



LA PASSIONE PER IL BIOLOGICO, IL CONFLITTO CON IL PADRE, LA CADUTA E LA RINASCITA ALL'INSEGNA DELLA VITIVINICOLTURA BIOTICA. È LA STORIA DI **GIORGIO MERCANDELLI** E DEL VINO UNIVERSALE DELLA SUA AZIENDA, FONDATA SUL RISPETTO DELLA NATURA, LA PUREZZA DELLE UVE E LA TRASFORMAZIONE ALCHEMICA DEI FRUTTI

Le forze della natura nei vini universali di RiLuce

Francesco Torlaschi



Un'ironica immagine di Giorgio Mercandelli e della compagna Sonia

VINI DI RILUCE ESPRIMONO NEL SUONO, nel colore e nel gusto, tutte le forze che li hanno generati nel contesto unico e irripetibile di ogni vendemmia, perché il vino universale appartiene a un'altra dimensione del gusto. Parte da qui la storia di un uomo che, nell'Oltrepò Pavese, pratica la vitivinicoltura biotica (dal greco *bios/vita* + *tica/arte* = arte della vita), una filosofia agricola che considera "la Luce, visibile e invisibile, l'espressione della coscienza che rende la natura un organismo sensibile in cui ogni cosa si trasforma per reintegrarsi nella totalità che l'ha generata". L'artefice di tutto questo è Giorgio Mercandelli che, dopo avere portato il padre Giovanni verso l'agricoltura biologica, punta con decisione al suo traguardo più alto: il vino universale. Che così racconta: "In questo vino intuisco la stessa qualità dei gesti e dei sentimenti con cui la natura crea le cose del mondo".

Così passano gli anni difficili e le tribolazioni famigliari, in cui trova sollievo solo nell'interesse per l'alchimia, la fisica, l'astronomia e i loro possibili collegamenti verso l'enologia e la botanica della vite. Da una personale visione del mondo comprende che un grande vino "può nascere solo dal respiro della terra, dall'essenza del frutto e dai sentimenti del produttore", maturando la consapevolezza di un pensiero biocentrico dal quale prende forma l'immagine della vitivinicoltura biotica. L'importanza di educarsi ai ritmi della natura diventa una condizione indispensabile che lo porta a dedicarsi completamente al progetto di RiLuce, "perché l'amore che ha concepito la natura è la Luce che dalle origini del mondo penetra nell'uomo attraverso i sensi, per rilucere trasformata in arte, lavoro, pensiero e sentimenti, e io desidero portare la qualità di questa Luce nel cuore degli uomini con la meraviglia del gusto" (www.riluce.wine). Un ideale fondato su tre pilastri fondamentali: il rispetto assoluto della natura, la purezza delle uve e la trasformazione alchemica dei frutti.

Da tutto questo Mercandelli sviluppa un'arte agricola che utilizza le sole forze naturali per realizzare una





triplice azione sulle uve: la fermentazione, la rigenerazione e l'evoluzione dei loro contenuti più luminosi e sensibili, per superare la materialità del frutto nel senso originario del *terroir*. Secondo Giorgio Mercandelli "la filosofia biotica è la risposta concreta a un'evoluzione responsabile del mondo agricolo per ritrovare serenità e saggezza nella valorizzazione della natura e delle potenzialità delle piante che rispondono alle cure e ai sentimenti dell'uomo con i loro frutti migliori". Il risultato di una pratica che si concretizza in uno stile di vita in cui l'uomo si educa, per trasformarsi continuamente, nella gioia di realizzarsi attraverso l'amore e il rispetto verso il prossimo, perché "un prodotto è biotico solo quando è in armonia con le ordinate frequenze della natura".

Un vino che stravolge i canoni della tradizione vitivinicola attraverso una filosofia che sviluppa l'intuizione e l'immaginazione necessarie a guidare la coscienza verso il senso di una verità che nasce dall'osservazione profonda della natura, perché tutto ciò che appartiene alle sue frequenze agisce a favore di un futuro coerente alla nostra origine comune.

La vitivinicoltura biotica educa il vignaiolo a divenire artefice del lavoro di sintesi della pianta senza che nessun trattamento chimico e biologico possa influenzare la luminosa purezza delle uve, perché la fedeltà con cui la vite registra il suo vissuto, cioè l'immagine del *terroir*, dipende dal grado di libertà che raggiunge nel suo intimo rapporto con le forze che agiscono sul frutto, fino alla bottiglia.

La purezza dei frutti è il valore imprescindibile che permette alle forze del cielo e della terra di armonizzarsi

nell'eccellenza di un gusto che riflette tutto ciò che la pianta memorizza nei grappoli, come le immagini latenti di un rullino che diventano visibili solo al completo sviluppo della pellicola. Con la raccolta manuale e la delicata pigiatura in cantina, la fermentazione ha lo scopo di sviluppare queste immagini trasferendole dalla materialità del frutto alla frazione più coerente e longeva del succo. La vinificazione è un lungo processo alchemico in cui tutto ciò che è soggetto alla gravità e alla decadenza della materia è separato dai suoi elementi più nobili che sono purificati nella componente vibrante del liquido.

Il prodotto, spiega Mercandelli, è il vino biotico "che stravolge il significato del *terroir* per esprimere il valore universale di una sostanza che supera il senso della varietà, del territorio e delle mode. Un vino dal carattere sconvolgente, che nasce dalla morte materiale del frutto per esprimere un compendio armonioso di forze che si accorda nel gusto con qualsiasi sostanza, senza alterarla e senza corrompersi". E non cercate schede organolettiche, etichette semantiche, descrizioni del gusto, del *bouquet* o di qualsiasi

possibile abbinamento, semplicemente perché non esistono, come conclude il vignaiolo che vive a Canneto Pavese con la dolce Sonia: "I vini biotici non possono essere descritti attraverso l'analisi sensoriale, perché si esprimono nella sinestesia di un gusto che appartiene al campo profondo di ogni esperienza personale". Dunque, non resta che assaggiarle. E, una volta aperte, le bottiglie si conservano naturalmente per mesi ...

Il produttore pavese e i suoi vini biotici che non possono essere descritti attraverso l'analisi sensoriale, perché si esprimono attraverso la sinestesia che appartiene al campo dell'esperienza personale

