

PORTHOS

ribelle nobile disperato



Giovanna Morganti

Piero Riccardi

inter
vista

*a cura di sandro sangiorgi
su un'intervista di lorella reale
hanno collaborato emanuela conversano
e maria lavinia sangiorgi*



Arriviamo alle Boncie puntuali per l'ora di pranzo. Oltre a Giovanna, suo marito Giorgio e Livia, la loro figlia, ci sono anche la sorella di Giovanna, Donatella, sua figlia Camilla, studentessa di arte e Paolo Ravano, consulente di potatura e cuoco, che per l'occasione ha preparato un pranzo con pasta e carni locali. Dopo il caffè raccolgo registratore e appunti, ma con mio stupore tutti si disperdono. Piero ha notato che in zona quasi tutte le aziende hanno già potato e vorrebbe vedere le viti, Giorgio e Paolo lo accompagnano con entusiasmo. Intanto Giovanna è sfuggente, mette a posto, manda i bambini a dar da mangiare ai cavalli, sistema carte e infine mi dice che ha da fare nell'orto. Prima di sparire mi confida: «sono fissati con la potatura gli uomini, vero? Quando, come, quante gemme!». Finalmente alle cinque del pomeriggio riusciamo a sederci intorno al tavolo e accendo il registratore.

Giovanna Morganti

(Siena, 1963) è enologa ed è stata consulente di alcune importanti aziende toscane. Dal 1990 è proprietaria del Podere Le Boncie a San Felice di Castelnuovo Berardenga.

Lorella Reale

(Catania, 1976) studiosa di filosofia, documentarista, autrice di libri e articoli sul cinema, la letteratura e il femminismo, proprietaria dell'azienda Riccardi Reale.

Piero Riccardi

(Roma, 1954), autore e regista teatrale e televisivo, documentarista, proprietario dell'azienda Riccardi Reale. Nel 2015 ha pubblicato per Ecra il libro *Riprendiamoci il cibo*.

■ Lorella: Un gioco per sciogliersi: mi dite dieci verbi all'infinito che riguardano il vostro lavoro?

Reagiscono entrambi con un'espressione sorpresa.

Piero: Dormire bene, svegliarsi presto, leggere, passeggiare nella vigna, perdersi nei pensieri e divagare, ancora leggere (non si legge in un solo senso!), scrivere, assaggiare vini, ancora far vagare la mente.

Giovanna: Osservare, ascoltare, tremare, attendere, fretta di conoscere, calmare, parlare, fuggire, pregare (nella forma antica di richiesta e consolazione dagli elementi) e giocare.

L.: Vi faccio notare che nessuno di voi due ha detto vendere né guadagnare!

G.: Madonna è vero!

Ridono.

L.: Giovanna, perché sei passata dal dare consulenze al creare un'azienda?

G.: Volevo una vigna mia, ad alberello tra l'altro, dove sperimentare le cose che avevo osservato lavorando altrove e che volevo fare qui, avendo uno stretto legame con questo luogo, Le Boncie. In più, avevo intuito dove stava andando il mondo dell'enologia e mi sentivo fuori...

L.: Cominciava a non piacerti?

G.: Era forte il desiderio di trovare uno spazio mio in un mondo, quello del vino, che amavo. In fondo, anche mentre ero consulente, mi soffermavo sulle 'aziende-fattoria', che erano in regime di agricoltura biologica: Volpaia, San Polo... Mi piacevano di più. Poi quando uscì l'albo degli enologi non volli iscrivermi, a costo di scontrarmi con mio padre, ma l'enologia stava prendendo proprio una brutta piega. La tecnica stava snaturando un mestiere bellissimo che doveva mettere insieme tante cose, conoscenze agricole, chimiche, il naso e dunque il corpo, un mestiere che non era scollegato dal fare, che non si perdeva una parte 'magica' da interpretare.

L.: Che cosa pensi, ora, delle consulenze che aziende simili alla tua ricevono?

G.: A volte sono necessarie. Ma anche le persone che si sono messe a fare viticoltura senza conoscere bene l'agricoltura o gli altri ambiti connessi, per le quali un consulente è necessario, non devono considerarlo come qualcuno a cui delegare, o che ti libera dalla necessità di fare un tuo percorso di approfondimento. Per me e Giorgio il consulente è un terzo occhio, quando ci capita di consultarlo ci dà informazioni che uniamo alle nostre. Non è che se ce l'ho, il vino non è mio.

P.: L'agricoltore di oggi, come succede in altri ambiti, può essere molto tecnologico. Spesso nelle università s'insegnano protocolli, analisi, letture dei dati molto rigide e specialistiche, mentre nel nostro operato serve una visione articolata e complessiva che difficilmente un consulente può avere. È, in fondo, un approccio raro. Avendo una campagna, mia nonna mi ha insegnato a riconoscere tutte le erbe che mi circondano, vedo però che altri, agronomi, agricoltori, o semplicemente gli abitanti del posto, non le conoscono. Sentono il bisogno di avere consulenze. Alcune potranno funzionare, essere relazioni ricche e importanti, altre invece... Talvolta arrivano consulenti che pensano di dirti quali semi acquistare per un sovescio, senza aver osservato cosa cresce già in quel terreno.

G.: Forse cerchiamo più dei maestri!

L'agricoltura è un'arte, quindi per la via che percorriamo abbiamo bisogno di persone che ci insegnino qualcosa, che accelerino dei processi. «Fretta di conoscenza» ho detto così prima perché in agricoltura ci sono cose che richiedono anni per vedere come vanno a finire. Voi – tu e Piero – venite da un altro settore; io invece appartengo alla generazione di produttori che è partita da capo, quella che ha registrato come l'agricoltura degli anni settanta abbia cancellato secoli di acquisizioni e tuttora – visto che per sperimentare una vita non basta – accoglie sempre con piacere qualcuno che ha già trovato delle soluzioni.

P.: Sì. Bene se sono maestri, se li riconosci come

tali, perché altrimenti è tutto un applicare protocolli in situazioni diversissime e allora non mi sta bene!

L.: Qual è stata la tua esperienza?

P.: Da sempre studio testi di agricoltura e con mio padre ho iniziato a fare vino da ragazzo. Ho chiesto una consulenza sull'impianto della vigna a Colle Pazzo all'Osservatorio di viticoltura sostenibile del Chianti. Quante piante! Un bravo vivaista dal quale ho ricevuto un confronto e un aiuto. Poi però ho valutato in base alle mie conoscenze, per esempio ho stabilito io di sperimentare per le viti tre portainnesti diversi in base alla pendenza.

L.: Come nasce l'idea di fondare un'azienda agricola nella terra di proprietà?

Lungo silenzio.

P.: Non era tanto il desiderio di creare un'azienda: volevo fare un vino. C'ero vissuto in quel mondo. Vivevo con la mia famiglia a Roma, ma andavo sempre a Bellegra e a Olevano, dove i miei nonni facevano il vino dolce di Roma, il Cesanese. Per merenda mi davano pane casereccio, zucchero e gocce di Cesanese; mio nonno lavorava i boschi di castagno; i suoi fratelli facevano le botti e tutta l'estate sentivo nella valle il rumore della mazza per modellarle e prepararle prima della vendemmia. Forse è anche per questo che sono tornato all'uso di quelle botti che ho visto fare tante volte, ci giocavo dentro, era un mondo magico. Non l'ho fatto per nostalgia, c'è stato un momento in cui ho sentito che il vino è questo, un prodotto agricolo a sé, sempre pieno di variabili, in trasformazione se fatto in un certo modo, e che trasforma...

G.: La produzione è tutta una ricerca di equilibri, anche nella fertilità, nell'attività dei suoli. L'equilibrio lo devi ascoltare, vedere, ci sono delle cose che cambiano e sono da verificare, non si fanno carciofi, che poi mangi e finisce lì. Attraverso la ricerca dell'armonia e dell'equilibrio, la conoscenza della natura porta una modifica in te, tu non puoi che modificarti in relazione ad essa.

P.: Il vino non dà certezze assolute, basti pensare alla fermentazione, croce e delizia per tutti noi. Se non segui un protocollo, accetti un mondo di variabili e sta proprio qui il bello di fare vino "naturale": la scommessa.

G.: Bisogna restare aperti... Per esempio, il fatto di usare lieviti selezionati è una necessità di controllo, perché sono agenti ubbidienti, e invece non ce ne sarebbe bisogno dato che in natura esistono già. Nei momenti di disperazione, per la variazione del clima, io chiedo aiuto alle piante,

che pure stanno come stanno, e gli dico «datevi l'informazione corretta!». Poi commetti degli sbagli...

L.: State parlando di cantina? O anche della campagna? Ritenete che si possa seguire una pratica sempre identica?

P.: Con il surriscaldamento climatico stanno saltando molte certezze. Cambiano le epoche di vendemmia e bisogna adattarsi ogni volta a variabili inaspettate e molto diverse.

G.: In cantina, col tempo, ho elaborato il mio metodo, in base alle mie uve, lavorando con più o meno aria... Con l'esperienza ho acquisito gesti che ripeto, imparando a modificarli. Si tratta di procedere osservando, per comprendere gli errori e cercare di correggerli. Lo stesso vale in campagna. In agricoltura un risultato può avere un cambiamento repentino per la presenza degli elementi naturali; difficile stare dentro a dei protocolli, quale che sia la loro provenienza.

L.: Ora che sono passati degli anni, come vivete l'esistenza delle certificazioni biologica e biodinamica?

G.: Io sono certificata solo in vigna, non in cantina, e non ho la certificazione biodinamica. La certificazione dovrebbe essere una garanzia, ma si sa bene che non lo è; lavora per esclusioni, per punizione e definizione rigida della qualità, spesso definita su criteri quantitativi: ci dev'essere questo e non ci dev'essere quest'altro. Il vino sfugge a categorie così rigorose.

P.: Noi abbiamo quella biologica che, dopo il 2012, ha parametri molto larghi: ci sono anche aziende grosse che hanno una linea bio e una no, il che è assurdo. Per noi è comunque un minimo comune denominatore, anche facendo gruppo con altri. Poi, come altri, abbiamo dimezzato le dosi di rame e zolfo per ettaro consentite dal regime biologico, altre volte le abbiamo ridotte quasi a zero, proprio interpretando l'annata, le condizioni climatiche. Comunque lavoriamo con la biodinamica sulla salute delle piante e del suolo.

L.: Non pensate che anche la biodinamica stabilisca un protocollo? Dare il preparato 500, il 501...

P.: Il 500 serve sempre perché la vigna è un allevamento intensivo e, se quando vendemmio le tolgo il frutto con il seme, devo ridarle nutrimento. Su altri aspetti, come la quantità di 500, l'opportunità o meno in base alla stagione di dare il 501, il tipo di sovescio, dove farlo (su tutte le file o meno) ecc., m'interrogo di volta in volta.

G.: Per me, molti anni fa, in un ambiente in cui



si andava sempre più verso la tecnica, avvicinarmi alla biodinamica ha significato sentir parlare degli elementi, della Luna, della Luce, di ciò che ci circonda. Fu una grande scoperta che questa conoscenza complessa si potesse applicare agli orti e, infine, alla viticoltura. Incontrai Nicolas Joly, ma non sapevo ancora impiegarla. Alcuni cominciarono a insegnare e ad apprendere la pratica, io invece non ho approfondito, forse ho una resistenza. La mia relazione con l'antroposofia è una continua ricerca spirituale nella Natura, e non ho mai voluto che fosse contenuta da un maestro. Non ho mai nemmeno voluto frequentare una scuola sulla pratica biodinamica, ma sono sempre alla ricerca di qualcuno che mi guidi. Ho fatto una scuola di tecnica, di viticoltura ed enologia, non mi è mai piaciuto il fai da te. Mi piace dinamizzare il 500 con mia figlia, riappropriarmi di un atto antico che, peraltro, in vigna funziona e porta dei risultati. Come pure è importante l'atto di seminare a mano, è diverso da usare la macchina e fa sì che tra te e la vigna s'intessa un legame.

P.: Hai ragione.

L.: Che cosa ancora non ti convince della biodinamica?

G.: Ho fatto e faccio miei gli strumenti utili, ma soprattutto voglio riappropriarmi di un bagaglio di conoscenze e intuizioni di Rudolf Steiner¹, la parte più alchemica ed esoterica. Allo stesso tempo resto aperta al contributo di altri. In questo momento mi misuro con l'esperienza di alcuni colleghi, riprendo un po' dei miei contatti dell'università, dell'Istituto Agrario, per vedere se c'è qualcosa di nuovo che si muove – e lo spero. Apprendo da Piero, dalle sue considerazioni e scoperte... Sento la necessità di non rimandare, eppure mi serve il tempo per verificare cosa davvero m'interessa e per continuare i miei studi alchemici.

P.: Nella terra dei miei nonni, poi di mio padre, stavamo così in alto, a 800 metri, che non c'erano mai malattie, dunque non usavamo niente. Però

¹ Rudolph Joseph Lorenz Steiner (Murakirály, 25 o 27 febbraio 1861- Dornach, 30 marzo 1925) era un esoterista e teosofo austriaco. È il fondatore dell'antroposofia, dottrina di derivazione teosofica che concepisce la realtà universale come una manifestazione spirituale in continua evoluzione, che può essere compresa attraverso l'osservazione animica e studiata, nella sua unità con il mondo fisico, mediante la "scienza dello spirito" o antroposofia, che egli riteneva essere un vero e proprio approccio scientifico alla conoscenza della verità.

a guidarci c'era la Luna. Le svinature in cantina si facevano quando era calante, ma se volevi imbottigliare un vino frizzante lo facevi quando era crescente. Anche nel fare le botti di castagno, segnavi gli alberi in base alla loro assenza di nodi, ma poi per tagliarli doveva esserci la luna calante, altrimenti la botte non durava e, allo stesso modo, non duravano le canne che usavi come sostegni nell'orto. Anche nella semina, se tu pianti alcuni ortaggi con la luna crescente spigano velocemente. Lo vedevi e lo vedi! Ora la biodinamica non è solo questo, però la sua pratica contempla una serie di conoscenze perse o che si andavano perdendo. Facendo documentari sull'agricoltura ho visto aziende in biodinamica con suoli sorprendenti, sani, belli, che profumano, altri invece, lavorati e torturati, che puzzano. Se poi servano le certificazioni non lo so: ormai è un mondo bisognoso di garanti, e a volte ti si ritorcono contro.

L.: E poi hai scoperto un preparatore di *cornoletame* a venti minuti dall'azienda...

P.: Sì, Carlo Noro. Anche se il terreno era sano, già dopo un anno di conduzione biodinamica si era trasformato: era diverso, più soffice e le piante avevano un verde luminoso, non quello cupo delle viti sui terreni pieni di azoto. Inoltre adesso, dopo annate durissime, possiamo dire che le piante hanno una grande resistenza, la terra è più sana e loro stanno meglio. Giovanna ha parlato prima di relazione con la vigna, ecco, è così: mi dico spesso che non so cosa sia 'natura', ma quando sto nella vigna, quando per esempio poto, lo riconosco; se lavori la terra, te ne senti parte e sai se sta bene oppure no...

G.: Perché sei parte di un processo! Ci sono momenti in cui sai che devi esserci, altri in cui ti dici «no, non ci voglio stare» e altri ancora in cui devi starci da sola. Allora certe scelte non sono più solo ideologiche ma integrali. Nella mia ricerca sento sempre più la necessità di farmi natura, di avere una forma di lettura delle piante.

L.: Come in una relazione?

G.: Lo è. Il vino è il prodotto della mia relazione con la terra e l'ambiente circostante, il più possibile attraverso rispetto e disciplina. Anche perché non siamo i contadini di cinquant'anni fa, ci nutriamo di un'informazione che non c'era e ci prendiamo anche libertà che loro non si sarebbero sognati.

L.: Anche nelle relazioni, credo...

Ridono. Li vedo molto rilassati, penso allora che sia il momento giusto per affrontare uno dei temi più controversi di questi tempi.

L.: Vi piace l'aggettivo "naturale"?

G.: Non ce ne sono altri, sicché...

P.: A me sta stretto. Purtroppo usare la qualifica di "naturale" per il vino che facciamo, in contrapposizione a convenzionale, è un proposito ammirevole ma ingenuo. Se ci pensi, c'è più naturalità nella manipolazione genetica, in modi artificiosi e artificiali di rapportarsi alla natura. L'invenzione della natura è razionale. È un concetto. Il vino convenzionale, da agricoltura convenzionale, è il vero vino naturale, cause-effetti e protocolli fissi, con tutti gli artifici che scompongono e ricompongono la natura com'è intesa da chi lo fa, dagli uomini creatori. Non si centra il problema che invece dovrebbe interessarci...

L.: Cosa vuoi dire?

P.: Passiamo il tempo a dire «io sono più naturale di te» e perdiamo di vista la rivoluzione culturale che siamo.

G.: Siamo andati dietro a degli slogan, non abbiamo avuto il coraggio, la maturità e la prontezza di superare un modo di definirsi facilmente manipolabile. Se stai anni a dire «il mio vino è senza solfiti», è chiaro che l'industria veicola commercialmente quello che dici. L'errore dei gruppi di vignaioli naturali è di essersi frantumati, invece di raccontare l'interesse del progetto e la sua diversità.

L.: Allora, come dovremmo qualificare il vino naturale?

P.: Non lo so... poetico? Se non riusciremo a individuare il nostro progetto politico e culturale non potremo mai darne una definizione.

G.: C'è necessità di fare chiarezza. I produttori non sono pronti ad andare oltre questa definizione, c'è immobilismo, e un po' di autocompiacimento. Comunicare per negazione – non metto solforosa, non faccio questo, non faccio quell'altro – è stato un grosso limite. Avremmo potuto spiegare: «guarda io faccio così, faccio il compost, faccio in modo di...».

Mancava un linguaggio e manca tuttora.

P.: Il vino naturale ha un valore economico e culturale che nessun altro prodotto umano oggi ha. La fermentazione spontanea ne è la massima esplicitazione, il momento fondamentale.

G.: È vero, la fermentazione è un simbolo grandioso.

P.: Dopo il lavoro in vigna, ti ritrovi in cantina davanti a una situazione misteriosa, enorme. Ed è per tutti così, anche sul Ribéreau-Gayon²,

² P. Ribéreau-Gayon, D. Dubourdieu, et alii, *Trattato di enologia*, Bologna: Edagricole, 1957, 2 voll.

il massimo trattato di enologia, si capisce la centralità del *modus operandi*: è questa la rivoluzione. Il processo che sta per nascere puoi imbrigliarlo con i disciplinari dell'enologia *mainstream*. Oppure puoi stare lì, consapevole delle esperienze e delle conoscenze acquisite, a vedere quello che accade dopo aver portato uva sana in cantina. Seguire, "leggere" cosa succede, assecondare senza determinare, questo rende quel vino il mio, di Piero, di Giovanna, di Lorella, di un vignaiolo e non semplicemente un vino "naturale", ossia un concetto astratto sotto il quale, stabiliti certi parametri, si crede di poter rientrare. Questo scardina anche il mercato, perché l'annata può andar male, ci sono rischi legati alla sua unicità, al non essere copia.

G.: È un simbolo di come vuoi stare al mondo. L'agricoltore ha la responsabilità di mandare un messaggio, perché siamo i primi ad avere una relazione quotidiana con la natura. Non possono mancare dei valori fondamentali, come il prendersi cura del luogo, il non essere solamente interessati al proprio breve pezzo di vita, ma a lasciare un'impronta leggera sull'ambiente.

L.: La conseguenza di questo approccio, però, potrebbe essere: quando non siete contenti del vostro vino non dovrete venderlo o venderlo a meno. Che ne pensate?

P.: Sì. Perché cercare protocolli anche nel mondo dei vignaioli come noi può significare entrare nell'imbuto di un mercato che può di nuovo determinarci. Noi non siamo fuori semplicemente se non compriamo pesticidi e non abbiamo un enologo che stabilisce additivi, enzimi e lieviti in cantina. Quello che contestiamo è e dev'essere più radicale.

G.: Ci sono state vasche di cui né io né Giorgio siamo stati soddisfatti, per le quali avremmo voluto o sperato di più e sulle quali ancora m'interrogo, ripercorro i passaggi che mi hanno dato certi risultati. Ciononostante, tra chi acquista i miei vini ho trovato chi li ha voluti fortemente perché espressione di un'annata. Credo di essere una privilegiata, in fondo: ho un mercato bello, degli importatori esteri rispettosi, appassionati, fedeli, corretti; e questo per un'azienda piccola è un grande sostegno. Facendo poche bottiglie, hai anche la libertà di non occuparti tanto del mercato; io temo il giudizio, ma allo stesso tempo ho sempre fatto il vino che mi piaceva e che riuscivo a fare. È anche vero che sono cresciuta in un territorio riconosciuto, per quanto negli anni la denominazione sia stata sputtanata: Chianti Classico mantiene una sua valenza e ha riconoscibilità nel mondo.

L.: Riccardi Reale fa parte dell'associazione VinNatur che da alcuni anni sta mettendo a punto una sorta di disciplinare del vino naturale.

P.: Ci stiamo perché condividiamo delle problematiche, facciamo ricerche scientifiche. Il disciplinare, com'è stato chiamato dalla stampa, è il tentativo di correggere certificazioni troppo lontane dalla nostra pratica, come quella biologica e biodinamica, che sono piovute dall'alto, ammiccando anche al mercato...

G.: Credo che l'appartenenza a un movimento abbia una valenza politica, di variazione, di cambiamento. Questo dovrebbe prevedere una grande generosità nei confronti dell'altro ma prima di tutto una lucidità su qual è il progetto. In questo momento non credo ci sia, quindi non faccio parte di nessun movimento perché mi sento a disagio io stessa nel non riuscire ad apportare un'idea.

P.: Siamo dentro una rivoluzione economica, sociale, ambientale che coinvolge tutto, cosa produci, perché lo produci, qual è il rapporto con il pianeta, cosa mangi e come stai...