



Un'ottima annata - A Good Year

Un film di [Ridley Scott](#). Con [Russell Crowe](#), [Albert Finney](#), [Marion Cotillard](#), [Abbie Cornish](#), [Didier Bourdon](#), [Tom Hollander](#), [Freddie Highmore](#) 118 minuti. Produzione USA.

Max Skinner è un abile broker londinese specializzato in transazioni finanziarie. Consacrato al denaro nella City londinese, Max ha pochi amici e molti rivali, una vita pubblica in "piazza", una privata inesistente. La morte improvvisa del vecchio zio Henry lo distrae dai guadagni a sette cifre e lo conduce in Provenza nei luoghi della sua infanzia. Tra le vigne della tenuta Max ritrova i sapori del suo passato, gli amici della fanciullezza e il fedele vigneron di zio Henry, e scopre quelli del suo futuro, l'illegittima figlia del defunto e la deliziosa locandiera, Fanny Chenal, che lo inebrierà più di un vino "da boutique". Perché niente scalda come il sole e il vino della Provenza. Se la pioggia e l'acqua sono stati a ragione gli elementi naturali della filmografia "bagnata" di Ridley Scott, da *Blade Runner* al *Soldato Jane*, se le atmosfere noir e i marciapiedi umidi hanno circondato o segnato il passo dei suoi replicanti e dei suoi soldati declinati al femminile, *Un'ottima annata* è rivelatore di un identico istinto a correre su piste assolate. Sotto il sole della Provenza matura l'uva e l'idea di una commedia sentimentale che rinnova il sodalizio artistico tra Ridley Scott e Russell Crowe, dopo il kolossale successo del *Gladiatore*.

Il film è basato sull'omonimo romanzo scritto da Peter Mayle. (Mayle e Ridley Scott, amici di lunga data, hanno avuto insieme l'idea di portare il libro sul grande schermo.) Il film è interpretato inoltre da Albert Finney nei panni del defunto zio di Max, Henry, che da lezioni di saggezza al giovane nipote; Marion Cotillard ("Una lunga domenica di passione") nei panni della proprietaria del bar e Freddie Highmore ("Neverland") nei panni di Max da giovane.

NOTE DI PRODUZIONE

Le origini della Provenza risalgono al 600 A.C, quando i Greci si installarono a Massalia, l'odierna Marsiglia sulla costa del Mediterraneo, la città più popolosa della regione. La sua storia può anche essere raccontata attraverso la storia della vite introdotta dai Fenici circa 2.600 anni fa. Le antiche viti della Provenza, le più vecchie di tutta la Francia, sono state successivamente sviluppate dai Romani e poi, nel Medio Evo, dalle comunità monastiche. Formata da 700 villaggi, la Provenza conta diverse denominazioni vinicole regionali (che coprono circa 27.000 ettari) tutte riconoscibili con l'etichetta DOC. Si tratta di un sistema stabilito dal governo negli anni 30 per regolamentare la produzione e per distinguere i vini francesi di qualità dai vini da tavola. La regione vanta delle condizioni climatiche e di terreno straordinarie che favoriscono la crescita delle uve: si tratta del cosiddetto terroir, definito come l'insieme delle condizioni che caratterizzano il luogo in cui sorge una vigna.

Il clima mediterraneo (sole tutto l'anno, ventilazione perfetta grazie al "mistral" e a buone precipitazioni) combinato al contenuto siliceo del terreno, favoriscono la coltivazione di uve rosse quali Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault e Mourvèdre, molte delle quali sono utilizzate per produrre i vini rosé, la specialità della regione, che ne produce annualmente circa 140.000.000 di bottiglie. Le varietà di uve bianche più comuni nella zona sono la Grenache Blanc, Clairette, Ugni Blanc e la Rolle.

R. Scott e la sua squadra si sono stabiliti nella zona delle Cotes du Luberon (dove si trova anche la sua vigna di 11 ettari), un'area coperta dai vigneti nella Provenza nord-centrale e dove il 70% delle uve sono rosse.

La maggior parte dei produttori coltivano la vite e poi vendono le uve alle cooperative che producono il vino locale da tavola (il cosiddetto vin de pays). "Ho visitato una dozzina di castelli nella zona tra Roussillon e Bonnieux prima di tornare al primo che ho visto, La Canorgue," dichiara il regista riferendosi al luogo in cui i circa 125 artigiani della troupe hanno trascorso gran parte delle nove settimane di riprese in Provenza, in un periodo che coincideva con la prima vendemmia della stagione. "All'inizio era tutto alquanto strano, ma poi è diventato elettrizzante. E' stata una bellissima esperienza per noi e più di una volta ci hanno chiesto consigli sui comportamenti da adottare o sui nomi tecnici da usare. Hanno realizzato il film senza disturbarci e noi abbiamo prodotto dell'ottimo vino senza disturbare loro." dicono i proprietari.