biodinamico 'fa figo', ma il tutto si riduce a una rivisitazione di pratiche vecchie quanto il mondo".

Tiziano Gaia è nato a Torino nel 1975 e ha vissuto a Castellinaldo (Cuneo), il paese di cui è originaria la famiglia.

A lungo responsabile delle pubblicazioni enologiche del movimento Slow Food, è direttore del comitato scientifico del WiMu, il Museo del Vino a Barolo, e collabora con la rivista internazionale Decanter.

È autore e regista di documentari, tra cui *Barolo Boys. Storia di una rivoluzione* e *Itaca nel Sole. Cercando Gian Piero Motti*.

Ha pubblicato *Puoi chiamarmi fratello* (2011) e *Di vigna in vigna* (2015).

© 2026 Abruzzo Web Enfasi srl - Quotidiano digitale registrato presso il Tribunale dell'Aquila con decreto n°501 del 2 settembre 2003

Iscrizione al ROC n. 26362 - P.IVA 01812420667

Direttore responsabile Berardo Santilli