Entrare nel vino

sandro sangiorgi

Questo piccolo libro non può, e non vuole, avere l'ambizione di confrontarsi col pensiero filosofico che per tanti secoli si è occupato di estetica. Il punto di partenza è la tesi, che ampiamente condivido, di Gregory Bateson, secondo cui la scienza attuale porta all'estremo l'assunto antiestetico, attribuito a Bacone, Locke e Newton, per cui tutti i fenomeni possono e devono essere studiati e valutati solo in termini quantitativi. Si intende mettere in evidenza che il ruolo delle forme, dei colori, dei sapori, dei suoni, degli odori – e della bellezza – è stato fondamentale nell'evoluzione biologica, e lo è ancor oggi, a maggior ragione, per avere una percezione scientifica della complessità, in un momento in cui la natura è minacciata dagli approcci lineari, meccanicistici, arroganti e, in ultima analisi, rozzi, di una scienza tutta subalterna alla visione economicistica di un pensiero omologante che "conosce il prezzo di tutto e il valore di niente".

È mia convinzione che scopo della scienza non sia quello di dominare la natura, ma di vivere in armonia con la nostra Terra, di cui siamo parte integrante per interrelate storie coevolutive; è mia convinzione che, senza far riferimento alla "nostra comune origine biologica" (Jean- Paul Sartre) e senza ritrovare il nostro cordone ombelicale con la natura, rischiamo di distruggere i cicli vitali di questo Pianeta (l'unico che abbiamo); è, infine, mia convinzione che la conoscenza scientifica per ottenere tutto questo non possa essere basata soltanto sull'impiego della ragione, ma debba risultare dall'uso combinato di ragione e di passione, di intuito e di emozione, di logica e di sentire "globale": la conoscenza scientifica non può essere "fredda".

Enzo Tiezzi, prologo del libro ***La bellezza e la scienza***, Milano, Raffaello Cortina Editore, 1998.

I mesi successivi all'uscita di Porthos 37 sono stati utili a riprendere il filo della trilogia dedicata al vino naturale, allo stesso tempo mi hanno provocato uno sfasamento temporale. Leggendo pagine di più di dieci anni fa che sembrano scritte oggi ho visto intersecarsi i piani, una proiezione circolare di pensieri intorno alla parola "naturale". È nata così un'ulteriore riflessione sul senso del vino buono e sull'entrarci dentro, come si fa quando si vuole parlare una lingua diversa dalla propria: è impossibile restarne fuori, controllarla senza farsi coinvolgere. Si tratta di una disciplina che richiede studio e applicazione, non ci s'improvvisa innamorati del vino.
Sentire prima ancora di riconoscere. È l'invito che faccio a chi si avventura con passione. Noi non investighiamo attraverso prove "oggettive", noi abbiamo il compito della scelta, l'onere dell'acquisto, è quindi utile fare del nostro meglio per imparare a usare i nostri sensi. Certo, possiamo conoscere chi produce, osservare anche il suo lavoro da vicino, oppure ascoltare chi è il tramite naturale di questo passaggio, colui che ci venderà una bottiglia, ma alla fine il racconto mancherà della parte fondamentale, la descrizione di ciò che proviamo. Non perdiamo tempo a decodificare intenzioni, idee e azioni di chi produce – o di chi vende! Impegniamoci a sentire con tutto il nostro organismo che unito si dirige verso il contatto con una diversa forma vivente, il vino appunto.
Avviamo una relazione attiva coi nostri pregiudizi, mettiamoli alla prova senza temerli, cresciamo con loro e facciamone una linea che ci sostiene e non un ostacolo alla conoscenza. Noi non siamo i nostri pregiudizi, ma loro sono parti di un percorso che ci ha visti lì, presenti. In fondo, il vino vuole persone intere, se impariamo a esserlo nella vita è molto probabile che se ne gioveranno la nostra sensibilità e il nostro desiderio di bellezza.

Al produttore il compito di intuire, intercettare, sentire la "natura" di ciò che frequenta e che fa. Può essere che non sia pronto a carpire il segreto di questa natura, ma resta l'unico soggetto credibile a realizzarne l'ambizione. Aver frequentato numerosi vini, e con loro conosciuto luoghi e persone, mi ha portato a questa quasi certezza: chi produce sente se manca ancora qualche pezzo alla conoscenza della natura di quello che fa. Non importa che non sappia ancora spiegarlo, forse neanche sa davvero come sarà, ma sente se qualcosa della sua ambizione non sta funzionando a dovere. Non si tratta di una facoltà magica che si assume quando si diventa produttori (vignaioli-vinificatori), è piuttosto una missione alla quale si è chiamati quando si è scelto di custodire un bene come il triangolo virtuoso formato dal luogo, dal vitigno/i e da quel compendio di mani, cuori e teste delle persone che vi hanno lavorato.
A noi spetta un compito diverso ma ugualmente serio. sentire. Il verbo è lo stesso, il produttore sente e chi beve il frutto del suo lavoro sente, ma il significato, la consegna è diversa. Chi produce ha l'incarico di frequentare assiduamente il luogo, di imparare con l'osservazione e lo studio ciò che accade tra le parti in causa. Chi beve ha l'incarico di sentire nel liquido la sintesi di quel dialogo, l'emancipazione della relazione tra quelle parti. Degustare, bere in compagnia, descrivere e confrontarsi sulle parole da usare è il metodo migliore che conosca per rispettare il prodotto e le nostre aspirazioni. Poi, tutto il resto, dal dove al come si fa, dal quando al quanto, è tutto interessante e può influenzare la valutazione, ma non può minare ciò che il nostro gusto ha percepito nella sua profondità. Possiamo guardare con maggiore o minore simpatia, per esempio, dopo aver appurato quanto costa una bottiglia goduta senza saperne nulla, ma c'è una verità di quei momenti che non può essere scalfita.

Prima di lasciarvi vorrei tornare sul significato di naturale. Mi sono accorto che negli anni ci siamo concentrati a dirci cosa è naturale, sottovalutando l'importanza di ciò che *non è*, forse è tempo di rammentarlo.
Naturale non significa "primordiale", visto che nulla davvero può dirsi tale, soprattutto alla luce del cambiamento che abbiamo attraversato. Poi, la produzione del vino è un atto di così alta finezza ideativa da essere tutt'altro che primitivo. Non importa quante migliaia d'anni sono passate, l'agricoltura è una scelta e il liquido odoroso, che ne è un'emanazione, ha assunto sin dall'inizio la sua valenza edonistica di nutriente dello spirito e del corpo.
Non è naturale un vino nel quale si perde il contatto tra la vita del vigneto e la vita della cantina. Chi produce conosce sia i rischi di voler conservare queste vitali identità sia i pericoli che corre quando decide di tradirle. Per questo continua a essere credibile l'espressione "sedicente naturale", perché chi produce ed è parte del processo è l'unica persona che può, sinceramente o meno, dirsi "naturale".
Naturale non è un sinonimo di tradizionale. Ci piace crederlo, ci illudiamo che parole e gesti appresi dallo studio del passato possano riportarci indietro, come in un incantesimo, ma basta pensarci un attimo per coglierne l'impossibilità.