

Milano, 7 ottobre 2018, lezione dedicata ai vini naturali

Allora, noi abbiamo un'oretta circa, nella quale riuscire a degustare e parlare di vini naturali. Quando l'altro ieri mi hanno detto che volevano facessi questo incontro con voi dopo la lezione-degustazione finita poco fa, ho pensato che si sarebbe potuto fare un dialogo, una conversazione. Mi sarebbe piaciuto che voi aveste potuto dirmi, farmi delle domande, delle osservazioni, offrire delle riflessioni sull'argomento del vino naturale, sempre che, magari, lo frequentate già, perché pure questo è importante. Se dici: io non ho mai sentito parlare del vino naturale, allora potremmo cominciare con una prima definizione. Perché la parola "naturale" è in forte discussione, mentre invece il concetto non lo è per niente. Hai voglia a dire che naturale non è un termine adatto, però in realtà spesso ci si concentra sulla parola per non affrontare la questione invece più importante del fare il vino, che poi farlo, significa anche farlo in modo naturale. Non è ancora l'età in cui si può dire che il vino naturale è il vino e gli altri non sono vini, è ancora presto per tanti motivi: il potere delle aziende che fanno prodotti convenzionali, il fatto che molte cantine di vini naturali o sedicenti tali non sono ancora abbastanza competenti per fare prodotti credibili, insomma ci sono ragioni serie per cui non si riesce a raggiungere tale obiettivo, però intanto la frequentazione dei vini buoni è già una cosa molto importante.

Intervento della Sala che non si sente bene e risposta di Sandro (min 2:09 2:28)

Ora, io frequento il vino da molto tempo, per un po' ho sostenuto la produzione di vini che oggi non riesco a bere più, non è semplicemente una trasformazione soggettiva, una trasformazione del gusto – può essere una buona cosa non amare un vino che ti piaceva tre anni fa, può succedere, e non è detto che quel vino sia cambiato, spesso noi lo pensiamo, ma in realtà prima che cambi lui facciamo qualcosa di molto più intenso noi. Una delle cose che a un certo punto mi ha fatto cambiare idea è che alcuni luoghi dove c'era un'enologia particolarmente celebrata, vini costosi e premiati, questi luoghi poi ti lasciavano la sensazione di non vitalità, quindi luoghi che, attraverso i vini prodotti, non avevano a disposizione un grado di vitalità tale da poter giustificare la bellezza del liquido, la bellezza della storia del vino, la bellezza del senso del vino, e quindi la sua spiritualità. È stato interessante perché a un certo punto frequentavi i luoghi e nello stesso tempo assaggiavamo dei vini che per

esempio non riuscivo a finire, cioè li sentivo nella degustazione, magari gli davo anche un certo punteggio, poi andavo a tavola e queste bottiglie non dialogavano con il cibo, ad esempio, oppure non permettevano alla persona di entrarci in contatto, erano come autoreferenziali. In realtà molti vini ancora oggi si comportano così, perché nel momento in cui tu modifichi il percorso di vita che ogni mosto, ogni vino affronta dalla vigna fino alla bottiglia, appena tu interferisci con questo percorso di vita, inevitabilmente tu ottieni qualcosa che comincia a non funzionare, comincia a non suonare. Diciamo, la cosa interessante che questo percorso prima di essere spiegato tecnicamente ed essere riconosciuto scientificamente è stato soprattutto un percorso personale, nel senso di ascolto di sé stessi, a un certo punto ho iniziato a sentire che certi vini non mi facevano stare bene. Hai voglia a dire che erano vini che avevo comprato perché mi erano stati consigliati, il problema è che poi sentendo quello che facevano dentro di me nelle ore successive, nei giorni successivi cominciavo a percepire un senso di malessere e tale questione è stata l'aggancio definitivo per riflettere anche su tutti gli alimenti che condividiamo: invece di donare un messaggio con un contenuto portavano qualcosa di morto. Morto. Uno di questi clamoroso è proprio il pane, lo stesso pane che stiamo condividendo. Sapete, mi hanno chiesto: che cosa vuoi per la degustazione? I bicchieri, la sala, tutte queste cose, certi vini, ma ho insistito: per favore compriamo del pane buono perché non posso parlare di cose importanti di vita se non ho da consumare un pane buono (quello di Giuseppe Zen). Allora nel riassumere la definizione di vino naturale io dico che il vino naturale è fatto da un produttore che custodisce la vita dalla vigna fino alla bottiglia, custodire la vita dalla vigna alla bottiglia, significa avere la responsabilità di quella vita. Che ha un potenziale, una forma, una bellezza, no? Ogni produttore che vuole fare un vino naturale deve sentire fino in fondo questa responsabilità, per cui, paradossalmente, a differenza di quello che si può credere, il produttore di vino naturale è l'unico che non deve mettersi a improvvisare. È l'ultimo che deve pensare che il vino tanto si fa da sé. Perché il vino non s'è mai fatto da sé, neanche la prima volta che è stato fatto, quindi il produttore naturale ha una doppia responsabilità: custodia della vita e competenza. Competenza. Infatti è urgente la formazione in un campo come la microbiologia, perché è stata a lungo sottovalutata, visto che negli ultimi 40-50 anni la vita, cioè lieviti, batteri tutto quello che circonda il vigneto e che viene trasportato in cantina e ha un ruolo determinante nella nascita e nella realizzazione del vino, tutta questa vita è sempre stata sostituita da agenti selezionati. Proprio perché l'imprevedibilità, l'imponderabilità di quello che c'è fuori non poteva

influenzare un prodotto che iniziava ad avere, a ricoprire anche un compito economico e di reddito talmente importante che non si poteva più rischiare. Però anno dopo anno, gesto dopo gesto, questo soggetto è diventato subordinato agli strumenti, quindi gli strumenti hanno cominciato a incidere sulla natura stessa del soggetto.

Mi spiego ragazzi?

Perché dobbiamo mettere la vita nel mosto e/o nel vino se c'è già nel vigneto, sull'uva, perché dobbiamo sostituirla? Lieviti e batteri che provengono dalla vigna sono effettivamente ogni anno diversi, quindi è una personale microflora, un corredo di vita difficile da catalogare per quanto si facciano delle ricerche bellissime che appaiono su riviste specializzate dove si vede che di rado gli stessi lieviti tornano ogni anno. È interessante questo perché ci spiega che la fermentazione può essere spontanea, ma che non esistono lieviti indigeni o autoctoni come se parlassimo di vigneti o di vitigni, mi spiego? È la fermentazione spontanea, il problema. A un certo punto, i trattamenti fatti nei vigneti lasciavano un tale livello di morte che non c'erano più lieviti né batteri. Tu portavi a casa l'uva, pigiavi o pressavi e non partivano le fermentazioni. Le stesse aziende che ti avevano dato i prodotti per azzerare i problemi agricoli, e contemporaneamente tutta la vita, gli stessi ti davano i prodotti per innescare le fermentazioni... mi sono spiegato? Quindi, al produttore naturale la responsabilità di custodire la vita nella sua imprevedibilità, e come fa il produttore naturale? Intanto deve essere molto selettivo, selettivo nel luogo del vigneto quindi non puoi piantare la vigna perché c'è spazio, perché ci sono luoghi dove per esempio la sanità delle uve è sempre in crisi, in bilico. (Min 12.23) Allora, se le uve non sono sane, non esiste fermentazione spontanea. In realtà vengono negate tutte le fermentazioni: succedono cose molto strane, l'uva si trasforma in maniera non sana, il mosto e il vino nascono sotto un cattivo segno. Per esempio in Australia da 30/35 anni hanno la capacità di inserire enzimi che permettono alle uve marce di separare anche tutta la parte cattiva e di tirare fuori un mosto pressoché pulito. Si dice: quando abbiamo fatto una cosa del genere abbiamo azzerato tutto quanto quello che caratterizzava quel mosto, però lo abbiamo salvato. Cosa? È come se noi iniziassimo a parlare di un prodotto diverso, non è più il vino soggetto e nutrimento spirituale e quindi un nutrimento morale prima ancora di un nutrimento fisico. Quindi da un certo punto di vista non è importante il suo apporto alimentare, per cui io posso stare benissimo senza. Nel mio libro, L'invenzione della gioia, l'ultima frase l'ho fatta dire a un signore anziano di Valdobbiadene: «... penso che il vino sia una cosa importante. Se non ci fosse, berrei acqua. Non ci sono vie di mezzo. O vino saporito e sincero, o

acqua legittima» (non ricordando di preciso la citazione, a voce l'ho improvvisata, nel testo riportato ho preferito inserirla com'è scritta sul libro).

Sala: Valdobbiadene?

Sì, esatto. Il vino non è certo indispensabile dal punto di vista alimentare, ma è evidente che rappresenta la sostenibilità dell'azienda, per cui lo si deve fare tutte le volte che si può. Ma se si pensa che un'eventuale soluzione a un problema arrivi alla fine della vendemmia, allora non si è proprio capito nulla. Quando si parla di storia della vite si parla di creare le condizioni perché ogni vigneto abbia una sua unità, una sua identità, che potremmo chiamare microbiologica, che è fatta di tutto ciò che si agita: la luce, l'aria, l'acqua sopra e sotto. E quindi ogni stagione con le sue regole influenza tutto questo, allora bisogna creare le condizioni perché questa unità vivente cominci a reagire e a proteggersi e a contenere entro limiti ragionevoli gli effetti dei problemi. Ci si accorge che trattando nel modo giusto, nel modo naturale, le bucce si rafforzano e quindi, per esempio, quando piove l'acqua entra meno nell'acino e quindi hai un'uva integra. La vocazione del luogo è anche nella sanità del suo ambiente. Quindi niente viti nel fondovalle sbattuto lì sotto dove non ci piantavano neanche un albero. Forse sarebbe bene chiedersi come mai non ci piantavano neanche un albero. Quando tu avevi una situazione del genere non potevi sperare di avere uva sana, invece un vigneto vocato ha delle energie dentro tali che gli permettono di contenere l'attacco delle malattie. E poi la malattia... che cos'è? Cosa mi dice un attacco crittogamico, che cosa sta dicendo un attacco di una muffa? Che cosa dice il mal dell'esca ai produttori a cui sta decimando i vigneti? È proprio la percezione della malattia che deve essere trasformata, non più come una specie di nemico, e questo vale fortemente anche per noi quali esseri viventi, ecco perché le cose iniziano a sovrapporsi, coincidono. Quindi pensare al vino naturale, significa pensare alle persone, significa pensare all'uomo naturale. Quindi alla persona che si alimenta in un certo modo, che crea le condizioni per proteggersi e fa crescere il suo livello di protezione immunitaria. Se il tuo sistema immunitario non funziona, hai voglia ad assumere cose per combattere le malattie, il problema è molto più radicale, più delicato e profondo, no? (Min 17.02) Ecco, il produttore naturale si occupa di questo perché dai vini, non solo lui qualifica la sua vita quotidiana, ma anche quella della sua famiglia. Sapete diversi produttori naturali, prima dipendenti di aziende convenzionali, sono stati colpiti da intossicazioni, allergie perché usavano prodotti che dovevano

essere distribuiti con le maschere antigas, con la bombola d'ossigeno, chiusi dentro questi trattori, uomini ormai incapaci di camminare tra i filari. Insomma... io poi lì ci devo andare a vivere, se io inizio a darci qualche cosa che non posso neanche camminarci vicino e dentro, c'è qualcosa che non va. Ecco perché io parlo di competenza e responsabilità. Fare il produttore naturale, fare il custode vero è un compito molto più delicato e più serio e meno improvvisato di quello che si potrebbe immaginare. Il pensiero di molti è che il vino naturale sia fatto quasi distrattamente: può succedere, però spesso è più facile che i produttori non siano pronti e preparati e quindi magari, anche nello sforzo di essere più competenti, sbagliano, fanno degli errori, peccano di ingenuità. Anche perché quelli bravi, i produttori di buoni vini naturali, quelli che hanno iniziato ad affermarsi negli anni 80/90, gli antesignani, uno di questi è stato Bellotti...

Sala: Emidio Pepe?

Emidio Pepe, ma soprattutto Stefano Bellotti, perché era un viticoltore biodinamico già nel 1987. Quando l'ho incontrato aveva appena iniziato a convertire i vigneti dal regime biologico a quello biodinamico. Ecco Stefano e altri produttori hanno sbagliato in tempi in cui le persone non erano così interessate ai loro vini, non c'era tutta questa stampa che li guardava. Questi precursori sbagliavano. E sbagliando una parte del prodotto veniva buttata nel lavandino, non c'erano alternative: io ho visto fisicamente buttare nel lavandino vini a diversi personaggi che oggi sono dei maestri veri, riconosciuti della viticoltura e dell'enologia naturale. Quindi oggi è più difficile perché le aziende sono in una situazione economica più critica e delicata e fragile di prima. I vini costano di più e gli investimenti costano e allora un produttore che prima di rinunciare alla partita di vino, o la mette a posto, e questo significa rettificarla, e quindi annullare qualsiasi sua vitalità oppure la butta perché se la mette in bottiglia si prende una responsabilità negativa. Fa un errore.

Sala: domanda che non si sente bene.

S: Questo è sicuro, il vino naturale è l'antitesi del vino convenzionale.

Sala: non voglio dire delle cose contro, siamo dei colleghi.

S: fammi una domanda? Io ti aspetto con tanto piacere.

Sala: non è una domanda è un'affermazione, il vino naturale dovrebbe essere regolamentato che non faccia male al vignaiolo, altrimenti il vignaiolo naturale fa il vino naturale vicino all'autostrada o con a fianco (parte poco comprensibile) se no ci sono contaminazioni.

S: Questo c'è anche nella vita normale, tutte le persone vivono in mezzo alle contaminazioni, però se tu inizi ad alimentarti in un certo modo, a vivere in un certo modo anche le contaminazioni negative vengono contenute. Questa è una specie, come posso dirti, di promessa, cioè tu lo vorresti, il desiderio...

Sala: io vorrei che si dicesse che questo poveretto sta vicino...

S. Questo non c'entra niente, a meno che se tu abbia visto dei dati scientifici che ti fanno dire che un produttore che sta vicino all'autostrada fa il vino peggio di uno che sta lontano dall'autostrada.

Sala: Non peggio, dal punto di vista del territorio è importante. Il discorso del vino naturale andrebbe portato su questo piano.

S: Questo è un suo desiderio, il nostro desiderio che tutti quanti facciano vino naturale. Tutti vorremmo che tutti lo facessero. La questione per esempio dei produttori che trattano con prodotti sistemici vicino al vigneto del produttore che non tratta, è una questione annosa, esiste da tanti anni da quando esiste l'approccio biologico. Ogni volta tutti dicono, scusa ma se quello lì è circondato da tutti quanti questi banditi che fa?

Sala: Se spara...

S: Una cosa interessante si è vista: la certificazione biologica non prende in considerazione i confini dei terreni, perché danno per scontato che un produttore bio circondato da produttori non bio sia contaminato. Poi invece siamo andati a fare ricerche e analisi e abbiamo scoperto che sono le file degli altri ad essere influenzate positivamente.

Sala: Le file di chi tratta sono contaminate?

S: Esatto, iniziano ad avere ai loro confini una vegetazione interessante nonostante abbiano usato diserbanti.

Sala: È la natura che...

S: È la natura che reagisce, ma la natura reagisce anche nei confronti dei produttori convenzionali, infatti non è un caso che ogni anno le aziende farmaceutiche, quelle che hanno la responsabilità gestionale del mondo della microbiologia, mettono a disposizione ogni anno delle molecole un po' più forti. Ogni anno la natura reagisce un po' di più rispetto al precedente. Il rappresentante della tale azienda ti mostra che per l'attacco subito 3 settimane fa il prodotto dell'anno scorso non basta. È interessante, perché capite che è una guerra, cioè loro si armano e la natura si arma, loro si armano di più e la natura si arma di più. È una cosa che non ha fine.

Sala: domanda che non si sente bene

S: È un auspicio. Io capisco quello che vuoi dire, la natura si incazza. Ora, che cosa vuoi dire?

Sala: Lei prima ha detto noi abbiamo scoperto... noi chi? Chi ha scoperto?

S: (Min. 27.34) Allora, noi abbiamo pubblicato, la Porthos Edizioni, un libro, "Il vino tra cielo e terra", sulla biodinamica in viticoltura, che in effetti è soprattutto la biodinamica in agricoltura, e sono state rese note delle ricerche realizzate dall'associazione che si chiama la Renaissance des Appellations. Si tratta di quella Renaissance che nasce in Francia e poi si allarga in altri Paesi e ha lavorato con l'università di Parigi e di Digione. Dal punto di vista agronomico e microbiologico – e non è così semplice lavorare con queste università perché ci sono altri soggetti più influenti che vorrebbero e si inseriscono – ma in ogni caso, ci sono anche i dati interessanti su quello studio. Joly, che è stato fondatore e animatore di Renaissance, diceva una cosa illuminante, una metafora ma molto attinente, diceva: nel buio più totale una fiammella piccola fa una luce incredibile; con il tempo la vita arriva e non puoi arginarla, si coglie a vista d'occhio questo inseguimento della vita nei vigneti dei vicini, talmente vita da essere inarginabile.

Sala: I produttori di vino convenzionale secondo lei sono solo quelli che portano in cantina delle uve marce?

S: No! Ci sono tanti produttori di vino convenzionale che nonostante le loro uve potrebbero avere una... vitalità, una loro vita, preferiscono non delegare le fermentazioni spontanee ai lieviti e ai batteri. La scuola ti

insegna che forse potrebbe essere accettabile lasciare che la fermentazione alcolica proceda spontanea, perché i lieviti nella loro imprevedibilità sono dei soggetti come dire più determinati, più disciplinati. C'è una parte dei lieviti che crea un po' di acidità volatile, tra l'altro è molto utile in quella fase, lieviti che vengono dal vigneto. Poi ci sono i lieviti che prendono in mano la situazione in cantina e la portano fino in fondo. Il problema inizia quando intervengono i batteri che sono un universo ancora più capillare, ancora più spezzettato si potrebbe dire frammentato parcellizzato atomizzato... e quelli sono molto meno controllati. I professori francesi che sono venuti a fare le analisi presso i produttori italiani non erano sorpresi delle fermentazioni alcoliche spontanee ma erano preoccupati che i nostri facessero spontanea anche la fermentazione malolattica. Quando tu cominci ad assaggiare delle prove fatte dallo stesso produttore che ti fa sentire un vino vivo, lasciato vivere con il suo compito e un vino in cui lui ha fatto tutta una serie di inserimenti, e quindi di sostituzioni di vita. Non basta dire: hanno tutti e due la fermentazione alcolica spontanea, se però senti che qui la malolattica è stata guidata... cosa succede, c'è un abbassamento delle sfumature, che è al di là di quello che noi possiamo sentire nell'impatto odoroso oppure nell'impatto gustativo e quindi sul sapore. Una delle cose su cui si distinguono i vini naturali è la qualità delle sfumature, cioè quello che rimane in bocca dopo la deglutizione, per non dire dell'aspetto tattile, altrettanto decisivo. (Min.31.52)

I produttori convenzionali a volte non solo non si accontentano di aggiungere lieviti e batteri selezionati, ma impongono delle temperature di fermentazione, che è una cosa un po' diversa da controllare la temperatura. Cioè è una cosa diversa dire a un mosto devi fermentare a 20 gradi perché io dico che devi stare lì, e una cosa è dire a una vasca, che sai che potrebbe arrivare a 35 gradi, interveniamo quando siamo 27/28 gradi e conteniamo la temperatura. Un po' come si fa con i bambini quando hanno la febbre, tu non puoi anticipare la febbre dando una tachipirina con 37.2, nessun medico intelligente con senso di responsabilità ti direbbe una cosa del genere. Io che sono stato genitore, il pediatra mi diceva aspetta, aspetta, fai crescere la febbre che ha un suo sviluppo una sua natura un suo perché una sua ragione, se la blocchi subito non permetti neanche alla salute di venire fuori, all'organismo di reagire. E quindi spesso le temperature imposte è come se, come posso dire, frustrassero alla base, deprimessero alla base lo slancio della fermentazione.

Sala: La criomacerazione sostanzialmente serve a preservare i primari, e perché lei dice questo?

S: Perché di solito l'espressione del vino è molto più interessante molto più articolata e bella della semplice espressione dei primari e/o dei varietali, che sono un corredo del vitigno, il quale deve andare incontro e deve aprire il suo spazio a quello che gli dà il luogo di nascita. Cioè solo facendo vivere la fermentazione nella sua interezza e spontaneità si riesce ad avere la restituzione del luogo altrimenti sarai sempre concentrato sull'espressione del vitigno. E il vitigno, preso qui lo puoi spostare lì. È vero, tu troverai delle differenze, però le vinificazioni a freddo, l'uso forzato dell'ossigeno, oppure della riduzione, tutte queste pratiche che tendono a tenere sotto controllo hanno l'obiettivo di gratificare l'espressione dello strumento. Joly dice una cosa bellissima: «Il luogo del vigneto è uno spartito, cioè l'espressione artistica della natura». Quindi l'insolazione, il calore, come agisce la luce sui grappoli e sulle foglie cioè tutte queste cose caratterizzano la bellezza di un luogo.

Sala: Il cosiddetto Terroir...

S: Esatto, il vitigno ha il compito di uno strumento come il pianoforte o il violino che leggono e restituiscono la bellezza di questo spartito che è l'unica cosa veramente irripetibile. Se si è bravi, si può fare bene il vino-vitigno, rendendo molto simile la sua esibizione, qui e lì. Basterebbe soltanto seguire alcune accortezze, ma in questo momento si inizierebbe a intervenire e interferire con la natura stessa del vino. Perché per centinaia di anni i vini si sono chiamati con il nome del luogo... ma ce lo siamo chiesti, ce lo siamo domandati: come mai i vini si chiamavano con il nome del luogo? Prima di tutto, i vigneti prima della fillossera non erano mai vigneti in purezza, mai, c'erano sicuramente vitigni diversi. Per esempio vitigni come il Pinot Noir avevano nei vigneti della Borgogna una serie di ecotipi, quindi di diverse espressioni viticole, biologiche e fisiologiche che permettevano di fare decine di vendemmie nella stessa stagione, cioè tu entravi nel vigneto un sacco di volte perché le uve...maturavano diversamente.

Allora gli interventi dopo la fillossera e, se possibile, anche dopo il secondo dopo guerra, hanno tolto tantissima varietà, riducendo l'influenza del luogo. Siamo noi che recentemente, 40-50 anni fa, abbiamo cominciato a porre l'attenzione al vitigno dimenticandoci dell'influenza del luogo e abbiamo perso più di qualcosa, più di qualche

pezzo.

Per favore dedicatevi ai vini per qualche minuto e poi ne parliamo un po'.

Domanda della sala poco comprensibile

S: È proprio quello che ti dicevo prima, i vini naturali sono aumentati e sempre meno produttori hanno la disponibilità o l'idea di rinunciare al loro prodotto, e mettono in bottiglia dei liquidi che non andrebbero messi.

Sala: Però lo fanno più produttori...

S: Perché sono di più, guarda, ci sono sempre più produttori di vino naturale, io dico sempre che il produttore è sedicente naturale, cioè dice di sé che è naturale. Quando poi si assaggia il vino e si sente quello che fa dentro di me, subito e nel giro dei minuti e delle ore successive, si comincia a pensare che quel vino abbia una sua vitalità e una sua sanità. Poi certo non posso indagare se quel produttore ha veramente fatto quello che dice, non siamo detective.

Sala: Allora possiamo dire che è una moda...

Sandro: Capisci? Ma questo fa parte del gioco esattamente come quelli che sentivano il legno e volevano assolutamente il legno, e oggi io devo difendere i produttori che usano il legno, perché gli stessi di prima appena lo sentono rifiutano i vini. Mi tocca stare sempre in retroguardia. È inevitabile, se tu sei retroguardia, in una circolarità sociale e culturale, diventi avanguardia. Quindi dico che adesso mi tocca difendere quelli corposi perché quasi tutti li fanno leggeri, esistono queste forme di moda. La cosa importante è che sappiamo che nessun produttore si sogna di lasciare di proposito il difetto. È più probabile che si sbaglia, che non lo senta, magari non sa degustare oppure è talmente inebriato dal suo vino da non far valere la propria sensibilità; oppure lo mette in bottiglia, credendo che sia a posto, e un'imperfezione si trasforma in un difetto grave. E ci sono più bottiglie discutibili perché ci sono più produttori sedicenti naturali. Tra l'altro devi sapere che un'altra cosa importante rafforza quello che ti dicevo, vorrei che non solo per il vino naturale ci fosse maggiore competenza microbiologica. Il cambiamento del clima sta trasformando la natura dei batteri. Lo stesso vino ha, rispetto a 20 anni fa, in generale, un pH un po' più alto e ciò significa che parte dei batteri che prima neanche sognava di muoversi oggi è in circolazione. La gestione

della materia prima è una cosa delicatissima. Per esempio, un errore ricorrente è coinvolgere una botte, di qualsiasi materiale, che non è buona, che ha dentro una cosa che non va. E tu pensi tanto il vino vincerà. No! Perché quella botte rovinerà tutta la partita che avevi preparato. Ora, secondo me il punto non è tanto ascoltare quello che ti dicono i produttori, perché loro dicono quello che vogliono. Diranno probabilmente anche la verità, io non lo so e non mi importa, a me interessa quello che sento io. Se sento che sul fondo del vino c'è qualcosa che non mi convince, allora non ci siamo. Quindi io sono fortemente individualista su questo. Cioè non mi interessa fare la scuola dell'assaggio, la scuola della degustazione è quella dentro ognuno di noi. E quindi siamo noi che dobbiamo diventare BRAVI, SENSIBILI, ATTENTI. E per questo bere un po' meno e meglio, nel senso di dedicare il tempo che serve a sentire tutto. Quindi, per esempio, le fiere non sono l'ambiente ideale dove degustare il vino e magari esprimere anche dei giudizi. Alcuni aspetti, sfumature delicate, è difficile sentirle alle fiere; non le senti alle fiere, infatti compri i vini poi quando arrivano a casa li assaggi e ti chiedi cosa è successo? No! Sei tu che non ti sei accorto quando eri da lui. (Min.42.07) Naturalmente questo ai produttori convenzionali non succede, perché loro sono portati a mettere in bottiglia un prodotto completamente stabile e standard, stabile e stabilizzato. La stabilità è un obiettivo storico del vino. Nel Seicento, quando le persone hanno iniziato a viaggiare in maniera più prolungata, quando sono cominciati i grandi viaggi intercontinentali, il problema della stabilità e della conservazione del vino è diventato emergente. Quindi la stabilità, senza compromettere la vita, è ancora un valido obiettivo di oggi.

Sala: Lo stesso Soldati diceva che comprava il vino da una parte lo assaggiava diceva che era pazzesco poi lo portava a casa e diceva che era un'altra cosa.

S: Ti rendi conto? Pensate, alcuni vini in giro per l'Italia, convenzionali o naturali, che anche se ti impegni in modo ottimale e naturale, loro cambiano, è una cosa imbarazzante, sorprendente. Poi ci sono un sacco di cose che riguardano noi. Noi ci dimentichiamo che nell'assaggio, anche durante un assaggio come questo, ci trasformiamo. Le nostre molecole si trasformano anche più di quelle dei vini... Vedete, per esempio, questa è un'interessante sequenza anche cromatica che oggi, con una luce diversa, non riuscivamo a vedere così...

Sala: domanda poco comprensibile

S: (Min 44.04) È vero, ho saputo, ho verificato che ci sono dei mercati in giro per il mondo che si esaltano con i vini che puzzano. Parigi non lo so, però ci sono mercati che si esaltano con i vini che puzzano.

Sala: Posso dirti i primi problemi che io personalmente riscontro con i vini naturali non buoni?

Al naso puzzano... dell'etereo eccessivo molto spesso della carbonica nel bicchiere.

S: Vedi, la carbonica, quando non è stata prevista, è il risultato di una trasformazione e, se l'effetto si ferma lì, ci sta. Il punto è questo, ogni trasformazione che avviene nella bottiglia lascia in eredità qualcosa. Se però il soggetto di partenza è sano, lascia in eredità qualcosa di buono, basta aspettare qualche istante, al vino bisogna lasciare la libertà di tenersi un po' al riparo. Veronelli diceva una cosa bellissima, diceva, e questo secondo me lo diceva perché al suo tempo i vini che amava e frequentava erano solo naturali: «Il vino comincia sempre con il rifiutarsi... con garbo o con villania...» capisci che quando uno ti diceva una cosa del genere significa che non sono tutti Gewürztraminer di Sanct Valentin, mentre invece il mondo enologico li ha voluti, e per certi versi, li vuole ancora così. Il mondo enologico prende qualsiasi varietà di uva e vuole trasformarla in un modello.

Sala: Ma in caso io avessi un vino, parlo proprio di servizio, un vino con note eteree molto forte, della carbonica eccedente nel calice.

S. Sì, eccedente... amico mio non esiste l'eccedente.

Sala: Lo stappo al volo come faccio?

S: Il vino ti esce e sporca il tavolo e ti mette in imbarazzo?

Sala: Lo servo nel calice, esce il frizzante che non ti aspetti, lo lasci così?

S: Tu ti dedichi al servizio?

Sala: Ho fatto tante cose nella vita anche il servizio...

S: Se fai ancora il servizio del vino, tu sai com'è il rapporto con il cliente e cioè, intanto devi conoscere i vini che servi, non puoi permettere di dire

non me l'aspettavo. Perché allora vuole dire che non sai cosa c'è in cantina. Quindi stai aprendo una bottiglia che potrebbe essere strana, il cliente te l'ha ordinata e si prende una parte di responsabilità, ma a quel punto lui può dirti non me l'aspettavo frizzante. E tu dici che è una cosa che può succedere... ci sono bottiglie e bottiglie. A quel punto lui ti dice, me ne trovi un'altra? E tu sai che quella bottiglia potrai usarla di nuovo, non c'è problema soprattutto adesso che si vende tanto al calice tu non hai difficoltà e gliela stappi. E non ti metti assolutamente a discutere. Poi chiami il produttore e gli chiedi perché le bottiglie frizzano? Che dobbiamo fare? In questi anni, io ho ritirato dai clienti che avevano ricevuto bottiglie che frizzavano almeno duecento cartoni di una decina di produttori e sono tutte nella cantina di Porthos.

Sala: Che conosco bene...

S: Capisci? Sono andato a prendere proprio le bottiglie che non volevano perché quando tu frequenti un corso, e trovi una bottiglia così strana e che non deve per forza piacere – io non devo gestire il consenso – ti faccio assaggiare un'esperienza. Io capisco il ristoratore che non lo vuole perché magari mette le bottiglie nelle mani di un ragazzo che non sa cosa fare nel momento in cui il cliente gli dice perché frizza, perché non ha tempo o non ha voglia di spiegare. Capito?

Sala: quello che volevo dirti io...

S: Ricordati sempre, frizza o non frizza, al vino, se puzza o non puzza, devi dargli 5 minuti, se dopo 5 minuti non si è aperto, quasi sempre inizia a peggiorare. Poi ci sono dei vini fantastici che devi aspettare mezz'ora e può succedere. Però solitamente i primi 5 minuti sono determinanti per capire in che direzione sta andando il liquido e, a volte, dopo partenze così drammatiche vengono fuori vini pazzeschi.

Sala: Infatti anche il corso dell'evoluzione determina varie esperienze.

S: Poi nella ristorazione e nelle enoteche è diverso perché per esempio tu sai che quel vino appena aperto puzza. Allora al cliente che te la chiede puoi dire lei lo sa che questo vino appena aperto è un pochino contrastato? Che ha un profumo non propriamente composto? Ci sono tanti termini che puoi evitare e lui ti dice no! Il mio amico mi ha telefonato e mi ha detto se c'è quel vino apri la bottiglia, allora tu gli dici guardi l'inizio può essere abbastanza difficile, però stando nel bicchiere,

perché nel bicchiere fa tutto, perché è il bicchiere che conta, non c'è caraffa, decanter, apertura anticipata che tengono, il bicchiere è determinante, è uno strumento straordinario. A quel punto lui lo prova e decide. Ma se invece sei tu che devi consigliare quel genere devi stare attento. Non puoi avere l'arroganza di dire questo è un vino buono te lo do e ti deve piacere, perché la persona potrebbe dire oggi non sono in sintonia con questa bottiglia, con questo vino e non è colpa sua o del vino. È solo colpa tua o mia che te l'ho dato, che ho sbagliato perché non conoscendo le tue abitudini, per esempio succede ai miei amici, quelli di cui parlava la nostra amica, questi molto patiti dei vini naturali che invitano altri amici che non hanno competenza e esperienza sul vino e pretendono che a cena questi si bevano prodotti strani, quando questi qua si lamentano con me e dicono ma scusami perché i tuoi allievi si comportano così, io rispondo che sono un po' mostri... sono un po' mostri, vogliono fare impressione e invece...

Sala: Non comprensibile

S: Sì! Perché non serve, se la persona non è pronta meglio avvicinarla piano, ci sono tanti vini che possono essere propedeutici no?

Sala: Perché ruoti il calice così?

S: A me piace che il bicchiere all'interno sia totalmente bagnato, mi piace avvinare il calice così e poi perché lascio più spazio all'aria, e avverto delle cose che non si sentono da fermo né con il vortice. Ecco un'altra cosa interessante che ha introdotto la pratica, il consumo e la degustazione del vino naturale: tornare a temperature più umane. Alla fine la bellezza del vino converge in una temperatura che possiamo individuare tra i 12 e i 16 gradi; quindi a 7-8 gradi servo solo quei vini che meritano un freddo freddo. Che poi magari sono anche buoni a 12, ma magari tu li vuoi assaggiare subito a 8. Poi superare i 16-18 gradi è una follia, soprattutto con questi vini sempre più alcolici.

I bianchi che hanno un po' di tannino bevuti freddi diventano ignoranti diventano insopportabili, strachiusi e, direi... disadattati! arrivano in bocca e dici ma che è sto disadattato...

Sala: I bianchi più caldi e i rossi più freschi?

S: Far coincidere le temperature... Come vi sembrano questi ditemi qualcosa.

Sala: Incomprensibile.

S: Sai, oggi una signora ha riconosciuto un profumo di curcuma; nel vino numero 2 avevo sentito la foglia di tè. Quindi i profumi possono sembrare inusuali perché nei vini naturali è evidente che la componente fermentativa possa essere più intensa, più presente. Ora, se noi pensiamo all'influsso fermentativo dei lieviti selezionati stiamo affrontando una cosa molto banale, ma la fermentazione spontanea attraverso l'espressione degli odori fermentativi in realtà sta consegnando la mineralità, un aspetto da percepire tra naso e bocca, quindi non è una questione che si può decifrare nella fase diretta dell'esame olfattivo; poi qui c'è un vino che è minerale subito anche al naso, ma perché si fa in un posto dove più minerale di così è impossibile, l'Etna. Notate che nel vino numero 4 c'è un odore di pietra focaia...

Sala: È il Kaos?

S: Sì!

Sala: Sono le 7 meno un quarto, tu hai un treno, forse è tempo di chiudere...

S: Comunque vi dico che cosa mi piace di questa batteria, così potrete riflettere anche voi e poi, se volete, potete scrivermi e mi dite cosa pensate dei vini di oggi, il mio indirizzo di posta elettronica è semplice, sangiorgi@porthos.it . Quindi scrivetemi pure...

Sala: incomprensibile

S: Allora i vini che mi piacciono perché mi restituiscono complessità sono il vino 2, il 5 e il 6.

In particolare mi convince molto il numero 5 perché davvero diviene mentre si apre, mi fa compagnia, mi aiuta a innamorarmi.

Del vino 6 mi piacciono la persistenza e la profondità; il ricordo finale... è così importante no? Non è necessariamente molto strutturato, ha tannino, ha sostanza, però è soprattutto nella persistenza che mi piace. Invece del 2 mi piace il suo essere sfuggente, impalpabile, eppure lungo e molto sottile. Naturalmente non disdegno anche il 4, forse è più prevedibile, come dire cadenzato, i suoi ritmi molto precisi. Chiaramente il vino numero 1 è il più semplice, però probabilmente ha anche il suo fascino, a

me piace... per il 3 provo una questione affettiva, non ha delle caratteristiche particolari, è un po' come il 6 che devi anche acchiapparlo per riuscire a capirlo, e questo mi piace. Naturalmente li ho scelti io e se ce ne fosse uno che oggi mi delude ve lo direi, mentre i vini hanno risposto a quelle che sono le mie aspettative; poi è importante che siate voi a dire quello che pensate. Anche perché in questa degustazione io i vini li conoscevo, mentre spesso degusto con le persone e non conosco i vini e lì si crea una maggiore interazione.

Ti piace il 3? incantevole? Ah bene benissimo. Ora direi di far mettere le bottiglie lì così loro possono vedere i vini che abbiamo servito, perché anche se non erano coperti, loro erano attenti a quello che dicevamo.