

SETTEMBRE 2016
ANNO 1 | NUMERO 3
TRIMESTRALE

Kairós

L'ATTIMO OPPORTUNO PER VIVERE LA QUALITÀ DEL TEMPO

il Re del mare

Valori, passione, tecnologia e lavoro di squadra. L'Oyster Perpetual Yacht-Master 40 incorona la Rolex Swan Cup 2016, regata che celebra i cinquant'anni di un mito della marineria mondiale



Culto della puntualità

«Da me esigo precisione». Bernie Ecclestone svela la sua formula del tempo

Affare vintage

Modelli storici e outsider preziosi. Ecco come investire sul passato

L'officina di Bacco

Legno, acciaio e pazienza. Dietro ai grandi vini l'arte di cogliere l'istante



Swire
Punto Retailing S.p.A. - Sede in Abb. Port
D.L. 30/02/2003 art. 1, 27/02/2014 g. 80
ed. 1 - numero 1/02/10/08



9 772499 239001



Nella Foto, Chiara Soldati ritratta nelle vigne della tenuta di famiglia La Scolca, a Gavi (AI): circa 50 ettari di terreno coltivati con uva di Cortese, che danno, tra le altre etichette prodotte, il prestigioso Gavi dei Gavi, la cui vinificazione avviene in acciaio. Al polso indossa un Rolex Daytona in acciaio. Nell'altra pagina, su uno dei serbatoi della cantina, **1.** Omega Seamaster 300 in acciaio, cassa di 41 mm di diametro, lunetta girevole unidirezionale; a carica automatica, impermeabile fino a 300 metri di profondità (5.600 euro, omegawatches.com). **2.** Rolex Oyster Perpetual Air-King in acciaio con cassa di 40 mm. Quadrante nero su cui risaltano i numeri grandi 3, 6, 9 in oro bianco; movimento meccanico a carica automatica (5.800 euro, rolex.com).

Sotto, Chiara Soldati ritratta con alle spalle il panorama che si può ammirare dalla Scolca e con in mano un calice del suo Gavi dei Gavi (lascalca.net).
 Al polso, Traditionnelle fasi lunari con riserva di carica petit modèle di Vacheron Constantin, con cassa in oro rosa di 36 mm, lunetta e anse con 80 diamanti taglio tondo, quadrante in madreperla bianca. Movimento a carica manuale (41.600 euro, vacheron-constantin.com; si ringrazia Pisa orologeria di Milano, pisaorologeria.com).
 Nell'altra pagina, 1. Jaeger-LeCoultre Duomètre Quantième Lunaire in oro bianco, con cassa di 40,5 mm, movimento a carica manuale, Jaeger-LeCoultre (43.700 euro, jaeger-lecoultre.com).
 2. Orologio Ronde de Cartier Giorno e Notte con fasi lunari retrograde, cassa in oro rosa di 43,5 mm, corona ornata di uno zaffiro blu cabochon, quadrante guilloché galvanico bianco, monta un movimento a carica automatica (39.900 euro, cartier.it).
 3. Calendario Annuale Referenza 5205 di Patek Philippe, cassa in oro bianco, quadrante bitonale con le indicazioni di giorno, data e mese in tre finestrelle disposte sulla parte superiore; fasi lunari e indicazione 24 ore al 6. Con movimento meccanico a carica automatica (44.244 euro, patek.com).

Bisogna tenere il tempo nella musica e nella danza, come nella vita del resto. Così pure per il vino. Il tempo della terra. Della vigna. Della cantina. Sono tempi diversi, con battiti diversi, con sentimenti diversi. Respiri ansiosi. Sospiri rilassati. La disciplina della terra e l'arte della vinificazione. La vendemmia e la pigiatura, la fermentazione e l'affinamento. La corsa e la pazienza poi. Il legno, l'acciaio, il cemento. Il vino dentro che si trasforma e si modula, matura, cresce, prende consapevolezza, acquisisce carattere. Il vetro arriva poi per farlo crescere ancora, più lentamente, con un altro tempo, un altro ritmo. Il tempo cambia. Non scorre sempre uguale. La raccolta dell'uva è un momento cruciale, qui avanza veloce, l'uva arrivata al giusto grado di maturazione deve arrivare in cantina per essere pigiata. Si scruta l'orizzonte, il naso



all'insù, il tempo che fa, perché cogliere il momento migliore è una scelta determinante per la qualità del vino che verrà. Ed ecco allora la vendemmia che parte, le mani che carezzano i grappoli e le forbici che li staccano dalla pianta. Mattina presto, il sole che sale, le cassette cariche di uva si accumulano sulle camionette. «Che ora è?», «Quanto abbiamo impiegato a raccogliere da questi quattro filari?», «Bisogna fare alla svelta e arrivare in cantina!». Per ogni grappolo raccolto il pensiero del vignaiolo ripercorre tutta l'annata, dal germogliamento alla fioritura alla fruttificazione. Tutte le fasi che tra la primavera e l'estate hanno caratterizzato la maturazione dell'uva. «Quest'anno ha invaiato prima», «C'è stata una fioritura precoce», «La primavera è stata tanto calda, tanto sole...». Cose così e assieme le ore trascorse a lavorare la vigna, i trattamenti, le cure, le premure. Ogni anno diverse in risposta alle diverse esigenze della pianta, del clima, dei suoli. Ore e ore di lavoro che adesso trovano nello spazio breve di un mattino tutto il loro compenso. Sperando che tutto vada bene. Ma adesso bisogna correre, non c'è tempo. Bisogna vivere il tempo e cogliere l'attimo, attimo per attimo, incessantemente. Ci sono nell'arte del fare il vino tempi diversi, come moti e umori che battono un ritmo differente, ora più frenetico, ora più cadenzato. In particolare, il tempo della vendemmia e quello dell'affinamento sono diversi. Il tempo giusto per l'una e per l'altra fase ha un ritmo che non è mai lo stesso. Dopo la raccolta delle uve la vinificazione conosce modi e, quindi, tempi diversi. Più controllata, spesso, la fermentazione per i vini bianchi vinificati in bianco, tesa a trattenere i profumi più freschi e fragranti, si svolge a temperature più basse. Normalmente. Per i vini rossi invece la fermentazione coincide pure con la macerazione, il contatto con le bucce e l'estrazione delle sostanze in esse

contenute. Certamente è un'altra storia, con lavorazioni che richiedono tanto impegno e partecipazione. Non c'è frenesia, ma non è ancora neanche il tempo del rilassamento. Quel tempo è più facile rintracciarlo quando il vino è ormai sostanzialmente fatto e deve affinare, con calma, in quiete, per trovare la sua espressione più consona. Bisogna misurare il tempo. E con il tempo si apprezza il vino e la vita: «La vita intera è fatta di partenze, di viaggi, di ritorni, e ognuno di essi è accompagnato da un ricordo di un luogo, di una stretta di mano, di una strada e di una speciale bottiglia di vino», spiega Chiara Soldati de La Scolca, cantina in Gavi (Alessandria). «La scoperta di un vino è un momento che si ricorda nel tempo, un piacere condiviso, una bella storia, un'emozione dell'anima e dei sensi». L'acciaio per un bianco come il D'Antan de La Scolca, è un abbraccio lungo al vino, una stretta forte che ne infittisce la sostanza, ne moltiplica la complessità e la longevità, senza scalfirne la freschezza, l'anima minerale e acida, la scorza sapida, la spinta intrusiva, la propulsione verticale, fresca, l'aria marina.



1. L'indicatore delle fasi lunari, racchiuso al centro di una larga finestrella a ore 12 di colore blu notte, sottolinea l'azzurro brillante del quadrante in madreperla naturale con diamanti dell'orologio Classima-10226 di Baume & Mercier; cassa in acciaio di 36,5 mm (2.100 euro, baume-et-mercier.it). 2. Le fasi lunari compaiono in una mezzaluna di ampie dimensioni sul quadrante impreziosito da diamanti del Montblanc Bohème Moonphase Quartz, con cassa in acciaio da 27 mm (2.245 euro, montblanc.com). Gli orologi posano con una bottiglia di La Scolca, Gavi di Gavi del 2015.