

**Editoria. Il brindisi del Poeta astemio, dedicato a Gabriele d'Annunzio, è il titolo del libro di Enrico Di Carlo e Luca Bonacini, che verrà presentato a Pescara, venerdì 18 novembre, alle ore 16,30, nelle Salette Dannunziane del Ritrovo del Parrozzo, in Zona Stadio.**

Enrico Di Carlo Luca Bonacini

## **BRINDISI** del **POETA** **ASTEMIO**

Postfazione di Andrea Grignaffini



### Copertina del libro di Enrico Di Carlo

D'Annunzio non fu astemio come invece volle sempre far credere pur di rimanere coerente alla sua immagine di esteta. Il poeta fu, al contrario, un raffinato conoscitore di vini e di liquori come raccontano i due autori nella recente pubblicazione edita da Verdone editore, con la postfazione firmata da Andrea Grignaffini.

Il lavoro mette in luce un rapporto quanto mai contraddittorio tra lo scrittore e l'alcol. Bevitore di acqua purissima (prediligeva quella minerale) in banchetti ufficiali, mostrava familiarità con vini e champagne in occasioni mondane e private, magari in compagnia di qualche donna. I vini li decanta, li storicizza, li contestualizza, li rende protagonisti di vicende personali e di famose pagine letterarie. Il Poeta si definisce astemio, anzi acquatile, come scrive nella prefazione a Osteria, la prima guida enogastronomica italiana, del giornalista tedesco Hans Barth (1910). I vini italiani raccontati e forse bevuti da d'Annunzio, comprendono dodici regioni, sicuramente il meglio della produzione enologica del tempo. Si va dal Barolo al Moscato, dal Chianti al Soave, dal Nepente d'Oliena al Capri Bianco, passando naturalmente per il Montepulciano del suo Abruzzo. Per la prima volta vengono studiate le marche conservate nella cantina del Vittoriale, poco prima della morte avvenuta il primo marzo del 1938. Sono 295 bottiglie di qualità elevatissima e con costi che anche allora erano proibitivi; un vero e proprio tesoretto a conferma dell'elevato tenore di vita dell'anziano scrittore. Tra le altre curiosità del libro, si segnalano la denominazione acquarzente, in sostituzione del francese cognac, la scelta di chiamare molovinun liquore da lui inventato, e i carteggi con celebri produttori e ristoratori dai quali si faceva inviare casse di vino pregiato, magari in cambio di una sua fotografia con dedica.

**Enrico Di Carlo** è nato a Chieti nel 1960. Dopo la laurea in lettere ha conseguito due Dottorati di ricerca. È bibliotecario all'Università di Teramo e svolge attività di giornalista-pubblicista. È Deputato di Storia Patria negli Abruzzi. I suoi studi vertono prevalentemente sulla cultura abruzzese dell'Ottocento e del Novecento, e su Gabriele d'Annunzio.

**Luca Bonacini** è nato a Modena nel 1966. Scrive di travel, wellness, food, wine, per QN Resto del Carlino, La Nazione, Il Giorno, James Magazine, Gambero Rosso, Liveln Golf & Style, Scatti di Gusto, ADV, esplorando le possibili connessioni tra enogastronomia, letteratura e cinema. È collaboratore per le Guide del Gambero Rosso e docente di eno-food.