



L'INVENZIONE DEL TERRITORIO
di Davide Enia e Sandro Guli

LA GRAMMATICA DEL VINO: Marco De Bartoli

PILOTA, ENOLOGO, COLLEZIONISTA D'AUTO D'EPOCA, CON IL SUO LAVORO E LE SUE IDEE SI È BATTUTO PER INNALZARE LA QUALITÀ DEL VINO SICILIANO. LASCIANDOSI SEDURRE DALL'UVA COME DA UNA BELLA DONNA

Comincia con questo articolo il "viaggio" nell'enogastronomia siciliana dell'autore e attore teatrale Davide Enia e del filosofo Sandro Guli

Puntata 1

Invenzione: sia l'atto che l'effetto dell'inventare.

Deriva dal latino invenire:

1. Imbattersi a caso, Trovare
2. Trovare dopo aver cercato, Scoprire, Rintracciare
3. Ritrovare, Inventare, Escogitare
4. Venire a conoscere
5. Sapere, Prender conoscenza
6. Venire ad avere per la prima volta, Acquistarsi, Procurarsi, Ottenere

Territorio (dal latino territorium): porzione definita di terra, regione, paese. Quando si tratta di vino il termine esatto da adottare è francese, "terroir", di cui territorio è una traduzione incompleta. Il terroir indica l'insieme di terreno, clima e variazioni dell'ambiente e la relazione che tutto ciò ha con la mano dell'uomo che coltiva.

Il terroir è quindi la marca che assume in sé sia la terra che il lavoro che si è svolto su quel territorio.



Foto © Giuseppe Gerbasi

Fare vino è anche un fatto di sesso: credo che se non avessi un erotismo enologico non riuscirei ad avere queste cure. Tempo fa noi facevamo un'inzolia, buona, ma... c'era questa uva grillo... mi voleva accalappiare...

Quando mi verso del vino e ne sento il suono che gorgoglia nel calice tenuto dalla mia mano. Quando ne osservo gli archi disegnarli alti nel bicchiere eppoi stemperarsi giù come una lenta pioggia paziente. Quando apro il respiro per accoglierne i profumi e mi ritrovo con gli occhi chiusi cercando di immaginare dove ho già percepito quell'odore, e in che momento della mia vita, e dove mi trovo nel mondo. Quando infine lo assaggio. In questa linea di azioni, in queste sospensioni di tempo, in questo svolgo di memoria e pensiero, l'unica verità che io richiedo al vino è che mi racconti come è venuto al mondo. Che mi restituisca tramite il lavoro dei miei sensi: il calore delle zolle di terra da cui si innalzava al cielo il vitigno, se piove o meno durante la maturazione, come è stato vendemmiato, la consistenza ed il colore dei grappoli, il tipo di legno in cui si è affinato, quali forme quali odori quali innovazioni ha avuto il suo terroir, quale è il carattere di chi quel vino ha curato essendogli padre o madre, amante sempre. Cosa sto bevendo. Cosa è il vino che ho in bocca. Quale la sua storia. Quale la storia del suo territorio. Quanto mi sta parlando di me. Poi però non mi domando più nulla perché bevo.

Si dice che non ci sia un viso che non nasconda un paesaggio e che non ci sia un paesaggio che non si popoli di volti. Per Marsala e Pantelleria il miracolo di questa sintesi avviene nei solchi del viso di Marco De Bartoli, storico vignaiolo, pilota, enologo, collezionista d'auto d'epoca.

Ironico e appassionato, vulcanico e rompicoglioni, De Bartoli ha un'irruenza terrigna. Con il suo lavoro e le sue idee si è battuto per innalzare la qualità del vino siciliano. I suoi vini hanno inventato un territorio.

Tu, nell'atto di creazione di un vino, sai cosa vuoi?

Il risultato che voglio ottenere lo costruisco in testa: sapore, colore, profumo. Poi, certo, tecnologia e conoscenza possono aiutare ma l'idea del risultato di tutta la lavorazione devo averla chiara in testa.

“Il ‘Vecchio Samperi’ è l’espressione più autentica di me, del mio temperamento, del mio orgoglio”

Qual è il tuo rapporto con la terra?

Io sono nato dentro il Marsala, in questo territorio, da una famiglia di produttori di vino. Sono laureato in agraria, sebbene fossi destinato a fare scienze politiche a Losanna perché a casa mia mi volevano dottore; io volevo semplicemente sbrigarli così mi laureai in agraria in tre anni, ma mi reputo, mi sento un contadino, anche.

È importante la tecnologia nella realizzazione del vino?

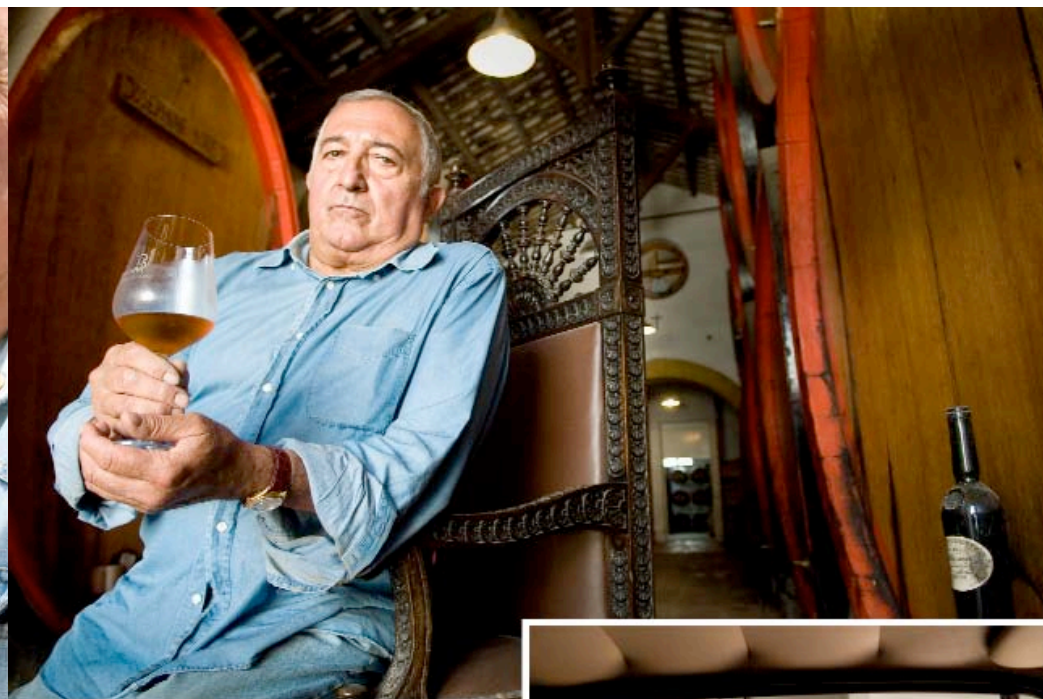
Il vino è come la chirurgia, servono gli attrezzi adeguati. Poi c'è l'elemento variabile ed indefinibile, il *terroir*: terreno, zona e clima, tutto ciò che dal sole alla pioggia alle escursioni termiche determina un ambiente adatto ad un uvaggio. Abitando un dato territorio, comprendi che certe piante si sviluppano meglio di altre, ne impari così le regole e compri di conseguenza gli strumenti adatti, ma devi essere in grado di capire il cambio dei venti, spesso inatteso e sempre repentino, perché non è la sola tecnologia a fare il vino.

E con l'uva che rapporti hai?

Bellissimo: io e l'uva non ci vediamo quasi mai, ma ci pensiamo, sempre. Vado da lei nel vigneto cinque volte l'anno e ci guardiamo a distanza. Quasi un amore platonico. Però quando si deve vendemmiare, sono io che decido, così la vado a salutare, le chiedo "come stai?" e poi comincia l'avventura.

La pensi, la corteggi: quindi l'uva è femmina?

Fare vino è anche un fatto di sesso: credo che se non avessi un erotismo enologico non riuscirei ad avere queste cure. Tempo fa noi facevamo un'inzolla, buona, ma... c'era questa uva grillo... mi voleva accalappiare... ogni volta che la guardavo, la vendemmiavo e la vinificavo sentivo una forza attrattiva... mi attirava davvero a sé, i suoi profumi mi seducevano. Così decisi di farne un bianco, e nacquero i "Grappoli del Grillo". Una storia di seduzione. È come per la cucina, in cui si ragiona con la materia. In questo caso è con l'uva che ci si confronta, e l'uva è vendicativa. Una vite, se non è piantata nel posto giusto, produce male.



E allora uno fa vini che gli assomigliano?

Sì. A me faceva impressione quando qualcuno affermava: "io nel vino riesco a capire il carattere di chi lo fa". Poi mi è capitato facendo bere il "Vecchio Samperi", il mio pupillo, di notare come i commenti su di lui in realtà descrivevano esattamente il mio carattere. E forse è davvero così, il "Vecchio Samperi" è l'espressione più autentica di me, del mio temperamento, del mio orgoglio.

Perché hai fatto il Vecchio Samperi ?

Mio nonno Pellegrino m'ha trasmesso il piacere per il vino buono, ma nel tempo notavo come il gusto andava via via corrompendosi: in casa nostra, per esempio, passava gente di continuo e quando per ospitalità si offriva il Marsala notavo che i prodotti facili al palato piacevano di più. Erano vini dolci, abboccati. Già allora capii che se inseguiamo il prodotto di facile consumo, facciamo un danno alla qualità. E negli anni c'è stata una rincorsa alla produzione facile, di largo consumo, una cattiva concorrenza che ha determinato l'abbassamento della qualità.

C'è un altro vino cui sei particolarmente legato?

Ho un rapporto strano con il "Bukkuram" che è una creatura nata dopo, voluta in un contesto difficile come Pantelleria. L'amore per il "Bukkuram" è più raffinato di altri, perché è un vino di affinità e ambiente. È un vino difficilissimo il passito: devi seguirlo passo passo sennò diventa aceto, diventa pazzo. Richiede dedizione e sacrificio.



“Le auto, anche se può apparire paradossale, mi hanno insegnato a campare. Il modo in cui oggi mi viene un dubbio ricorda l’attimo in cui a duecento all’ora senti un rumorino”



MARCO DE BARTOLI (Marsala, 4-2-1945)
 è enologo, vignaiolo e pilota automobilistico.
 Lavora tra Marsala e Pantelleria. Suoi i vini:
 "Vecchio Samperi", "Marsala Superiore Riserva",
 "Bukkuram", "Pietranera", "Grappoli del Grillo",
 "Rosso di Marco", "Josephine Rouge", "Integer".
 Collezione auto d'epoca.
 Ha vinto due volte la Targa Florio.
 Ama la Lancia Fulvia HF 1300 e la Giulietta Spider.

Tu sei stato un pilota d'auto da corsa. Per fare vino ci vuole pazienza, bisogna aspettare anni. Come concili questo con la velocità delle automobili?

Il mio insegnamento più grande proviene dall'automobilismo. Io ho avuto la fortuna di praticare lo sport automobilistico in purezza, come l'uva zibibbo. Non potevo essere professionista ma mi comportavo come tale con mezzi che erano il frutto dell'estro e del lavoro con i meccanici. Nelle targhe Florio perdevi fino a sei chili. Erano necessari concentrazione, sicurezza, ragionamento, velocità, riflessi e la convinzione di riuscire ad arrivare fino in fondo. Questo esercizio alla velocità praticato per dieci anni ha fatto sì che portassi con naturalezza la mentalità delle corse nel mondo del vino. Le macchine, anche se può apparire paradossale, mi hanno insegnato a campare. Il modo in cui oggi mi viene un dubbio ricorda l'attimo in cui a duecento all'ora senti un rumorino: cerchi di capirlo, di interpretarlo, scoprire se è positivo o è negativo, devi affinare l'istinto e saper prevedere le mosse. Come con le variazioni del clima o gli inattesi giri del vento. Io ero in simbiosi con la macchina: il mio corpo diventava metallo, lasciavo le mie paure, le mie gioie. Allo stesso modo conosco bene l'intelaiatura delle mie botti, la qualità del legno, le sue asperità, i suoi suoni. La meccanica che permette al vino di farsi.

In un territorio, l'essere umano lotta contro il caos degli elementi, acqua, aria, terra, fuoco, per creare un mondo che abbia regole, un cosmo. Creare un vino significa trovare un punto di equilibrio in questo caos.

Il "Vecchio Samperi" è l'emblema della storia e del temperamento di Marco De Bartoli. A metà degli anni ottanta, ereditato un vecchio Baglio, si dedica alle uve grillo. Ripristinando la vinificazione, De Bartoli crea un vino poderoso che esprime l'essenza stessa del terroir marsalese ma che non chiama "Marsala": non segue il disciplinare D.O.C. di produzione. È un vino non fortificato, ad alta concentrazione alcolica naturale. Si ottiene con una vendemmia tardiva da una surmaturazione dei grappoli sulla pianta. Significa che i grappoli affrontano sino a fine settembre il sole cocente, i venti secchi di scirocco e le escursioni termiche per venir vendemmiati alla fine del mese. Così le uve Grillo, ricchissime di zuccheri, creano un prodotto che abbonda di alcool e che è destinato a sostare per decine di anni in fusti di castagno. Il "Vecchio Samperi" segue l'antico "metodo Solera": si mescolano annate diverse immettendo piccole percentuali di vino più giovane in fusti che contengono vini più vecchi, ottenendo così il cosiddetto "perpetuo". Qualità e lo spessore del legno incidono poi sulla sua naturale evaporazione e quindi sulla sua concentrazione alcolica finale, perché, evaporando, mentre il volume del liquido diminuisce, aumenta la sua ossidazione interna. Nel contesto della produzione di Marsala, la cui qualità era svilita, il "Vecchio Samperi" è il vino che inventa una nuova sintassi in una lingua stanca, cambiando il gusto e svecchiando l'immagine del Marsala nel mondo. Un ostinato impegno per il quale il nome storico dell'enologia italiana, l'anarchico Luigi Veronelli, alle degustazioni esclamava: "è arrivato il Marsala". Ma, se i nomi sono la conseguenza delle cose, il nome di questo vino è emblematico: non è difatti "Marsala" ma "Vecchio Samperi" (dal nome

della contrada dove si trovano le cantine) come a rimarcare orgogliosamente una diversità caparbia ma capace come nessun altro vino di esprimere in profondità i segni più marcati del territorio da cui nasce, Marsala per l'appunto. Ecco il paradosso di De Bartoli: il "Vecchio Samperi" inventa il "Marsala". La possibilità di un altro cosmo nel caos degli elementi.

Il "Vecchio Samperi" è il vino che inventa una nuova sintassi in una lingua stanca, cambiando il gusto e svecchiando l'immagine del Marsala nel mondo

Creare non è comunicare. Chi crea sa evocare un intero popolo, sa nominare i confini di una tribù. Oggi la maggior parte dei vini è ruffiana, va incontro alla facilità del gusto, semplificando il territorio e la sua naturale complessità. Quando un vino è creato bene, rispettando e valorizzando il terroir, comunica, evoca, ispira, narra. Resiste al presente. I vini di De Bartoli sono come la nuova sintassi di una lingua afflitta. Non è un caso che adoperi vitigni in purezza. De Bartoli lavora per sottrazione. Riduce la vite a compagna di resistenza. Per questo la ama: deve conoscere a perfezione il talento di ognuna di esse: l'uva grillo che attrae i sensi, lo zibibbo che viene dalla terra vulcanica, diventano così nomi che devono acquistare nuovo significato.

Creare un nuovo vino è inventare un nuovo concetto. Ad esempio il "Bukkuram", il passito nato nel 1983 che racchiude l'essenza di Pantelleria, i suoi dirupi e gli anfratti, la sua esposizione al vento. Il passito non consente errori. Esige una perfetta armonia tra struttura, acidità e morbidezza ed una cura perpetua degli uvaggi. La metà delle uve viene tenuta al sole per almeno tre settimane, coricata su stenditoi posizionati accanto a grossi muretti in pietra lavica perché possano così essiccare; la sera queste stesse uve vengono rivoltate a mano, grappolo per grappolo; di notte il muretto, che ripara dai forti venti che sferzano l'isola, rilascia il calore accumulato durante il giorno, facendo sì che continui il processo di essiccamento delle uve. L'altra metà delle uve la si lascia invece maturare sulla pianta, per poi venir raccolta semiappassita e pigiata a settembre; a fermentazione avanzata le si aggiunge quella essiccata che si lascia macerare per tre mesi, fino ad ottenere un equilibrato rapporto tra la componente alcolica e il residuo di zuccheri.

Come nessun pittore, anche il più astrattista, può dimenticare la memoria dell'oggetto, anche il vignaiolo non può dimenticare gli elementi del suo caos, è qualcosa che ricorda la nostalgia del giorno della creazione. ■