

IL DOVE IL VINO SEDDA LA GRAVITÀ

wine



Davide Macaluso

Tra mare, pietra e pendii impossibili, il racconto si fa viaggio umano prima ancora che enologico: non una geografia di etichette, ma una costellazione di volti, gesti, memorie e ostinazioni che nel bicchiere continuano a parlare.

“Scusa, chi è quello?”. Quante volte abbiamo visto qualcuno e abbiamo posto questa domanda a chi ci stava a fianco? Lo abbiamo fatto perché sicuramente in qualche modo quella persona ci ha affascinato e abbiamo espresso il desiderio di sapere chi fosse. Ecco, dietro ogni etichetta di vino ci sono dei volti che spesso non conosciamo ma che si raccontano in maniera silenziosa in un bicchiere di vino. Il nostro viaggio vuole essere questo, svelare chi c'è dietro questo processo che rende così affascinante questa bevanda mitologica.

In questo viaggio siamo in Liguria, una terra stretta e luminosa, dove il mare incontra la roccia e la vite si arrampica su pendii impossibili. Qui il vino non è solo un prodotto agricolo, ma il risultato di una relazione antica e tenace tra l'uomo e il paesaggio. Parlare di vino ligure significa raccontare una viticoltura “eroica”, fatta di terrazze in pietra a secco, filari sospesi sul blu e vendemmie che richiedono pazienza, forza e passione.



Il vino qui non cerca l'opulenza, ma l'equilibrio, come a voler dire: "sono sospeso tra mare e montagna" e per questo bere un vino ligure significa assaggiare un paesaggio. E, in fondo, è proprio questo il suo fascino più grande

Tutto questo lo sappiamo ma cosa rende affascinante fare vino? Sicuramente le storie che accomunano la tenacia dei produttori nel voler preservare questo patrimonio.

Partiamo dal Levante ligure, un territorio, quello dei Colli di Luni, ampiamente visitato turisticamente per la vicinanza con la Versilia. Se ha sin dai tempi degli Etruschi la presenza di vigneti avrà una spiegazione, come ogni territorio italiano del vino ha le sue peculiarità.

L'esempio può partire da un'etichetta, da un nome che può sembrare banale: Padre Figlio. Fortunatamente ognuno di noi ha storie o memorie di questo rapporto, che va ben oltre le due singole parole. La tenacia di un figlio che vuole dimostrare al padre di poter fare meglio non è una cosa scontata. Richiede un sentimento misto di coraggio, volontà e determinazione.

Il ligure ha negli occhi il mare, sicuramente un panorama che apre gli orizzonti mentali e come per i navigatori d'altri tempi apre alla curiosità e volontà di volere evolvere. Il Vermentino, presente in tutta la regione ligure, come le persone di questa terra, ama il mare, come raccontava nelle sue filastrocche musicali Fabrizio De André, ma ama anche essere trattato da adolescente, adulto e anziano. Negli anni per questo motivo sono nate diverse espressioni capaci di valorizzare l'ecletticità di un vitigno che, non tanto lontano nel tempo, si beveva solo di annata. Rapportiamolo a un percorso di vita: Quando siamo nella tarda adolescenza vogliamo scoprire il mondo, iniziare a fare le nostre esperienze, con errori che ci rendono sempre più maturi. Ecco il Vermentino in gioventù rappresenta questo, il carattere vivace e saporito di questa fase della vita. Poi, sicuramente cresciamo, abbiamo bisogno di più sicurezze intorno a noi, di una stabilità di vita che ci faccia godere di questo bellissimo pianeta, così come il Vermentino in fase adulta, compagno di tavola per momenti conviviali che ascolta e si fa ascoltare tra amici, senza voler essere il pieno protagonista. Arriviamo all'anzianità, sicuramente in noi esseri umani la saggezza dovrebbe farla da padrona, perché è il riassunto di una vita correlata di storie ed aneddoti. Ecco,



sioni. Una raccolta esclusivamente manuale, dove ci si arrampica per colline con ceste pesanti da trasportare. Ma un momento, quello della vendemmia, racchiude in sé ciò per cui il vino è nato: la convivialità. Nelle Cinque Terre, per esempio, si racconta che un tempo ogni famiglia possedesse minuscole parcelle sparse su più terrazzamenti, spesso distanti tra loro. Durante la vendemmia ci si aiutava a vicenda, passando le ceste di mano in mano lungo i sentieri stretti come scale. Non era raro che il vino di una singola botte fosse il risultato dell'uva di più appezzamenti e di più famiglie: un vino letteralmente "collettivo", simbolo di una comunità unita dalla fatica e dal mare. Accanto al Vermentino convivono in tutta la regione varietà autoctone meno note ma di grande personalità, come Albarola, il Pigato e il Bosco, spesso protagonisti di vini bianchi profondi e longevi. Anche i rossi trovano spazio, seppur in misura minore, con interpretazioni fini e territoriali.

Ogni zona ligure racconta una sfumatura diversa: nella Riviera di Levante, intorno a La Spezia, i vini sono verticali e marini; verso Ponente, nelle aree di Imperia, emergono note più solari e aromatiche. Le colline alle spalle di Genova e Savona custodiscono invece una tradizione contadina meno conosciuta ma altrettanto autentica, dove piccole produzioni familiari mantengono vivo il legame con il territorio.

Il vino qui non cerca l'opulenza, ma l'equilibrio, come a voler dire: "sono sospeso tra mare e montagna" e per questo bere un vino ligure significa assaggiare un paesaggio. E, in fondo, è proprio questo il suo fascino più grande. Mi sovviene un racconto affascinante: siamo nella Liguria centrale, nel genovese. Figlio d'arte di quarta generazione, botti ovaline caricate sul mitico Fiat

recentemente i Vermentini, soprattutto nella zona dei colli di Luni, dimostrano nel bicchiere un viaggio nel mondo, con sfaccettature che alla cieca potrebbero ingannare anche i palati più preparati, che li collocherebbero in altre zone geografiche.

Se virtualmente, dalla costa di levante, ci spostiamo verso il ponente, incontreremo i celebri terrazzamenti delle Cinque Terre, dove ogni grappolo matura beneficiando della brezza marina e di un sole generoso, il cui calore è mitigato dall'altitudine e dalla vicinanza delle Alpi e dell'Appennino. Il risultato sono vini dalla spiccata freschezza, eleganti e sapidi, che sembrano portare nel bicchiere l'eco delle onde. Qui troveremo storie di territori estremi. Mi piacerebbe essere stato presente quando in questa parte di Liguria un produttore ha pensato bene di usare lo spazio infinito di fronte a sé, il mare, per conservarvi e fare affinare il vino. Che questo implichi più o meno la corretta evoluzione del vino, a mio avviso, è marginale, la storia in sé è fantastica e rappresenta un viaggio. Pensate anche a chi in questa zona non ha la possibilità, per motivi morfologici, di utilizzare le nuove tecnologie che oggi rendono più semplici le varie man-





615 rosso, il profumo del mosto in fermentazione e la voce di un padre che narra al proprio figlio tutti i segreti per poter tramandare l'arte racchiusa in questo mestiere. Una vecchia Apecar che, utilizzata per le consegne, rappresentava il filo conduttore con la realtà circostante dato che oltre all'ausilio degli animali da soma solo lei, la famosa tre ruote, riusciva a raggiungere anche le famiglie più isolate, portando loro viveri e il vino rosso che nelle campagne limitrofe non veniva prodotto.

Ma continuiamo il nostro viaggio, andiamo a ponente, in un altro territorio simbolo: quello di Dolceacqua. Qui la vite cresce su colline scoscese e vallate strette, dove la conformazione del terreno rende impossibile qualsiasi forma di agricoltura intensiva. La viticoltura è frammentata, familiare, tramandata di generazione in generazione, e rappresenta un presidio fondamentale contro l'abbandono del territorio. In Liguria, la viticoltura eroica è molto più di una sfida agricola: è un atto di cura del paesaggio, una forma di resistenza culturale e un modo autentico di raccontare il territorio attraverso il vino. Ogni vigneto salvato dall'abbandono è un pezzo di storia che continua a vivere, filare dopo filare.

Anche qui i vini, accanto alla tecnica e alla tradizione, vivono anche di aneddoti, piccoli racconti che spiegano meglio di qualsiasi scheda tecnica il legame profondo tra la gente e le sue vigne. Anni fa, un famoso gastronomo italiano, Tony Cuman, nelle numerose e belle chiacchierate fatte insieme mi indicò un testo antico, scritto in un monastero marchigiano nel 1500. Il libro si chiama "De Salubri Potu Disertatio", dal latino traducibile come "regole del bere sano". Come in questo testo, qui nel ponente ligure il vino rosso locale era così radicato nella vita quotidiana da essere considerato quasi un alimento. Si dice che fino a pochi decenni fa venisse allungato con acqua e bevuto anche durante il lavoro nei campi, non per ubriacarsi, ma per sostenere le energie. Il vino era parte integrante della giornata, un compagno silenzioso più che un lusso. L'importante non era l'eleganza del servizio, ma la convivialità: il vino come pretesto per parlare, raccontare, condividere storie di mare e di terra. I cenni storici del vino ligure raccontano quindi una vicenda di adattamento e resistenza. Una storia mai urlata, come i vini che produce, ma capace di attraversare i secoli mantenendo intatta la propria identità. Per il resto esistono i libri di storia. Una cosa bella da immaginare? Che le pietanze e i sapori tipici di questa regione siano nati per creare la perfetta simbiosi con il vino, in un abbinamento perfetto creato nel tempo. Tutti conoscono il pesto ligure, la sua focaccia, preziosità dal mare e dalla campagna, ecco creato il matrimonio perfetto con i racconti enoici. In conclusione, in Liguria, il vino non è solo bevanda: è testimonianza di una lotta quotidiana contro la gravità, il vento e il sale. Qui la viticoltura si definisce "eroica" non per retorica, ma per necessità. Una regione piccola – poco meno di 2.000 ettari vitati, tra le più ridotte d'Italia – eppure capace di regalare bianchi minerali dal sapore di macchia mediterranea e rossi eleganti che parlano di sole e brezza marina.

www.whywine.it