



## Che cosa resta della vendemmia?

La vendemmia per antica consuetudine è un momento di festa: le persone, i familiari, gli amici si ritrovano per aiutarsi a raccogliere l'uva; è un momento di socialità che in qualche modo anticipa quello della convivialità che spetta, a cose fatte, al vino.

Pensavo di dedicare alla vendemmia la nota di apertura del numero autunnale di OICCE Times, ma mi frullava per la testa il ritornello di una canzonetta di una cinquantina di anni or sono, sentita credo alla TV, ma certamente fuori contesto: una specie di effetto Proust di tipo sonoro.

Era una canzone di Charles Trenet, celebre *chansonnier* transalpino, una canzone delle sue più note, quella che pone un interrogativo inquietante *"Que reste-t-il de nos amours?"*.

L'interrogativo è talmente inquietante che non saprei che cosa rispondere, ma può adattarsi a numerose e varie circostanze della nostra esperienza, ed ecco che torna in ballo la vendemmia, un momento della vinificazione tradizionalmente carico di valenze simboliche, di aspettative, oltreché di interventi tecnici.

Allora mi viene da chiedermi che cosa resta della vendemmia? Una risposta immediata, e forse un po' scontata, che si può dare comporta che, se l'uva raccolta viene ammostata, quel che resta sono appunto mosto, raspi, vinaccioli.

È l'unica risposta possibile? Da quanto scrive Enzo Bianchi, nato a Castelbologne nel '43, quando Trenet cantava *"Que reste-t-il"*, non pare.

Così Bianchi descrive la vendemmia ne *Il pane di ieri* (Einaudi 2008): *"L'estate scorre veloce e quando le giornate iniziano a rimpicciolirsi e le frescure serali a farsi sentire, ecco il tempo della vendemmia, della raccolta del frutto di tanto lavoro e soprattutto di tanta attesa, ecco il tempo di fare il vino"*.

Sì, con la vendemmia finisce veramente l'anno per i contadini, perché tutto nel cielo dei viticoltori tende verso quest'ora, l'ora per eccellenza in cui valutare se l'annata è andata bene o male, se essere contenti o frustrati del proprio mestiere. *"Che cosa resta oggi di questa vendemmia?"*

Il vino non è un prodotto che si trovi in natura e, nell'antica contrapposizione fra natura e cultura, è espressione di quest'ultima: nel vigneto e in cantina la cultura è tanta. La cultura, però, non può essere ridotta a sole risorse tecniche, deve aiutarci a capire i fenomeni, qualunque ne sia l'origine: da dove siamo partiti, quali strade ci hanno condotto al presente, quali difficoltà hanno dovuto superare quanti ci hanno preceduto. Insomma deve farci capire che un prodotto non nasce in un certo territorio per caso, che certe tecniche antiche avevano una ragione d'essere al pari di quelle attuali.

La nostra storia è parte della nostra identità, ignorarla significa non avere la consapevolezza di quel che si è. Sappiamo che il mondo del vino è vecchio quanto il "cucco" (chi sarà mai?), ma non possiamo

andar per mercati a presentare i nostri vini come eredi di quelli dei Romani. La storia che vorremmo raccontare dovrebbe contribuire a far crescere il dato emozionale, e la dimensione culturale rappresentata dalla sola evoluzione tecnica non è sufficiente. A mio avviso una pressa in funzione potrà suscitare interesse, ammirazione e anche suggerire l'idea che il vino sia fatto bene, e questo è importante, ma quando il prodotto viene messo in bottiglia e versato nel bicchiere parlano i sensi e le emozioni, forse anche quelle suscitate da Trenet, dalla vendemmia e dalle attese della sua ora. Non teniamocene per noi.



© Mexico Wine Country (2013)