

Nel 1560 il Cardinale Borghese diede un banchetto in onore del Duca di Feria in procinto di recarsi alla Corte di Roma. Quel banchetto, come tanti altri in quell'epoca, fu un trionfo dell'alta cucina e del buon bere. Principale artefice di questi banchetti era lo "scalco", un personaggio tenuto in tale considerazione che, se possedeva buone qualità, veniva premiato con alte cariche. Non meno importante dello scalco era, presso le corti italiane, il "bottigliere" perché, se molto era apprezzata la buona favola, ancor più era amato il buon vino. Il bottigliere era un estimatore del vino, un vero intenditore, che coadiuvava le scelte del suo signore.

Sante Lancerio fu forse il più famoso bottigliere di quell'epoca. Vissuto nel '500 alla corte di Alessandro Farnese, ci ha lasciato un'accurata descrizione di vini in una lettera indirizzata ad Ascanio Sforza. Lancerio classificò attentamente cinquantatré vini, descrivendone pregi e difetti, luogo di produzione, caratteristiche e meriti attribuibili a contadini e vignaioli. Stabili anche come consumarli e in quale stagione, chiudendo ogni descrizione con le preferenze del suo signore Alessandro Farnese, specificando accuratamente come e quando li beveva. Alcuni erano ideali durante l'inverno, altri nelle sere d'estate, altri ancora li usava persino per "bagnarsi gli occhi ogni mattina, ed anco voleva che fosse di sei o otto anni, così era certo più perfetto". Gli scritti di Lancerio dicono anche quanto fosse ricercato il vino liquoroso e insieme aiutano a ca-



**MORESCO DI CORTE  
VINO LIQUOROSO**

pire quale nobile e antica tradizione lo distingua. Infatti, fra tanti vini, Alessandro Farnese ne preferiva uno in particolare, al punto da tenerne l'intera produzione nelle sue grandi cantine. Questo vino, secondo Lancerio, "non abbi pari bevanda in tutta Italia. In esso il colore è di finissimo rubino, l'odore è di viola mammola

quando comincia la sua stagione, ed è saporito sì che lascia la bocca come se uno avesse bevuto o mangiato la più moscata cosa che si possa". Di tale vino il Farnese ne beveva volentieri e assai e, essendo un buon intenditore, ne assaporava le qualità dopo pasto e anche fuori pasto. Il cinquecento italiano conosceva il piacere di gustare il vino da dessert. In quest'epoca furono creati vini dalle qualità così rare che si prese l'abitudine a consumarli anche da soli, non accompagnati al cibo. Il cinquecento è stato un periodo dal gusto raffinato. Un gusto che non è andato perduto. Il fascino di quell'epoca viene riproposto da Moresco di Corte, un vino liquo-

roso dalla caratteristica sfumatura secca. Assaporando Moresco di Corte ritornano nitidamente alla memoria le accurate descrizioni enologiche di Lancerio: "In questo vino sono tutte le qualità che possa ed debba avere un vino". Il colore ha intensi riflessi rosso rubino. L'odore è gradevole, come quello dei fiori in boccio. Il gusto, delicatamente liquoroso, rispetta il giusto equilibrio fra dolce e secco. Moresco di Corte è un vino prezioso, da assaporare a temperatura ambiente, fuori pasto o dopo pasto, a piccoli sorsi. Un vino liquoroso dal gusto inconfondibile come Moresco di Corte va assaggiato tranquillamente perché questo è il solo modo per capirlo. Prendendo in prestito le parole di Sante Lancerio, di lui possiamo dire: "Questo vino è tanto buono che a voler narrare la sua propria bontà (...) non potrei tanto scrivere e laudarlo, quanto più merita di essere lodato".

**"Il colore  
è di finissimo rubino,  
l'odore è di viola mammola,  
ed è saporito sì come la  
più moscata cosa che si possa".**

(Sante Lancerio - 1549 -  
a proposito di un vino liquoroso)