

# Il vino è dentro di noi

edito  
riale

*sandro sangiorgi*



8

Dalla nascita di Porthos il vino ha assunto per me un peso che non avrei immaginato, e ancora oggi mi appare incommensurabile. Un po' perché il liquido è per sua natura sfuggente, dinamico e si rinnova a ogni vendemmia, un po' perché la sua aura è percepibile solo a chi voglia e abbia imparato a *sentirla*. La sua natura ha a che fare anche con le persone, non solo con la pianta e con l'ambiente che ospita il vigneto. È da millenni dentro coloro che su questo pianeta condividono l'impulso della raccolta e della preparazione del mosto. Noi, gente di città, forse non ce ne rendiamo conto, ma tanti di coloro che hanno abbandonato le campagne, per lavorare nell'industria e vivere nei grandi centri, hanno come perso un arto. Sentono la mancanza di quei gesti abbandonati, come se avessero perso un braccio o una gamba. La sensazione è insopprimibile, allora per attenuarla alcune di queste persone sono disposte anche a comprare delle uve di cui non si conoscono i genitori, pur di ammostare, di vedere la vita che trasforma lo zucchero e tutto il resto. Gesti, impulsi e consuetudini ai quali alcune generazioni, almeno un paio, forse tre, hanno dovuto rinunciare, ma la cui eredità ha l'occasione di riversarsi su figli, nipoti, i quali attraverso strade e scelte impreviste hanno riallacciato il filo e colmato quelle assenze, con un processo di ricomposizione e ricompensa. Un risarcimento, a volte solo postumo.

Il vino buono c'insegna molto su di noi, sul nostro gusto, su come ci avviciniamo ai viventi, alle forme d'arte. Dice che siamo nella natura, con la natura, e lei ci invita alla responsabilità. Fare il vino è un privilegio, permette di alzare lo sguardo sul significato di coltivare e produrre. Lo confermano coloro che prima si sono dedicati ad altre nobili materie prime, dal grano alle olive, passando per il miele e la frutta: avere a che fare con l'uva e col vino ha permesso loro di maturare una visione consapevole dell'agricoltura, li ha condotti attraverso una crescita personale alla constatazione dell'unità della natura, a compiere ogni atto sapendo che il suo effetto non scomparirà appena l'azione è completata. Un po' come quando si scrive: scrivere è accompagnare ogni riga sapendo che ne siamo responsabili, ovvero chiamati a risponderne. Mentre scriviamo agiamo su strati di vitalità, come possiamo immaginare che le nostre parole non abbiano effetto? Se perdiamo quel senso di responsabilità siamo i primi a soffrirne. Non conta se non ne siamo immediatamente consapevoli, a un certo punto il malessere, il disagio, il dolore si manifesteranno.

Cosa ci ha insegnato il vino dei produttori naturali, quello che noi definiamo "vino naturale"?

Abbiamo imparato che il concetto di artigianalità non si misura dal numero di bottiglie prodotte, quasi che guardando la scheda del vino e dell'azienda si possa concludere che sia più o meno genuino. E poi non cadiamo più nella trappola della genuinità come unico paramentro qualitativo.

L'essere contadini del vino è una responsabilità legata a una posizione di assoluto privilegio. Dovrebbe servire per ripensare i consumi, il lavoro, il valore dei prodotti.

Il vino naturale ci ha insegnato che la peculiarità e l'identità possono essere un patrimonio da condividere a livello universale, quindi il contrario della globalità e dell'adesione a modelli buoni per tutte le stagioni e, per questo, del tutto inutili, dimenticabili, svuotati del loro valore primigenio.

Il vino naturale ci ha insegnato a non confondere naturalezza con spontaneità, che da sola rischia di scadere nella banalità. Il nostro essere nella natura ci conduce a non disgiungere forma e sostanza, a cogliere un'intimità altrimenti impossibile da penetrare.

Il vino naturale c'insegna a comprendere la presunzione di essere nel giusto delle persone venute prima di noi, a considerare le condizioni in cui certe scelte sono state fatte, senza fermarsi a una fredda critica. La credibilità di chi mette in discussione le scelte passate è proporzionale alla sua capacità di coglierne le ragioni: cosa ha spinto centinaia di migliaia di contadini ad abbandonare l'agricoltura? E cosa ha convinto coloro che sono rimasti a seguire una via intensiva e industriale? Qual era la propaganda dominante? Si tratta di persone, non di una massa indistinta. Donne e uomini, famiglie e comunità la cui attenuante non è semplicemente l'ignoranza; se vogliamo evitare di ricadere nei medesimi errori, dobbiamo accettare l'idea che anche loro nutrissero un desiderio di fare bene. Abbiamo bisogno di aprire lo sguardo e comprendere anche quanto, dal secondo dopoguerra in poi, alcune delle scelte fondamentali legate all'agricoltura e alla vita quotidiana, solo in apparenza individuali, siano finite in mani esterne – non dimentichiamo lo sviluppo dei mezzi di comunicazione da quel momento in poi. Pensiamo solo al fatto che in un modo o nell'altro sono scomparse due generazioni di conoscenze, di saper fare, di visioni future. Non dobbiamo cancellare la memoria di quei decenni complicati, esserne orgogliosi, difenderla, farla funzionare nel presente, per tirare sempre fuori la parte migliore di noi.

Nessuno vuole rievocare una mitica età dell'oro. Nessun ritorno indietro, nessun processo al passato, neanche a ieri. Solo un oggi dal comportamento inedito, con una visione complessiva che è alla nostra portata e che va perseguita. Non possiamo ignorare le energie che premono e ci danno indicazioni. Servono perciò comprensione e consapevolezza, una penetrazione in profondità inesplorate o solo sfiorate, un'iniziazione da cogliere in quei rari momenti nei quali la vita bussa alla porta e grida così forte da non poterla ignorare.

Più che il concetto di radici, allora, a interessarci è quello di seme, anche disgiunto dal primo, perché sono il rinnovamento e la diffusione a contare. Le radici hanno il potere di farci stare nel presente, e per questo aiutano a non perdere il senso delle cose. Allo stesso tempo, però, il bisogno di radicarsi non deve trasformarci in soggetti immobili, privi di slancio, privi di sogni.

Il vino buono non può essere scollegato da un percorso personale, ma di certo frequentarlo aiuta a comprendere il senso della vita al di là della vicenda individuale, la relazione continua tra dentro e fuori, il suo svolgersi perenne. Il vino è un mezzo straordinario, a patto che se ne rispetti la libertà di sorprenderci, di coglierci impreparati. A noi il compito di farci trovare diversi.

L'incontro col vino naturale ha aperto un fronte mai visto prima, almeno per uno della mia generazione che, anche quando gli è capitato d'incontrare dei prodotti ottenuti da un'agricoltura viva e da un'enologia capace di custodire questa vita senza sostituirsi, senza controllare e senza filtrare a prescindere, non aveva – per dirla con Claudio Elli – una “pellicola” così sensibile da rimanerne impressionato.

Penso a una visita fatta a Cori nel 1978, penso a una manifestazione in divisa da sommelier a Priverno, nell'ottobre 1979... E poi il Marino Colle Picchioni di Paola di Mauro, forse uno dei momenti nel quale mi sono avvicinato di più alla percezione di quello che oggi definiamo “vino naturale”. E non tanto per la macerazione, quanto per la libertà espressiva, la gradualità nel concedersi, la durata nel calice, quel colore così dorato senza timore di una sana velatura. Un campo di applicazione della sensorialità inesplorato, come se fosse stato tenuto nascosto.

Quando mi chiedono una breve definizione di cosa significa “naturale”, qual è il suo valore in un contesto umano, tecnico e scientifico come è quello del vino, rispondo così: «Il vino naturale è il prodotto del lavoro di persone – uomini, donne, famiglie, comunità e gruppi sociali – che custodiscono la vita dall'ambiente del vigneto sino al calice, senza gravi interferenze, senza sostituirsi e contribuendo a una trasformazione continua, inesauribile nel suo morire e rinascere».

Non so quanto ancora possa essere utile il dibattito sul termine “naturale”, ma già il rispetto di questa indicazione da parte dei produttori autorizza all'uso dell'aggettivo senza il timore delle pungenti osservazioni di filosofi del cibo, semiologi e letterati, peraltro ancora incapaci di suggerire una definizione alternativa, che restituisca la differenza inequivocabile con la produzione convenzionale. Da qui il sospetto che molti di coloro che non amano il termine non siano interessati a riconoscerla, perché poco disposti a dare credito a una tale diversità, sempre che siano in grado di percepirla. Al massimo ne fanno una questione stilistica; cosa ancora più grave, per inciso, visto che così si nega radicalmente l'impatto che le pratiche convenzionali hanno sulla terra e sulla sua vita.

Il vino naturale ci ha riconsegnato il senso delle parole da usare per descriverne la complessità. Per esempio, il riferimento al concetto di “natura” per come l’aveva immaginato Galeno, comune ai mondi umano, animale, vegetale e minerale. Possiamo quindi definire *naturale* un vino di cui si è assecondata la natura; è “naturale” se lo si è aiutato a nascere senza ostacolare la relazione tra luogo, vitigno, consuetudine e condizioni di una specifica annata.

Naturale come espressione della natura della sostanza, la sua temperatura, il suo stato. I sensi ci consentono di percepire, come il nostro sistema neuroendocrino di elaborare, lo spirito dell’essere animato. La lettura del vino naturale si basa essenzialmente sulla natura effettiva del soggetto esaminato. Quindi, cogliere se questa natura sia stata rispettata, sia stata espressa integralmente. La *complessione* di galenica memoria comprende il corpo e lo spirito, quando si parla di temperatura ci si riferisce al temperamento, la sua sostanza non è semplicemente il peso, una sorta di materia inanimata – sempre che ne esista davvero una – ma è anche il flusso, la forza.

Ricordo quando si faceva di tutto per far somigliare i bianchi siciliani della costa occidentale, dalla natura marina e generosa, a quelli del Trentino. Poi è stata la volta di Schiava e Bardolino, quando li si voleva carichi e stramaturati quasi fossero rossi salentini, e io ho preso le difese della loro leggerezza. Il vino naturale non è stato solo capace di smascherare la superficialità dei protocolli convenzionali, ma anche l’assenza di vocazione di centinaia di luoghi. Se gli anni del vino globalizzato hanno addormentato le coscienze e i palati, gli anni del vino naturale stanno tirando giù un altro velo, quello di un’equivoca concezione del luogo come generatore della qualità, quasi che il vino possa essere fatto buono ovunque. Uno dei motivi per i quali è diventato difficile bere buoni vini è da cercare anche nell’ostinazione a produrre in contesti di scarsa vocazione; e se al tempo dei vini convenzionali alcune mediocrità venivano confuse in un’espressività banale e rassicurante, adesso tutto questo non è più consentito. Fare un vino naturale significa sperimentare un luogo in un senso talmente unico e profondo da non poter generare confusione.

Mi chiederete, come fai a esserne così sicuro? Attingo alla mia memoria emozionale. Ricordo bene quando i luoghi eccezionali mostravano la loro infinita possibilità espressiva, a volte anche sotto la coltre convenzionale, prima che i protocolli abbassassero di fatto il livello medio della qualità emotiva. Ha ragione Joly: lo spartito del terroir è la vera risorsa del vino naturale, e chi si dedica anche con amore a una coltivazione seria e a una produzione da custode partecipe, se non opera in un luogo eccellente potrebbe avere la sensazione di non farcela, ma non deve farsene una colpa, è la pratica naturale a non perdonare. Attenzione, però, a non sopravvalutare un’idealistica purezza del terroir, quasi fosse una condizione rigida alla quale attenersi. È anacronistica, è un vano tentativo di replicare l’irrePLICabile. Il terroir è come il karma, una missione, un’opportunità, non un destino assegnato.

La chiave per comprendere il senso del vino buono è il *tempo*; tutto ruota attorno a questa relazione, più nel senso della sua percezione qualitativa – *kairós* – che meramente quantitativa – *chrónos*. Pensiamo per esempio al desiderio che il tempo si dilati in modo da avvicinarci al flusso indipendente che il vino contiene e sprigiona appena viene liberato dal suo maieuta. E per quanto l’interprete si serva di mezzi per un lungo accompagnamento, quasi non lo voglia mai perdere di vista, il vino cerca un suo futuro, un suo spazio di espansione, conquistando una sua indipendenza.

Fortunate sono quelle bottiglie che trovano chi le custodisce assicurando loro le condizioni per vivere e trasformarsi, ognuna secondo la propria vocazione.

Abbiamo già scritto in altre occasioni che la frequentazione del vino naturale ci ha consentito di riprendere l'esame gustativo nella sua totalità, quella fusione di odori, sapori, tattilità e persistenza che sono, se afferrati contemporaneamente, la sostanza e l'essenza del liquido. Io fatico ad accettare che il profumo e il gusto possano ricevere due valutazioni diverse, come fossero due entità indipendenti generate da contesti separati. Esprimere un giudizio sul vino dal solo esame visivo, o soltanto da quello odoroso, seppur anche solo temporaneamente, è un'ingenuità che diventa imperdonabile per chi si dedica al vino con amore. Come se si riuscisse a conoscere il soggetto amato semplicemente guardandolo dalla finestra di fronte. Certo, ne possiamo apprezzare il profilo, la fisionomia; possiamo persino sognarlo, ma fino a quando non avviene un contatto, è difficile parlare di conoscenza vera e propria. E non mi riferisco a un immediato atto sessuale, ma a una visione che non è più proiezione, a una vicinanza che inneschi una prima reazione fisico-chimica, a un incontro di suoni e odori, sensazioni tattili, finanche un abbraccio. Ecco, fermarsi sul profumo prima dell'assaggio, provando da lì a comprendere il senso di ciò che c'è sotto, significa stare alla finestra e pretendere di sapere tutto sul soggetto amato. Ciò che vale per la vista, vale anche per l'olfatto. Non vi sto consigliando di sottovalutare la pregnanza del profumo; al contrario, vorrei invitarvi a coglierlo coinvolgendo la bocca e la via retronasale, perché dopo, quando torneremo ad annusare il calice, decine e decine di volte, anche quell'odore iniziale ci apparirà avere uno spessore, non come un disegno su carta velina. Amiamo tornare col naso nel calice, anche quasi vuoto, perché attraverso quell'effluvio finale si riconnettono tutte le aree sensibili del nostro organismo sensoriale, al di là di poter percepire la sua progressiva trasformazione. Un po' ciò che avviene nel bacio, sintesi di ciò che è stato e di ciò che potrà essere, ma ben piantato nel presente. Nel contatto integrale con un vino, nell'appagamento donato da un calice e da una bottiglia condivisa con le persone care, noi abbiamo la fortuna di sperimentare l'amore per il *vino*, non per *un* determinato vino, sebbene ognuno e ognuna di noi possieda una propria gerarchia di affetti e tenda a instaurare relazioni esclusive con alcuni tipi particolari. Allo stesso modo, nel contatto del bacio, a maggior ragione un atto di fortissima esclusività, è possibile sperimentare un amore universale, completo, compiuto.

La verità sta nella complessità. Se non si accetta questo concetto è difficile affrontare un soggetto come il vino, che va a ritroso e poi scatta in avanti; è impossibile bloccarlo, se non per qualche istante. Ma non vuol dire che non si doni, il suo essere inafferrabile è più un sottrarsi a un potere che vorrebbe semplificarne il flusso. Se dovesse accadere di intrappolarlo, si negherebbe la sua natura.

Inestimabile il vino naturale nel permetterci di recuperare il rapporto col cibo, dopo un periodo nel quale sembrava che si fosse destinati a valutare i vini per una supposta autarchia: «sono buoni se possono essere bevuti da soli». Ma non è solo questo: il vino buono compie un viaggio verso il cibo, porta con sé il suo linguaggio ed è come se impollinasse ogni volta un genere culinario, una serie di ingredienti, mettendo in circolazione impressioni, lasciando tracce del suo passaggio. Si tratta di un'influenza culturale, una sorta di contaminazione che ha nella congenita socialità del vino il suo mezzo preferito. Come la poesia, anche il vino ha il potere incredibile di far

migrare suoni, sapori, tattilità e visioni. Con il vino assistiamo al popolarsi di contatti, alla circolazione di energie altrimenti bloccate da chi pretende una purezza, una perfezione dell'incontaminato che non esiste nella realtà. Il senso di benessere che il vino riesce a donare è collegato al suo essere una forma d'arte. Al vino il compito di modificare il nostro stato, portando scompiglio, incertezza, una soddisfazione che non coincide con un modello estetico da emulare.

Cosa ci ha insegnato e continua a insegnarci il vino naturale?

Che s'impara molto dalla luce e altrettanto dall'ombra.

Che per "afferrarlo" è necessario affidarsi alla sua poesia, chi pensa di poterlo capire senza lasciarsi andare mostra di non credere fino in fondo alle proprie possibilità di conoscenza e comprensione.

Il vino naturale richiede un approccio rinnovato, fresco. Ciò non autorizza a pensare che essere *esperti* sia un limite; anzi, noi stessi ci incontriamo come soggetti stratificati, complessi, che si formano attraverso l'*esperienza*. Il punto è coltivare la convinzione che ci sarà sempre un lato inesplorato.

È indispensabile rispettare le componenti misteriose delle forme di vita, che non possono essere svelate a comando.

I fenomeni importanti della storia umana hanno in comune una sorta di disciplina, consentono di intuire il significato della vita e dei suoi aspetti. Il vino non fa eccezione ed è capace, anche nelle sue manifestazioni peggiori, di portare un messaggio prezioso. Ma è impossibile non "sporcarsi le mani", non è giusto. Noi cerchiamo di occuparci di vini buoni, e per questo ci sentiamo privilegiati, il nostro sogno sarebbe che tutte le cantine potessero porsi la questione naturale, a partire dal vigneto e dall'ambiente che circonda e accompagna le azioni di un contadino.

Il vino convenzionale, frutto perlopiù di un calcolo, non può restare dentro di noi.