

Dove nasce il vino

La ricerca delle origini, la speranza di individuare nel passato risposte e indicazioni per il proprio presente, porta spesso molto lontano.

È nel Caucaso meridionale, nell'attuale Georgia, che sembra risiedere l'origine del vino.

Una prima conferma viene dalle oltre cinquecento varietà autoctone di vite individuate proprio in questi anni in un'area relativamente ristretta: una ricchezza straordinaria, che non è riscontrabile in nessun altro luogo al mondo.

I numerosi ritrovamenti archeologici fanno poi risalire al Neolitico le prime testimonianze di domesticazione della vite: proprio in quest'area infatti sono stati rinvenuti dei semi molto simili a quelli della *vitis vinifera* - la vite 'domestica' - datati attorno al 6000 a.C.. Dello stesso periodo è anche il più antico residuo di vino finora conosciuto: un deposito di sali di acido tartarico rinvenuto in uno degli insediamenti neolitici della Georgia meridionale (Sulaveris-Gora, Chramis Didi-Gora) sul fondo di un grande serbatoio di argilla.

Una sorta di anfora preistorica, che ritroviamo nella forma e nel legame profondo con la produzione e la conservazione del vino nelle giare prodotte nel Caucaso meridionale nel IV-III secolo a.C., e in area mediterranea, dove questo antico recipiente si declina nel "*pithos*" greco, nel "*dolium*" romano e successivamente all'espansione dell'Impero nella "*tinaja*" spagnola.

Ancora oggi, in Georgia, il metodo tradizionale di produzione del vino continua ad essere basato sull'utilizzo di queste anfore, chiamate "*kvevri*" (in Kakheti e in Kartli) o "*churi*" (in Imereti e in Racha), totalmente interrate nei cortili attigui alle case o nei "*marani*", vere e proprie cantine in muratura.

Tecniche enologiche inalterate nel corso dei secoli e lunghissime macerazioni su bucce, vinaccioli e peduncoli contribuiscono a rendere i vini fermentati nei *kvevri* assolutamente unici e incredibilmente ricchi di composti polifenolici e aromatici.

La produzione delle 'anfore'

La produzione di *kvevri* e di *tinajas* è un lavoro estremamente impegnativo, nel quale la conoscenza e la precisione devono necessariamente essere supportate da un grande sforzo fisico.

Tutti gli elementi sono fondamentali alla buona riuscita dell'operazione:

Terra

L'argilla, materiale che Rudolf Steiner definisce elemento di congiunzione tra cosmo e terra, dev'essere di ottima qualità, temprata dalle intemperie e seccata da sole e vento, il più possibile priva di corpi duri.

È poi con la pietra che questa viene trasformata in polvere finissima, dalla quale è necessario rimuovere ogni residuo e impurità.

Aria

Elemento fondamentale per una materia prima di grande qualità, l'aria torna a rendersi indispensabile a più riprese nelle fasi di lavorazione delle anfore.

È all'aria infatti, e non al sole, che gli strati di argilla vengono periodicamente lasciati asciugare con pazienza ed evitando gli shock termici.

Acqua

Senza l'acqua la polvere di argilla non sarebbe malleabile.

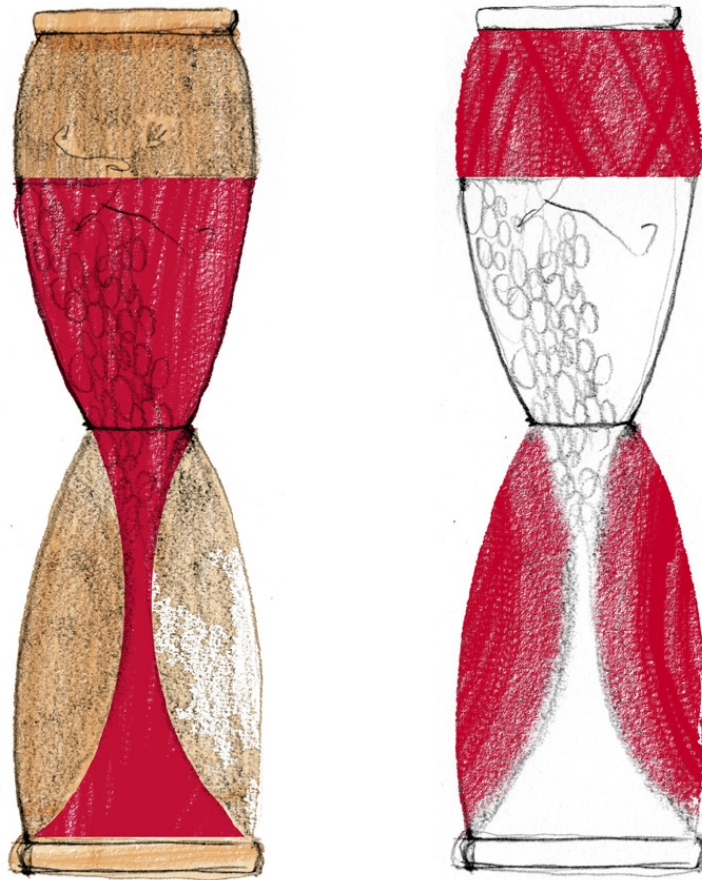
Il giusto dosaggio di acqua e tempo conferiscono alla terra la consistenza esatta per poter essere lavorata dalle mani esperte.

Le anfore, di dimensioni e capacità variabili tra i 4 e i 35 ettolitri, vengono modellate interamente a mano e senza l'aiuto del tornio. La tecnica utilizzata è simile a quella del "colombino", dove l'argilla viene plasmata in rotoli e aggiunta, fusa strato per strato a partire dalla base.

Fuoco

Nel forno, costruito anch'esso con particolari tecniche e materiali per poter generare e resistere agli oltre 1000° di temperatura, l'argilla cuoce e si indurisce, rendendo finalmente utilizzabile l'anfora dopo un lento processo di raffreddamento.

Elemento comune ed essenziale ad ogni fase di lavorazione è chiaramente l'uomo: mano e conoscenza, gestualità e storia si combinano per trasformare la terra in un artefatto di incredibile bellezza, dove il mosto diventerà vino.



Oggi rimangono pochissimi produttori di *kvevri* in Georgia e di *tinajas* in Spagna: la speranza è che la rinata attenzione nei confronti dei vini unici che vi nascono possa garantire la sopravvivenza di una cultura e di una produzione che ha attraversato i secoli.



Via Damiano Chiesa, 1 38017 Mezzolombardo (TN)
Tel +39 0461601046 fax +39 0461603447
www.elisabettaforadori.com

FORADORI