

Svinando e avvinando

Percorso fatot di nessun intervento in campagna e affinamenti lunghi. Attorno a lui è nato un vero e proprio "collettivo" con il ferrarese Merighi

Mercandelli e la logica del vino biotico

La rivoluzione partita da Canneto Pavese

IL RACCONTO

Per arrivare a comprendere il lavoro di Giorgio Mercandelli in campo vitivinicolo è necessario sbarazzarsi di diversi paradigmi che possono intralciare nel tragitto. Innanzitutto il più difficile, forse, ovvero sia quello dell'approccio, in Giorgio spesso antitetico a quello del "normale" viticoltore. I suoi vini (chiamati biotici) sono esperienze che poco, o niente, hanno a che vedere con i prodotti cosiddetti "commerciali". Ciò dipende dal fatto che Mercandelli vede se stesso più come l'artefice di un'opera che non il realizzatore di un prodotto. Ma non credete che si tratti di vuote formule di marketing, tutt'altro. Giorgio è uno dei vignaioli più preparati del nostro tempo, il suo uno degli approcci meno filosofici (nel senso negativo del termine, ossia scollegati dalla realtà) che mi sia stato dato di incontrare. Semplicemente i suoi metodi sono no-compromise, il frutto per lui è un veicolo, dato che nella parte interna dello stesso è contenuta l'esperienza vissuta dalla pianta, che, innescata dai lieviti (esclusivamente indigeni) viene riportata alla luce da una fermentazione alcolica rapidissima e da una macerazione estrema, fino a 120 giorni, necessaria per "distruggere" il frutto e riportare la materia allo stato di idea. Idea liqui-

da. Una rivoluzione, insomma, che scardina la visione moderna del vino come bevanda, per tornare al vino come sostanza, dato che, come è riconosciuto, vite e uva sono i veicoli più fedeli per restituire la potenza della luce solare e la sua capacità creatrice e ricreatrice di esperienza.

L'ESPERIENZA

Una carriera radicata nel tempo, quella di Giorgio, che parte da lontano, prima dall'azienda di famiglia Cabanon, poi, appunto, dai fasti della seminale Sacrafamiglia dove insieme alla sorella Anna già si codifica, in embrione (sono anni pionieristici), la poetica della vinificazione biotica. Che è, altrettanto concretamente, la volontà di restituire quello che la natura dà. Senza compromessi. Concetti concreti, che riportano alla maniera "sacra" del fare vino in Georgia, dove il *kvevri* interrato rappresenta il confine tra il mondo conosciuto dall'uomo e quello, magico, del "nettare divino". Del resto la Scuola del vino artistico (questo perché intorno a Mercandelli, in quel di Canneto Pavese, ai suoi splendori di cinque ettari nel cuore della Valle del Recoaro, è cresciuto un collettivo di produttori che hanno sposato i concetti di Cantina Alchemica, due su tutti sono Oreste Sorgente, con la sua Bel Sit, e Sonia e Igor Pasquale, con la loro Heliantus; oltre a Marco Merighi, ferrarese,

sommelier stellato, adesso anche produttore in proprio) rimette al centro dell'universo la vite e il grano, piante capaci di fissare il potere creatore del sole e restituire forza e complessità. Scopo dell'artefice del vino, invece, è quello di ricostruire un rapporto tra uomo e vigneto, caratterizzato da quello che Mercandelli ribattezza "un dominio di coerenza", conservato nel frutto.

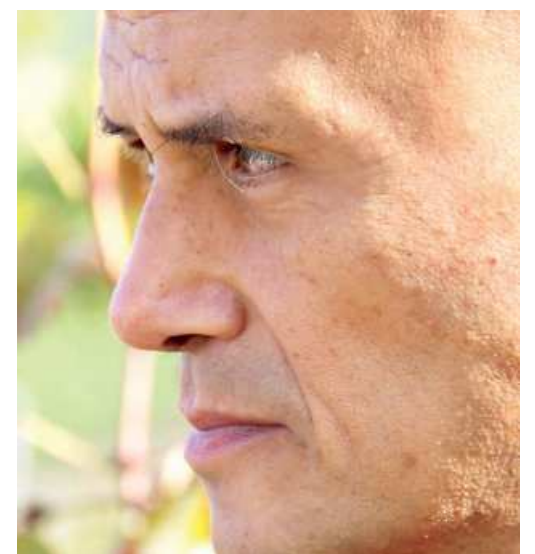
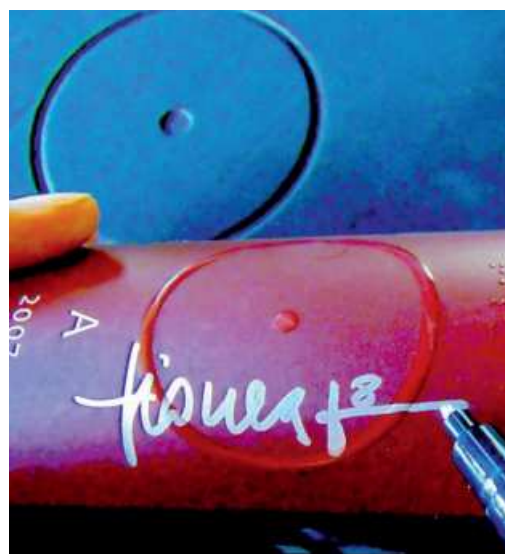
LA PRODUZIONE

Il resto sono dati tecnici, che in questo caso hanno poco o nulla a che fare con quello che devo chiamare "percorso". Vitigni di Barbera, Croatina e Uva Rara per i rossi, Riesling per i bianchi, antintertentismo totale in campagna, affinamenti lunghissimi, tra i cinque e sette anni, per dare vita a un patrimonio di 5.000 bottiglie all'anno, vendute a prezzi commisurati sia alle tempistiche di evoluzione del vino che al rischio d'impresa. Eppure, un'esperienza imperdibile, perché ha davvero poco o nulla a che fare con quello che si intende comunemente con "farsi un bicchiere di vino", configurandosi invece come un sovvertimento totale dei canoni dell'esperienza degustativa così come è conosciuta finora.

A questo punto l'unico consiglio sensato che il cronista può dare, forse, è quello di provare.

Riccardo Corazza
(12, continua)

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Dall'alto il vigneto biotico e la bottiglia di vino biotico universale, a destra Giorgio Mercandelli

LE PROPOSTE

Dal più estremo Vino I al Bianco Orocoro del 2018

Arrivati fin qui sarebbe forse superfluo dire che la prova dei vini è allineata, nei risultati, alla teorizzazione della Cantina Alchemica. Bianchi come rossi. Superfluo, forse, ma non inutile. I vini di Mercandelli hanno etichette di colore diverso, e riportano i nomi delle vocali, che rievocando la nascita della materia riprendono i suoni della lallazione con cui il bambino inizia ad esprimersi. È la ricerca di autenticità di un vino più simile, nel gu-

sto, alla purezza dell'acqua che non a una bevanda alcolica.

L'assaggio migliore di casa, ma anche il più estremo, è il Vino I (vino i) 2007, che evidenzia un naso di rose disidratate, prugne secche, corredato da sentori balsamici, di carruba, rabarbaro e liquirizia amara. In bocca è teso, denso e compatto insieme, completamente sprovvisto di spinta tannica, di persistenza irreale, al di fuori dei canoni censiti finora. Vale il

gusto della riscoperta, appunto, delle esperienze destinate a fissarsi nella memoria a lettere indelebili.

Ma Cantina Alchemica non si ferma mai, ci mancherebbe, anzi, il collettivo è in continua evoluzione.

Ed ecco che l'esperienza corale, appunto, più recente si chiama Vino Bianco Orocoro 2018, un progetto straordinario, che coinvolge una vigna centenaria alla sua ultimo, romantico giro di valzer prima dell'espanto. Riesling, Cortese e Malvasia in un blend di rara accuratezza ed equilibrio, note di susina gialla, incenso, croccantezza e persistenza inimmaginabili, un vino, come da premesse, irripetibile.

R.C.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

BOLOGNAFIERE

Il gusto da tutto il mondo con il Sana slow wine fair

Dalla Champagne alla Côte-de-Nuits, passando da Bordeaux, Montepulciano e dalla Germania, per poi volare oltreoceano in America Latina e approdare infine in estremo Oriente con i vini cinesi: queste sono solo alcune delle esperienze di degustazione riservate ai professionisti e agli appassionati che partecipano alle masterclass di Sana slow wine fair, la manifestazione internazionale, organizzata da BolognaFiere con direzione ar-

tistica di Slow Food, dedicata al vino buono, pulito e giusto, in scena dal 27 al 29 marzo.

Nove appuntamenti di approfondimento, realizzati in collaborazione con Società Excellence, per raccontare i vini di alcune tra le denominazioni, i Domaines, le Maisons, gli Châteaux e i Weingüter più iconici attraverso la voce di profondi conoscitori delle zone scelte per questo viaggio nel mondo dei vini. Fra i narratori anche il giornalista cinese

e curatore della prima guida Slow Wine China, Lan Liu, e Alberto Lupetti, tra i più noti opinion leader della Champagne. Ma anche i giornalisti Gianni Fabrizio e Giampaolo Gravina, per fare il punto sui produttori di Morey-Saint-Denis e sulle più rinomate denominazioni di Bordeaux, Giancarlo Gariglio e Jonathan Gebser, rispettivamente curatore e vice curatore di Slow Wine, per raccontare l'Abruzzo e la Germania, e Juan Gualdoni, coordinatore della Slow wine coalition in America Latina.

Ecco un piccolo assaggio di questi appuntamenti, che sono già prenotabili sul sito di Sana Slow wine fair, al link <https://slowwinefair.slowfood.it/masterclass/>

© RIPRODUZIONE RISERVATA

MODENA

Onav, master di due giorni dedicato ai "naturali"

Riprende il programma dei master di approfondimento e aggiornamento di Onav (organizzazione nazionale assaggiatori vino). Il master in oggetto è stato proposto a Bergamo a fine 2021 ed è stato un successone. Ecco che viene riproposto: un percorso dedicato ai vini non convenzionali, anche detti "naturali" in senso generico; un mondo parallelo che si non si può disconoscere nei suoi principi metodolo-

gici e applicativi così variegati da rendere difficile il seppur legittimo, tentativo di categorizzazione. Il seminario in oggetto è nella sede di Onav Modena, in via Pietro Bembo 36, i prossimi 11 e 12 giugno. Il corso è aperto anche ad appassionati iscritti o non ancora soci Onav, interessati al mondo dei vini "naturali", previo tesseramento Onav 2022.

Il master si sviluppa in due giornate con stile full

immersion. A interventi teorici, introduttivi, seguiranno sessioni pratiche. Tutti gli assaggi verranno eseguiti con l'ausilio di una App per smartphone. Vedrà, come relatori, ricercatori e produttori di vini non convenzionali di chiara fama che introdurranno in questo affascinante e, per molti aspetti, criptico e dinamico mondo: da. Il master è riservato a un massimo di 45 partecipanti e la selezione sarà eseguita in base all'ordine cronologico di iscrizione/pagamento. Le iscrizioni termineranno il 30 aprile. Costo di partecipazione 350 euro (saldando entro aprile 300 euro). Tutte le info sono sul sito www.onav.it

© RIPRODUZIONE RISERVATA