

Introduzione

Poco più di dieci anni fa lavoravo in televisione, come sceneggiatrice e regista, con mio marito Piero Riccardi, scrittore e regista che mi aveva fatto avvicinare al vino, perché da tempo produceva alcune bottiglie per sé, per gli amici e i parenti, vicino Roma. Il nostro lavoro in città era bello e coinvolgente, eppure “ci mangiava la vita”, i ritmi erano sempre più pressanti e Roma, inquinata e invivibile, al ritorno dai nostri viaggi, non la distinguevamo più dalle altre città dove andavamo per filmare o fare ricerche. Nel 2006, collaborai alla realizzazione di una serie di documentari sullo stato dell'agricoltura italiana, che Piero stava realizzando per la trasmissione *Report* della Rai¹. Dopo aver viaggiato in tutta Italia, paragonato l'agricoltura biologica e biodinamica a quella più diffusa, ossia l'agricoltura ‘convenzionale’ che fa uso di pesticidi da chimica di sintesi²; dopo avere visto quindi la produzione

1. Disponibili per la visione su Rai Play, le nostre inchieste intitolate: *Il piatto è servito*, *Buon appetito*, *Carne per tutti*.
2. Per un breve accenno sulla differenza tra le tre forme di agricoltura a cui ho fatto riferimento, è possibile affermare che: le pratiche agricole biologica e biodinamica sono colture certificate e controllate da enti preposti, che a differenza dell'agricoltura detta convenzionale, non fanno uso alcuno di sostanze quali concimi, diserbanti o anticrittogamici da chimica di sintesi. L'associazione *Legambiente*, che ha per missione un ambientalismo scientifico e che si dedica alla raccolta di dati, pubblica ogni anno un dossier sui residui di pesticidi nei cibi italiani, sebbene le varie tipologie di cibo abbiano una soglia di residui di pesticidi stabilita dalla legge, spesso esse ne contengono più di un tipo, anche fino a dieci, dodici, generando così quello che viene chiamato l'“effetto cocktail” per il quale non esistono né leggi né studi. In viticoltura, i soli antiparassitari ammessi in regime biologico sono zolfo di miniera e rame, dosi esigue impiegate con discernimento e cautela. Sul regime biodinamico, andrebbe fatto un discorso a parte e particolareggiato, ma qui mi limito a dire che essa si richiama alle concezioni del filosofo austriaco Rudolf Steiner, e che questa pratica colturale supera le restrizioni del biologico in quanto non soltanto rifiuta qualunque prodotto di chimica di sintesi, ma usa propri preparati agricoli, come il 500 (corno letame) che è uno stimolatore di humus; essa inoltre lavora fundamentalmente sulla vitalità della terra dove le piante vivono e abbraccia una concezione più articolata del

di cibo (ortaggi, carne, bevande, vino) - sia quello “buono, pulito e giusto,” volendo usare la formula dell’associazione mondiale *Slow Food*³, sia il suo opposto, ossia cibo prodotto inquinando i terreni e con residui di pesticidi che è la gran parte del cibo presente nei negozi-; anche noi, io e Piero, cominciammo a desiderare di creare, nella nostra campagna, una vera e propria azienda biologica.

Volevamo una vita diversa, e custodire un terreno, con gli evidenti cambiamenti climatici in corso e le devastazioni da sfruttamento un po’ ovunque nel pianeta – che del resto, avevamo visto con i nostri occhi e raccontato - ci sembrava un gesto non solo personale ma sociale. Era inoltre in corso il primo decennio del movimento dei vini naturali. Alcuni vecchi produttori di vino, insieme a produttori più giovani che con i primi condividevano una visione politica ecologista e contraria al consumismo, avevano iniziato a realizzare vini rispettando la vitalità della terra e senza l’aiuto degli enologi. Si trattava di una vera e propria reazione ai vini ottenuti con un’agricoltura intensiva che stava impoverendo e inquinando i terreni, e che dava tra l’altro, in cambio, ai viticoltori, bottiglie dal sapore simile divenute un mero prodotto, soggetto alle pressioni sul prezzo e agli umori del mercato. Questo tipo di vino era il risultato, in ambito vitivinicolo, di ciò che avevamo già potuto vedere e filmare sul cibo, era anche lui figlio della cosiddetta rivoluzione verde che da tempo aveva investito l’intero settore agricolo. Con l’impiego di varietà vegetali geneticamente modificate, fitofarmaci e fertilizzanti, questa rivoluzione aveva assicurato agli agricoltori i frutti - sempre e comunque -, indipendentemente dall’andamento delle stagioni. Ma aveva voluto dire anche frutti ottenuti a dispetto dei tempi di ricostituzione della vitalità dei terreni. E, nel mondo del vino, altresì, uva così

pianeta e del cosmo.

3. Nata Arcigola e fondata in Piemonte nel 1986 da Carlo Petrini, *Slow Food* divenne internazionale nel 1989. Così si definisce nell’incipit del suo sito: “Slow Food è una grande associazione internazionale *no profit* impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno *Slow Food* lavora in 150 Paesi per promuovere un’alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.”

prodotta, difficilmente fermentava più da sola come un tempo, e in cantina, erano divenuti necessari, come contropartita, non soltanto la presenza di consulenti ma anche l'impiego di numerosi interventi tecnici sul "liquido odoroso"⁴. Questi interventi, all'occorrenza, consentivano anche la creazione di vini che avessero i requisiti richiesti dalle mode del momento, che di volta in volta poteva voler dire vini leggeri oppure barriquati (fatti in *barriques*), trasparenti oppure consistenti, e così via: vini comunque staccati dalle caratteristiche che il luogo e la mano del produttore avrebbe dovuto trasmettere loro. Ed era a questo stato di cose, a questi vini 'convenzionali' e 'industriali', che si erano opposti, con i loro vini naturali⁵, un manipolo di viticoltori che nel giro di pochi anni sarebbero aumentati, contagiando molti altri con il sogno di produrre un vino sano, perché privo di residui di pesticidi, ma anche buono, perché di nuovo un vino di *terroir*, figlio dell'annata e delle intuizioni dei vignaioli.

4. Sandro Sangiorgi, *L'invenzione della gioia. Educarsi al vino. Sogno, civiltà, linguaggio*, Porthos Edizioni, 2011.

5. Con l'aggettivo *naturale* applicato al vino – aggettivo molto contestato in quanto il vino è sempre frutto di intervento umano – è stato chiamato un movimento e una tipologia di vino, pratica agricola e vinificazione in cantina comprese, che non vogliono fare uso della moltitudine di interventi fisico - chimici, consentiti dalla legislazione. Questa scelta è dovuta alla convinzione, da parte dei viticoltori di vini naturali che i trattamenti chimici, i prodotti enologici e gli eccessivi interventi tecnologici, azzerino le possibilità espressive uniche del succo d'uva. Inoltre, i vignaioli di vino naturale pensano che solo il vino naturale, senza residui di pesticidi possa essere davvero salutare, fermo restando che un abuso di alcol è sempre dannoso. Alla base dei vini naturali c'è sempre in vigna una pratica agricola biologica o biodinamica; in cantina, invece, non si usano lieviti selezionati in laboratorio per far fermentare il mosto - affinché lo zucchero che contiene si trasformi in alcol -, né si usano pratiche invasive. Tuttavia, per spiegare la produzione di un vino naturale l'analogia migliore potrebbe essere quella con un parto fatto in casa, affinché tutto possa avvenire nel vino senza interventi invasivi, infatti, è necessario avere uve mature e con una vitalità non inficiata dall'uso della chimica di sintesi; è necessario vigilare attentamente sulle fermentazioni, è necessario che contenitori e macchinari siano puliti e si deve vigilare con strumenti di misurazione e analisi costanti per tutto il processo. Scrive Samuel Cogliati in *Vini Naturali. Che cosa sono?* Possibilia editore, Milano, 2014: "Per ora la dicitura *vino naturale* resta un compromesso lessicale, non riconosciuto dalla legge, sul cui significato non tutti concordano: si prefigge di indicare un vino prodotto in modo rispettoso dell'ambiente e salutare per chi lo consuma; ma anche, di conseguenza, di qualità migliore e ben connotato."

Prendemmo dunque la nostra decisione. Trovammo un paio di ettari in collina, in contrada Colle Pazzo nella zona storica del vigno Cesanese, vicino alla nostra casa in campagna, e iniziammo a costruire quasi da zero la nostra azienda di vini naturali: *Piero Riccardi Lorella Reale Viticoltori*. I primi anni furono intensi, corsi di biodinamica, progetti, impianto dei vigneti e costruzione della cantina. Piero pubblicò il suo pamphlet *Riprendiamoci il cibo* e io intanto andai studiare cucina al *Gambero Rosso*, altra faccia per capire un buon vino, e diventai sommelier della Federazione italiana⁶. In pochi anni, io e Piero rivoluzionammo le nostre vite, nacquero i nostri figli e poco dopo arrivarono i nostri primi vini. Fu solo col trascorrere di altri anni, che mi resi conto di quanto il passaggio dalla frenesia di una metropoli con quattro milioni di abitanti al silenzio di un paese con tre mila, a ottocento metri sul livello del mare, sul Monte Celeste, avesse costituito per noi un passaggio di modo. Alla base delle nostre vite c'era adesso un lavoro legato in buona parte al ritmo ciclico della natura, tempi che mai avrei potuto forzare, come quando scrivevo di notte per finire prima un testo da consegnare o quando organizzavo più interviste in un giorno. Questo tipo di tempo, diverso da quello lineare con cui si organizza la vita in città, mi chiedeva di continuo di fermarmi, di aspettare, di stare in ascolto. E io, invero, non avevo compreso quanto questo mi avesse scombussolato.

Dal 2016 sulla mia pagina di Facebook, aperta all'inizio al solo scopo di gestire le informazioni su quella aziendale, inaugurai una rubrica intitolata "Sorsi Letterari", dove tracciavo un parallelismo tra una bottiglia di vino naturale che mi aveva emozionato e un libro. Ebbe successo, e iniziai a scrivere un sorso letterario ogni prima domenica del mese. All'origine, come il primo sorso letterario racconta, ci fu l'urgenza di rispondere finalmente all'amica linguista, Marina Castiglione, che più volte mi aveva chiesto che cosa ci trovassi di entusiasmante in un vino. Marina che insegna

6. Piero Riccardi, *Riprendiamoci il cibo*, Eca, Roma, 2015. Libro inchiesta sull'alimentazione e l'agricoltura.

all'Università di Palermo, era cresciuta come me e molti altri italiani, sentendosi dire che i non bravi a scuola rappresentavano braccia ideali per l'agricoltura, dunque, di contro, quelli bravi non avevano nulla a che vedere con il settore agricolo. Ma risponderle, per me, fu un pretesto perché in fondo la sua domanda era anche la mia. Fu un giorno a Milano, durante un salone di vini naturali, *Live Wine*, un contesto dove i produttori portano i vini della nuova annata per farli assaggiare a un pubblico di buyers e winelovers internazionali, che ebbi una folgorazione. C'era un filo che legava quello che stavo facendo ora nel mio lavoro di produttrice di vino, con quello che avevo fatto fino a poco tempo fa. Capii quale poteva essere la risposta alla domanda dei miei amici, che era anche la mia. Mentre il movimento dei vini naturali, prodotti in piccole aziende ecologiste, si era opposto e si opponeva alla produzione industriale di vini e all'economia che gli fa da sfondo, - proprio col creare i propri luoghi, educando i degustatori, scrivendo pamphlet, collaborando con importatori e distribuzioni che condividono gli stessi principi di rispetto della terra e della salute umana -, nelle scuole per sommelier e nelle università di enologia c'erano pur sempre i vini industriali a fare da modello, ed erano - e in generale, ancora sono oggi - questi vini, a stabilire la grammatica del vino. Il vino naturale, invece, rappresenta principalmente una rivoluzione di linguaggio, ed è per questa sua caratteristica che ha potuto avere, ed ha, a mio avviso, un aspetto utopistico capace di stimolare altri settori della società a ragionare sul futuro. Sempre per questo, dopo aver avuto la Francia e l'Italia in testa, il movimento ha potuto diffondersi a macchia d'olio in altre parti del mondo; per questo, continua ad attrarre persone disparate per età e professione. E, dentro di me, il vino naturale poteva legarsi allora alla letteratura, a ciò che amavo da sempre, da bambina e da adulta, a ciò che aveva sempre avuto il potere di alimentare i miei desideri, le speranze, i miei studi, i miei lavori, la politica femminista e gli ideali. Come ha scritto Ingeborg Bachman in *Letteratura come utopia*: "La realtà acquista un linguaggio nuovo ogni qualvolta si

verifica uno scatto morale, conoscitivo, e non quando si tenta di rinnovare la lingua in sé, come se essa fosse in grado di far emergere conoscenze e annunciare esperienze che il soggetto non ha mai posseduto. Se ci si limita a manipolare la lingua per darle una patina di modernità, ben presto, essa si vendica e mette a nudo le intenzioni dei suoi manipolatori. Una nuova lingua deve avere un modo nuovo di incedere, il che può accadere soltanto se un nuovo spirito la abita.”

Uno spirito nuovo anima la produzione di vino naturale e non è possibile rinchiudere i vini naturali in un manuale, perché essi hanno un'altra lingua. Pochi sono ancora i testi sull'argomento, sono usciti libri su come il vino naturale viene prodotto e libri che sono testimonianze di singoli vignaioli o di gruppi sul loro modo di intendere e fare vino naturale.⁷ Da parte mia, invece, soltanto con l'aiuto della letteratura si può lavorare a scrivere una grammatica che coincida con il vino naturale, che non è un concetto astratto bensì un insieme di pratiche, di fatti, di parole e di sentimenti che si esplicano e si scontrano con la realtà. Inoltre, sebbene avessi già scritto di vino per alcune testate on line, nei Sorsi ho potuto essere assolutamente libera, scegliere e raccontare i vini che volevo, andare oltre e dire altro.

Questo libro raccoglie quaranta tra i sorsi letterari scritti nel corso di quattro anni. Ad esclusione di quattro di essi, in cui parlo di vini prodotti dalla mia azienda, tutti i sorsi riguardano vini di altri produttori. Sono divisi in quattro gruppi, seguendo le quattro stagioni di un anno, perché questa è la struttura più adeguata al ciclo produttivo delle viti, a chi fa un lavoro agricolo, e forse, connaturata con ogni anno di ogni singola esistenza. Si potranno, infatti, leggere come un libro, oppure lentamente, seguendo la stagione in corso o quella che si preferisce. Qui, si comincia dall'inverno, la stagione che segue quella della fatica più

7. Tra i più importanti oltre all'*Invenzione della gioia* (già citato), ci sono stati *Al naturale* di Alice Feiring, *Il vino capovolto* di Jackie Rigaux e Sandro Sangiorgi e *Non è il vino dell'enologo* di Corrado Dottori, oltre a due film, *Mondovino* e *Resistenza naturale* del regista Johnathan Nossiter, che ne ha tratto dopo anche due libri.

grande, che è la vendemmia. Infine, quattro scrittori di ambiti diversi, Marina Castiglione, Giampaolo Giacobbo, Silvia Trucco e Giampaolo Gravina arricchiscono questa riflessione con le loro postfazioni consegnandoci anche altre idee e spunti di riflessione su ciò che il vino naturale ci può permettere di guardare, sentire, ossia noi stessi nella situazione attuale della Terra.

Bellegra, 5 maggio 2020

Lorella Reale