

Home | Storie | Luoghi

# Il brindisi di Mauro Lorenzon: conversazioni con l'oste

17/11/2015 Luca Maruffa

SHARE



Intervista all'unico oste de La Mascareta di Venezia, enoteca veneta dove scopri che il vino non ti tradisce mai



Questo è il mio primo articolo per **"Food Makers"** (ci ho messo un po'), che vede alcuni professionisti del settore eno-gastronomico italiano scrivere della loro regione d'origine. Al momento mi trovo in Puglia, dove lavoro per un'azienda vitivinicola. Ho poche occasioni di tornare in Veneto in questi mesi, ma cercherò, tramite racconti e interviste, di raccontarvelo tramite un po' di personaggi. Ho deciso di iniziare con **Mauro Lorenzon**, istrionico e unico Oste de **La Mascareta** di Venezia.

Ho conosciuto Mauro circa due anni fa. Durante un evento fieristico a Venezia ho avuto la fortuna di passare tre serate in sua compagnia, a "La Mascareta", enoteca/ristorante/luogo di culto? per molti. Un passo dentro il locale e via, vi trovai Mauro in piedi su una sedia sulla destra, nel suo grembiule in pelle, mentre danzava intento nel rito di aprire una bottiglia di Lambrusco, rigorosamente nelle sue sneakers spaiate.

Un gesto spontaneo, un riflesso incondizionato, una necessità mi hanno portato a decidere di parlare di lui su questa piattaforma. Come potrei, del resto, farne a meno?

Ho qualche amico il quale sostiene che, se parliamo di vino, chiunque entri a La Mascareta ateo ha buone possibilità di uscirvi credente. E' una bella formula per far arrivare il messaggio. Io penso che, come per tutte le esperienze rilevanti della vita, quella di passare qualche ora con un Mauro ispirato dopo aver camminato per l'oscurità fantasmatica di Venezia, anche questa sia qualcosa di insieme sacro e profano, abbagliante per i sensi e per lo spirito. Mauro Lorenzon ha il dono dell'empatia, dell'entusiasmo, di una vitalità di cui si sono accorte anche le pareti dell'enoteca nata da una costola del suo ex ristorante **"Il Mascaron"**. Impossibile pensare a Mauro senza La Mascareta e a La Mascareta senza Mauro, si compenetrano e sembrano fatti della stessa materia.

Non so se il lettore abbia avuto modo di conoscere Mauro proprio lì o in qualche altro luogo, ma da quando lo conosco mi sono spesso chiesto cosa voglia dire essere *l'Oste Mauro Lorenzon*. No, evidentemente non perché parliamo di una star internazionale, non è questo il caso. Per un motivo semplice: Mauro è sempre vivo, volenteroso di spiegare, di ascoltare, di incontrare l'altro. Si prodiga, non si stanca mai. Gli ho chiesto quindi: com'è essere Mauro Lorenzon? Non ti stanchi mai, Mauro?

Sorpreso dalla mia domanda, ha risposto che è la prima volta che gliela pongo, anche se non gli credo. Ha preso il problema alla larga, ma mi ha confidato che sta lavorando a una sorta di autobiografia, che al momento non è che un diario continuamente aggiornato, dal titolo *"Percorsi di sorsi: storie semiserie di un oste"*. Anche i colleghi, i bevitori e gli amici avranno il loro spazio per dire la loro. Detto questo Mauro ha precisato di sentirsi un *"missionario dell'accoglienza, un putto baccante, qualcuno a cui stanno a cuore tutte le realtà enoiche, anche se sperdute nello stivale, anche se figlie di vitigni di un Bacco minore"*. Gioia della condivisione, piacere della storia e della scoperta.

Della ricerca, soprattutto. Mauro mi dice di aver bevuto circa 20.000 vini (intendiamoci: non degustati, bevuti, perché non considera qui quelli che non gli sono andati a genio al primo sorso) e per farlo bisogna cercare, prendere la macchina e andare, macinare chilometri, essere pronti a delusioni: *"... non mi stanco mai, veramente. Ho iniziato già a 14 anni durante le vacanze estive aiutando i genitori nel ristorante di famiglia; i miei coetanei andavano al mare e in montagna, io a divertirmi tra tavoli, fornelli e cantina. Il sogno di aprire una Enoiteca con mescita a tutto stappo in Italia si realizzò, finiti gli studi di ragioneria, nel 1982 all'età di 24 anni. Da subito cominciai a girare l'Italia in lungo e in largo, toccando con mano realtà produttive di ogni genere. Ad oggi non c'è una bottiglia di produttore contadino che io non abbia bevuto, se ci penso. Ho visitato personalmente queste cantine. Vado alle fiere, certo, ma queste mi sono sempre servite come completamento di assaggi che in precedenza avevo già fatto. Come conferme, diciamo"*.

Il nostro ha viaggiato molto, quindi, e non solo in Italia. Champagne, Bordeaux, Wachau in Austria le mete più battute. Ci tiene a spiegare un'evoluzione avvenuta dagli anni ottanta ad oggi nel nostro paese più che a parlare delle sue singole esperienze: *"...ristoranti, alberghi, bar ed enoteche non avevano quasi mai una "carta dei vini". Negli anni novanta c'è stato un cambiamento dovuto alle guide e alla valenza simbolica e di status che il vino ha man mano assunto. Con conseguenze positive e negative, come quella di una standardizzazione che si è affermata nelle selezioni, nelle carte e nelle guide."*

Al di là di questa analisi sul vino come fenomeno sociale, Mauro ha un rapporto inscindibile con quello che definisce il suo compagno di viaggio. *"Sono nato con la cultura del vino, in casa, nel 1957 nel giorno di San Silvestro e odoravo già dai primi vagiti l'odore delle vinacce depositate nell'aia, pronte alla distillazione"*. A suo dire il vino *"non lo ha mai tradito"*, caso mai può essere successo il contrario, quando prese a bere *"...vini bevanda di sola estetica. Mi sono accorto che il vino tecnico per effetto mi faceva male e sono tornato da dove ero partito. Il vino è tradizione della civiltà contadina, togliere o aggiungere qualcosa che non sia inerente al frutto uva è comunemente sbagliato"*. Il suo è un approccio radicale, una scelta senza la quale non sarebbe quello che è e che lo ha portato, da fine anni '90, a stringere relazioni e a dialogare con vecchi contadini, cantinieri, a leggere testi di enologia che lo aiutassero a capire come si faceva il vino, a ricostruire il presente tramite il passato: *"... i vini nuovi sono quelli che son già stati..."*.

Un altro argomento che ho voluto affrontare con lui è quello dell'approccio caratterizza l'appassionato di vino, o il "tecnico" di settore: *"...l'approccio al vino deve cambiare, deve e dovrà essere più confidenziale. Non si può berlo o assaggiarlo pensando di essere a un esame od ostentare sapienza perché si è speso di più. Auspico un cambiamento di rotta soprattutto nella proposta fatta dai miei colleghi. Proporre il vino con ironia e divertimento reciproco è fondamentale. Bere anche un calice di trionfo se il vino è genuino, per vedere un mondo a colori come voglio vederlo io"*.

*"Dissacrare per apprezzare"*, e la formula è servita. Il gioco sembra far parte della vita di Mauro. In ogni caso, ora che ci penso, questo oste è anche un grande inventore di slogan, che non sono altro che la sintesi della sua pratica quotidiana. Celebre il suo *"Io non sputo"*, pronunciato durante una degustazione e figlio dello *"stomachismo"*, per cui lo stomaco è un secondo cervello. La genuinità del vino, qui, si vince in primo luogo dalla sua digeribilità: *"Buono oltre il gusto"*, ed ecco servita un'altra formula.

Ma più che un "teorico" del vino e oltre che un degustator-bevitore Mauro Lorenzon è un Oste. Per quanto mi riguarda, L'Oste. La parola deriva da due termini: ostilità e ospitalità. *"Io ho scelto il secondo: competenza e non supponenza, cordialità senza ruffianerie e tanta, tanta passione"*. La stessa che quasi si taglia con il coltello non appena entrati a La Mascareta, dove c'è una luce bassa, un calore che ricorda gli ultimi versi de "L'Osteria All'Isoletta" di Umberto Saba:

*"Io ascolto e godo della compagnia,  
godo di non pensare a un paradiso  
diverso troppo da quest'allegria  
che arricchisce nei cori e infiamma il viso"*.

Non mi sono potuto tirare indietro dal chiedergli quali siano i vini che ultimamente lo hanno colpito di più. Sappiate che l'ho fatto solo per avere qualche consiglio per le mie bevute, mica per altro. Pur volendo precisare immediatamente che non ha vini preferiti, ma caso mai i produttori che ama per la loro storia, la loro evoluzione e il loro stile personale, Mauro mi ha risposto: *"In ordine d'importanza: Il Lambrusco Grasparossa di Vittorio Graziano; Il Pignolo di Josko Gravner; un Tocai Rosso di Piali e per ultimo una Falanghina di Astroni dei Campi Flegrei, ma potrei citare altre decine di vignaioli in Italia e fuori dall'Italia"*. Io intanto, segno tutto.

E tra i produttori veneti, gli ho chiesto, chi vuoi citare? *"Angiolino Maule"* (fondatore, tra l'altro, di **Vinnatur**).

Sul fatto di essere veneto, il nostro Oste ha da dire questo, e lo riporto volentieri:

*"Non mi sento veneto, ma italiano. La cosa che apprezzo dei miei compaesani veneti è, quando esiste, l'umiltà derivata dalla radice contadina che li contraddistingue. E' molto intrigante inoltre la parlata veneta, la cantilena dei nostri accenti. Per quanto riguarda il vino posso dire che essere veneto mi ha permesso di vivere a stretto contatto con l'uva, con la vite e quindi con il vino"*.

Calici in alto per Mauro Lorenzon, e come direbbe lui: "Sincerità!".

TOPICS: ENOGASTRONOMIA, ENOTECHES, VINO

SHARE



1 Comment

Sort by Oldest



Add a comment...



Verissa Isabella Rebecca · Treviso

Merissimo! lo ogni volta che vado da Mauro non esco sobria dalla Mascareta! Però è davvero un personaggio. "no se brut se no fa el rut" 😊 Bell'articolo!

Like · Reply · 2 · Nov 18, 2015 8:31 pm

Facebook Comments Plugin

Segui La Cucina Italiana



Like us! Segui su facebook



@LaCucinaitaliana In diretta dalla nostra cucina



Pinterest Scopri le nostre ricette preferite



Google+ Segui su G+

## ISCRIVITI ALLA NOSTRA NEWSLETTER

Tutti i giorni La Cucina Italiana ti raggiunge con le sue notizie, ricette, video, consigli e suggerimenti per diventare più abile in cucina e conoscere le eccellenze gastronomiche da tutta Italia. Iscriviti ora!