

MESTIERI D'ARTE

PIERLUIGI GORGONI — ANDREA GRIGNAFFINI —

Il vignaiolo universale

La cultura nel hicchiere



FONDAZIONE COLOGNI Marsilio

Vino alchemico

Dalla biodinamica alla biotica, la luce del vino

Riguarda i migliori vini di Francia e certamente riguarda Clos de la Coulée de Serrant il fatto che il vino, nelle sue versioni più alte, oltre che figlio di una sublimazione culturale sia soprattutto figlio di un luogo.

Un vino leggendario, questo, sorbito e goduto alle corti di Luigi XIV e Napoleone e menzionato da Alexandre Dumas e più tardi da Cumonsky il quale, in epoche affatto avvezze al feticcio delle classifiche, lo pose addirittura fra i cinque migliori vini bianchi della nazione.

Una storia che arriva ai giorni nostri grazie a un'altra leggenda che nasce intorno a colui che è unanimemente considerato il padre della biodinamica: Nicolas Joly. L'ironia ma soprattutto la lungimiranza della sorte gli ha assegnato le viti di Chenin Blanc di quello stesso Clos che, anni dopo, sarà per lui il teatro della grande rivoluzione. Quella appunto biodinamica.

Come se i mattoncini del muretto che lo cinge fossero gli assunti del celebre trattato di Rudolph Steiner, accade che, in barba ai monaci cistercensi che lo costruirono nel XI secolo intuendone anzitempo il valore, pochi luoghi al mondo siano oggi così efficaci nel tratteggiare, e senza iperboli, cosa s'intende quando si parla di *genius loci*. E per l'appunto si parla di luoghi pervasi, incarnati, verrebbe da dire, da un genio e da una coscienza non solo enologica ma anche "biologica", intesa come logica della vita quale passaggio da un mondo intangibile, quello della luce e del calore, a un mondo tangibile fatto di materia, legno e, dunque, uva.

Una filosofia esercitata ma anche presagita da Jacques Beaufort (in etichetta c'è scritto André, però) che della Champagne venne considerato prima il folle, oggi il mito. Ciascuno dei suoi vini, infatti, che sia un Polisy 1984 (unico ad aver imbottigliato quest'annata) o un Ambonnay 2002, sarà un'ascesa di proiezioni sensoriali di smisurata complessità, frutto della folgorazione che Jacques ebbe sulla via che da Ambonnay porta a Polisy quando, nel 1969, venne colpito da un'allergia serissima ai prodotti di sintesi chimica. Da quel momento, la conversione a un biologico *ante litteram*, che nel 1980 lo condusse ad abbracciare l'omeopatia e l'aromaterapia e così facendo a imboccare la strada maestra della biodinamica. L'esito? Vini irriducibili a qualunque altro Champagne, vini che rispondono a regole diverse rispetto a quelle delle umane genti; e non è un caso che siano come lui, che oggi a settantatré anni ne dimostra venti di meno. Una volta aperti, difatti, i suoi vini serbano freschezza, complessità, croccantezza, e quel tocco di *sauvagisme* che l'ha reso invisibile a una certa critica borghese. Del resto, se entri nella sua lunghezza d'onda, e non è così difficile essendo lui un gran narratore, le emozioni sono indescrivibili.

Biodinamici, tuttavia, sono anche alcuni insospettabili simboli di Borgogna come Romanée-Conti, Domaine Leflaive, Domaine Leroy e, tornando in Champagne, Francis Boulard, Bedel, Léclapart, Benoit Lahaye e Georges Laval.

In terre altamente industrializzate come l'Oltrepò Pavese, invece, la scintilla steineriana può scoccare d'improvviso oppure essere, più semplicemente, connaturata. Come nel caso di Giorgio Mercandelli, ove essa rappresenta l'anelito alla luce di cui la materia - qualunque materia, anche quella enologica - altro non è che un veicolo. Per lui, nella fattispecie, "il" veicolo: come se ad averlo ispirato fosse stata l'estetica di Tommaso d'Aquino, secondo cui la bellezza coincide con la proporzione, ovvero la messa in forma della materia attraverso l'esercizio della morale. E pensa-

re che a stillarlo, questo vino, sono viti di centocinquanta anni protette dalla cosiddetta civiltà da un cuscinetto di habitat selvaggio e salvifico, recuperate col metodo aristotelico ed empirico per antonomasia. Il vino, per Mercandelli, deve essere accompagnato passo dopo passo verso la sua essenza; la sua luce, appunto, rappresentata fedelmente senza correzioni né artifici. Prima vendemmia a vedere la luce l'annata 2007, con cinque bottiglie di tre rossi e due bianchi corrispondenti ciascuna a un proprio cru e, come tale, foriera di specifiche frequenze cromatiche e luminose: insolazione ed esposizione, nel lessico agronomico. In etichetta, la grafica minimalista rappresenta ciascuna vocale come un logogramma a se stante, e lo stilizza al punto da farlo sembrare quasi arbitrario rispetto alla sua natura linguistica. I richiami, anzi, sembrano più cosmologici, e questo mentre puntuali scritte in *braille* allertano sensi e intelletto richiamando l'attenzione verso una forma di conoscenza ulteriore.

E se non tutto il vino, di certo un grande vino può scaturire solo dalla sintesi degli elementi che lo animano, e che lo vivificano al punto da farlo rilucere. Da cui il nome, Riluce, appunto, che è la sintesi e il rifrangersi nel vino del respiro della terra, dell'essenza del frutto, dei sentimenti del produttore e della cornice unica e irripetibile di ogni vendemmia.

Questa è la biotica: dal greco "l'arte della vita", storicizzata quasi ogni anno su una decina di ettari di viti completamente al riparo dalla cosiddetta "civiltà". E difatti non un goccio di sostanze chimiche o biologiche, neppure zolfo e rame intervengono a modificare il corso della natura tanto che, in condizioni avverse, semplicemente il vino non lo si produce. La lavorazione è interamente manuale, secondo l'eclittica della luna. In cantina, la macerazione coi raspi può superare i centoventi giorni, tanto sui bianchi che sui rossi, e avviene dentro contenitori in resina Atlac a base di silicio appositamente prodotti per rifuggire da materiali come l'acciaio, che crea ponti galvanici, ma anche il legno, che necessita di trattamenti e detergenti.

pp. 174-175
 MESSAGGIO IH B01TIGLIA
*Onda su onda si diffusero
 la civiltà, la cultura
 e i piaceri delle belle
 cose della nostra terra
 e della nostra vita.*

Non si tratta, dunque, di trasformare gli zuccheri in alcol come prevede il pensiero unico sul vino, bensì di smaterializzare ogni componente dell'uva, dalle proteine ai tannini, in modo da scomporla e farla rinascere sotto forma di essenza attraverso l'azione dei lieviti indigeni i quali, secondo Mercandelli, condividono le chiavi del *terroir*. Il monitoraggio, ovviamente, è costante, con un intervento limitato all'ossidazione ma senza filtrazioni e nemmeno chiarifiche.

Nella sua filosofia la varietà del vitigno non riveste alcuna importanza: che si tratti di Riesling, Creatina o Barbera esso è solo un veicolo estrattivo. Contano semmai le esposizioni, l'insolazione, il dettaglio non tipologico ma qualitativo.

Ciò ci ricorda che non è la veste fenomenica ad avere importanza, e che anzi se abbiamo il coraggio di essere liberi saremo noi a riscrivere le regole di questo mondo: come quelle del tempo. E non è certo un caso che, una volta aperte, le sue bottiglie si conservino per mesi.