

# Introduzione

## Lo spartiacque

*sandro sangiorgi*

2

Vuole la radice oscuro irrigamento,  
non vuole luce;  
vuole assorbire in intimo riposo  
nella sua culla  
le acque che al riparo delle tenebre  
s'addormono sotterra,  
lasciando che la chioma fra le nebbie  
cerchi luce del cielo.  
Figlio di luce è invece il tuo fogliame  
che al sole ondeggia  
e al sole mette in gala le sue vesti  
d'ampia verzura,  
e di notte o nell'ombra illanguidisce,  
di profonda tristezza  
con rammarico vinto,  
senza rimedio,  
ma le tue radici  
han sete d'acqua e terra ed hanno fame.

### **Miguel de Unamuno**

da *Unamuno di Maria Zambrano*, a cura di Mercedes Gómez Blesa, traduzione di Claudia Marseguerra, Milano, Bruno Mondadori Editori, 2006.

Porthos 36 è uno dei migliori numeri della nostra breve storia. La ricchezza dei contenuti, l'audace estensione dei temi toccati, la cura dei dettagli e la qualità degli interventi grafici sono le fondamenta di un lavoro editoriale che a distanza di dieci anni si conserva vivacissimo. Il merito è in primo luogo di Gianpaolo Di Gangi, che si fece carico dell'impaginazione oltre che di due articoli importanti, e di Maurizio Paolillo che, come accaduto per Porthos 35, si dedicò alla nutrita sezione tecnica. Proprio il numero precedente aveva inaugurato la trilogia sul tema del vino naturale e si era sviluppato con un'impostazione che non avevamo ancora sperimentato. Non mi soffermo sul dettaglio dei pezzi, che troverete nell'articolo intitolato "Il battito" a pagina 5. Faccio un'unica eccezione per l'intervista del professor Paolillo a Giacomo

Buscioni sugli agenti delle fermentazioni spontanee. A pagina 90, il collaboratore più stretto del professor Vincenzini, quest'ultimo già protagonista del pezzo uscito nel 2011, offre una ricognizione sull'azione dei lieviti e dei batteri utile a farci capire da dove si originano e come in particolari condizioni si riproducano mutando la propria struttura. Ne emerge un'espressività figlia anche delle fermentazioni. Lo sottolineo non tanto per deprimere il valore del luogo e del vitigno, ma per invitare chi lavora col vino a non sottovalutare i processi di trasformazione, nessuno escluso. Chissà se pure Archimede, nel riferirsi alle sue attività preferite come «belle e sottili», avesse in mente anche la coltivazione della vite e la produzione del vino. Del resto, si tratta di campi d'azione nei quali la pazienza e la capacità di osservare e percepire assumono un rilievo inestimabile. Il punto nodale sembra essere questo: quanto siamo disposti a far entrare il concetto di "stile produttivo" nello spontaneo e imprevedibile contesto del vino naturale? Qui a Porthos siamo persuasi che sotto l'ampio concetto di "terroir" siano contenuti quelli che Beppe Rinaldi definiva felicemente «lasciti», consuetudini – gesti, azioni, pensieri – che ogni generazione riceveva in eredità dalla precedente. Inoltre, sappiamo che in molte zone d'Italia c'è stato un vuoto di conoscenza, un'amnesia che ha colpito la viticoltura dopo la seconda guerra mondiale e che, con rare eccezioni, si è protratta fino agli anni novanta del Novecento. È stata la comunità sempre più diffusa dei vignaioli naturali a recuperare quei lasciti, adattandoli alle nuove condizioni e "interpretando" il fare vino alla luce di ciò che si era modificato. Quello che appare come un ritorno alle origini è dunque un'illusione: il significato di "naturale" non può legarsi a qualcosa che fatalmente non c'è più. La "natura del vino" si esprime nel collegamento tra la vocazione del luogo, la sintesi col vitigno e la relazione con ciò che è stato finora. In tale contesto il produttore può definirsi "naturale" se persegue e realizza l'obiettivo di assecondare

l'attitudine di questi legami, facendo del proprio stile un ulteriore strumento per leggere e tradurre nel liquido una così grande complessità. Immaginare il produttore come un'entità neutra è un'altra stortura della fase attuale. Neanche la punta del giradischi è "fuori" dalla sonorità dei vinili tornati di moda. Allo stesso modo, come può una persona sempre a contatto con nuove esperienze e conoscenze, sensazioni e informazioni essere neutrale? Cionondimeno nell'interpretazione di un sistema articolato come quello che unisce luogo, vitigno/i e storia entra in gioco il concetto di limite. Ripenso a un frammento del film *Mulan*, quando il papà dice alla protagonista che deve imparare a stare al proprio posto, perché ognuno conosce il confine, quella linea immaginaria che non va superata. Ogni giornata ci pone di fronte a una situazione nella quale fermarsi al di qua di quella linea è la cosa migliore da fare, e nessuno lo sa meglio di noi.

Quando mi capita di pensare a come lo stile può influenzare la vocazione di un luogo mi viene in mente l'astrologia e, in particolare, la comprensione del tema natale. Si tratta del cielo al momento della nascita, la posizione dei pianeti in rapporto ai segni dello zodiaco e alle relative case. Nell'analisi del tema natale due elementi assumono un'importanza superiore: dove si trova il sole e qual è il segno ascendente. Il primo rappresenta la natura intima di una persona, il secondo il modo in cui questa si presenta al mondo. L'impronta del luogo e la relazione col vitigno/i – nei vini migliori si tratta di una meravigliosa inscindibilità – sono la natura in potenza del liquido, la radice concreta della personalità. Lo stile, o interpretazione, è lo strumento col quale possiamo portare la personalità nel liquido, fare in modo che il prodotto appaia e si consegni come l'abbiamo sognato. Qualcuno potrebbe obiettare che "non bisogna fargli nulla", questa sarebbe l'essenza di un vino naturale, ma chi conosce come si fa il vino sa bene che non è così semplice, anzi, in molti casi è "dannatamente difficile". Per questo la capacità di un produttore è una combinazione di sensibilità e competenza, affinché l'esperienza si innesti ogni volta in un "terreno" fertile, pronto a elaborarla, a farla diventare nutrimento per affrontare l'occasione successiva. Le persone che soffrono il cortocircuito tra il segno del sole e quello dell'ascendente vivono faticosamente, non riescono a riconoscersi perché sembra che le loro entità fondamentali non dialoghino.

Allo stesso modo, succede che non si intenda la natura del vino che si vuole fare, un peccato che si paga nel momento in cui si finisce per interpretare seguendo modelli precostituiti oppure provando a casaccio, senza sentire, senza dialogare. Per certi versi la persona che produce è parte della natura del vino stesso, ma d'altro canto talvolta deve diventare anche "osservatrice" dall'esterno, in modo da conoscere i confini delle proprie azioni. Questa doppia posizione è spesso difficile da accettare, ma quando riesce si può cogliere il successo della vita, ci si può finalmente sentire con, per citare l'amico Nicola Perullo.

E chi beve, assaggia, compra e compara che ruolo ha? Questo articolo s'intitola "Lo spartiacque" perché Porthos ha perso da tempo la sua verginità, la sua natura è quella di chi il vino lo incontra senza veli e col senso di responsabilità che unisce chi produce a chi vende e a chi consuma. Non ci fermiamo alle narrazioni di artigianalità e alla semplice definizione di "naturale", crediamo che l'assaggio e la bevuta dei vini che prendiamo in esame sia un'opportunità troppo importante, vogliamo sfruttarla fino in fondo. Siamo lenti, non possiamo degustare tutto, ma di questo ne facciamo un vanto, essere selettivi è una disciplina che ci aiuta a non perdere l'amore per il liquido odoroso. Non ci piace rincorrere le novità solo perché tali, soprattutto in una fase nella quale chi vive nella comunicazione sembra che ne debba tirare fuori una al giorno. Il lavoro nell'agricoltura e la successiva fase enologica richiedono un tempo che non può essere forzato, allo stesso modo chi si dedica al consumo non può forzare i tempi della comprensione e della valutazione. E poi c'è la delicata questione del matrimonio col cibo. Quanti vini, al primo sorso intriganti, appena si misurano con un cibo mostrano la loro natura insulsa, mentre altri non potranno mai essere prodotti da competizione, da bere soli, visto che la loro natura li porta nelle braccia di un accostamento felice. La riedizione dei numeri 35 e 36 e la ricomposizione della trilogia con Porthos 37 sono uno spartiacque, ci invitano alla riflessione, alla lettura; e se vogliamo, anche a prendere le distanze dalla smania dell'assaggio a tutti i costi, cosicché nella nostra memoria possano penetrare sensazioni che valgano, che restino.