

Divini

di Luciano Ferraro

Alla ricerca dell'anfora perduta



Elisabetta Foradori (foto di Andrea Scaramuzza)

Un passo indietro di migliaia di anni per produrre vini moderni. Con acqua, terra e fuoco che si fondono. Con le anfore al posto delle botti. Contenitori ancestrali, come nei riti studiati da Carl Gustav Jung, lo psicanalista svizzero che scriveva: «In ogni caos c'è un cosmo, in ogni disordine un ordine segreto». Il caos del liquido che diventa vino. Le anfore che i contadini georgiani seppellivano nella terra, per nasconderle agli invasori, ora si trovano nelle cantine d'Italia. Sono diventate un simbolo del vino autentico. Dalle Dolomiti alla Sicilia.



Il professor Attilio Scienza (nella foto a sinistra), docente di Viticoltura a Milano, ha seguito le tracce storiche di queste anfore attraversando l'Europa, e girando un prezioso documentario. Nei contenitori di argilla ha intravisto "l'archetipo junghiano della Grande madre, la magia e la sacralità delle forze rinchiusi".

«Le anfore – dice – sono il mezzo per riscoprire le nostre origini, ci permettono di evitare il gusto omologato del vino delle multinazionali, quelle che vogliono ridurlo a una bevanda da trattare come Coca cola».

Scienza non ha cappello né frusta. E nemmeno lo sguardo da malinconico patatone (copyright Natalia Aspesi, 1984) di Harrison Ford in «Indiana Jones e il tempio maledetto». È trentino, di stazza imponente, baffuto. Eppure i suoi studenti lo chiamano l'Indiana Jones delle viti. Perché grazie ai test del Dna va a caccia dell'origine dei vitigni antichi. Ad ascoltare, pochi giorni fa nella cantina toscana dei fratelli Muratori (a Suvereto), la sua prima ricerca sul vino nelle anfore c'erano tre vignaioli, oltre al padrone di casa.

Eccoli:

La spirituale Elisabetta Foradori ha un approccio quasi mistico alle sue 100 anfore, spagnole, da 400 litri. Le usa per Nosiola e Teroldego. «Sono un amplificatore di energie, un ritorno alla terra e al sapore originale. Perché non c'è la mediazione del legno delle botti». Coltiva 24 ettari di terra, ha scelto la biodinamica. Da sola, con una lunga pertica, interviene sulle bucce che restano nelle anfore fino a sette mesi. «Il risultato? Il vino è diverso, arriva diretto, come fosse spinto verso la libertà, profondo e vibrante. Con questa tecnica abbiamo salvato la Nosiola, che stava sparendo». Il suo Teroldego Morei 2010 che nasce dalle anfore è agrumato e corposo.

Il pragmatico Giusto Occhipinti dell'azienda Cos, a Vittoria, usa gli stessi contenitori di Foradori. Ha trovato l'ultimo artigiano che ancora li costruisce vicino a Toledo. «È la mia quattordicesima vendemmia con le anfore. Prima usavo le barriques. Ma violentavano il nostro Frappato. L'anfora invece fa respirare il vino senza rilasciare sostanze. Queste giare in cui faccio macerare fino a 9 mesi il Cerasuolo sono state il mio uovo di Colombo». Il suo Cerasuolo Phintos rosso trasporta profumi di alloro e ciliege.



Giusto Occhipinti dell'azienda Cos

L'artigiano Massimiliano Picchieri della Vinicola Savese si definisce un artigiano del Primitivo di Sava, nel Tarantino. “Usiamo i capasoni, giare in terracotta da almeno 300 litri dei maestri ceramisti di Grottaglie”. Enormi brocche (nella foto sotto) con il manico e fregi con fiori e stemmi, talvolta dell'inizio del secolo scorso. Erano molto diffuse tra i contadini della Puglia. L'anno scorso è stata costruita una nuova cantina. “Quando abbiamo traslocato abbiamo svuotato alcuni capasoni in cui c'era del Primitivo di Manduria del 1984. Ne sono uscite 1.850 bottiglie”. Vino longevo, con note dolci appena versato nel bicchiere, poi acido, infine speziato in modo sorprendente”.



L'innovatore Francesco Iacono è l'enologo della Tenuta di Rubbia al Colle, che ha messo il Barriccio di Muratori, un Sangiovese, accanto alle bottiglie dei colleghi. “Quando nel 1979 siamo arrivati qui i piedi sono finiti nell'argilla delle colline, tra i cocci di vasi etruschi del V secolo avanti Cristo. Tre anni fa abbiamo portato l'argilla in cantina”. Nel ventre dell'edificio una barricaia si estende fino a quando le botti diventano di un colore aranciato. Sono i barricci, stessa forma delle botti in rovere (nella foto sotto). “E' il nostro omaggio al popolo etrusco – racconta l'enologo – qui il vino riposa 18 mesi. Abbiamo trascorso molto tempo a creare la forma giusta, con i maestri della fornace di Impruneta. Non c'è scambio vino-ossigeno nei barricci, la qualità del Sangiovese si mantiene integra”. Il vino ha un colore vivo, è elegante e piacevole.



I quattro vignaioli alla corte del professor Scienza non sono gli unici a puntare sulle andore. Il pioniere è stato il friulano Josko Gravner. Uno capace di frasi come:

“Il vino è come un dio: deve essere il più puro possibile e merita un rispetto assoluto”.

La sua Ribolla anticonformista che matura in anfore del Cacaso interrate riflette l'indole poetica. Interrate sono anche le quartare campane di Mario Mazzitelli, dell'azienda Lunarossa di Giffoni Valle Piana: produce un Fiano naturale. Vini passati dal caos di acqua, terra e fuoco all'ordine segreto descritto da Jung.



Josko Gravner