



Del corpo del vino

Monica Nanetti

L'idea di questo intervento nasce - e non poteva essere diversamente - a tavola, durante una cena di compleanno, di fronte a una bottiglia di un buon vino rosso piemontese.

Quello che, per intendersi, viene definito, anche da un bevitore non particolarmente raffinato, un vino "di corpo".

Ma quali sono le seducenti trame che legano il corpo al vino? Il vino ha un suo corpo, che possiamo definire tecnicamente attraverso il linguaggio della degustazione, ma, altresì, il vino ha la capacità di modificare e padroneggiare il corpo di chi lo beve. Fili antichi si intrecciano tra la mitologia e l'enologia, in un groviglio che coinvolge la fisiologia, la scienza della vinificazione e l'arte del bere bene.

Ancora oggi, quando si versa un pò di vino sulla tavola è uso bagnare la punta delle dita e toccarsi reciprocamente il viso o le mani in un tentativo beneaugurante di rimediare alla macchia sulla tovaglia. L'idea che il vino versato "porti bene" ha una tradizione antica che ricorda la consuetudine di spandere del vino per terra in onore di Dioniso durante i simposi greci. Ora è rimasto solo il vezzo di toccarsi il corpo con il vino versato, a testimonianza di una fitta corrispondenza di connessioni e affinità tra il corpo e il vino.

La leggenda più antica sull'origine del vino spiega in parte questo legame: il piccolo Dioniso, vittima delle gelosie di Hera, appena nato viene ucciso dai Titani. Le sue membra vengono squarciate e, ad eccezione del cuore, cotte e poi disperse. Dalle ceneri sparse del corpo del giovane dio nasce una pianta, la vite.

Il nome latino Bacco, che significa “virgulto”, dal ricordo dei tralci che spuntano, riprende questa sanguinaria tradizione.

Secondo un mito di epoca più tarda, quando ormai si è affermata la figura del dio gaudente e un pò smargiasso che tutti conosciamo, la vite trae origine dalle lacrime comparse sul volto sempre ridente di Dioniso alla morte dell’amico Ampelo. Il giovane, compagno dei giochi dell’adolescenza e primo amore del dio, viene incornato da un toro reso imbizzarrito dalla puntura di un tafano, inviato dalla onnipresente invidiosa Hera. Per la prima volta nella sua vita Dioniso piange. Questo evento eccezionale non può passare invano: dal corpo dell’amico più amato nascerà l’uva, il cui succo rosso e inebriante ricorda alle labbra di Dioniso le dolcezze di Ampelo. Il dono di Dioniso è ben differente da quello di altri dei, che hanno offerto agli uomini l’ulivo o il pane: è il vino, che fa dimenticare i dolori, allontana le lacrime e porta la felicità.

Il rapporto che gli antichi greci e i romani dell’età repubblicana avevano con il vino era in effetti di tipo speculativo.

Il greco disprezzava chi beveva vino fino ad ubriacarsi e a perdere il controllo di sé. Si usava l’espressione “bere come uno Scita”, come un barbaro, in senso nettamente dispregiativo. Il vino era considerato un mezzo contro la rozzezza e la natura animalesca; Eschilo lo definì “lo specchio della mente”. Durante i simposi (letteralmente “bere insieme”) il simposiarca o arbiter decideva l’ordine delle bevute secondo un rituale preciso. Solo il primo calice era di vino puro, per scaldare i corpi, poi si serviva vino diluito con acqua e aromatizzato con spezie e miele per ottenere un crescendo di sensazioni che dovevano portare non all’ubriacatura, ma a un effetto di liberazione dei corpi e della mente che favoriva il colloquio e la discussione filosofica.

Al vino era chiesto di provocare in chi lo beveva uno stato di maggiore lucidità e introspezione:così si sacralizzavano le sofferenze del giovane dio narrate dal mito originario.

Anche i baccanali, le feste dionisiache più sfrenate, conservavano una dimensione sacra, in cui il corpo era usato come un mezzo per avvicinarsi al divino.

In queste occasioni era il Dioniso della tradizione più tarda che si imponeva, il dio di tutti i liquidi e di tutti i succhi della vita, il sovrano della natura umida, il dio pazzo per le donne, proprio perché il più vicino alla loro natura, colui che - secondo la definizione di Clemente Alessandrino - “fa vibrare la vulva”. La fisicità di Dioniso non si discute: quando diviene padre, genera figli

come Priapo, dagli enormi genitali. Ed è questo dio così umanamente corporeo che riconosciamo tutt'oggi come il padre del vino.

Un padre che in realtà non ha origini greche, se badiamo alla sua pianta che si diffonde grazie ai cretesi, i quali a loro volta l'avevano importata dalla Palestina e dalla Libia, proveniente dalle coste del Mar nero. Poi in Italia, definita dai greci "Oenotria telus", terra del vino, il primo vino ad acquistare una certa rinomanza e a soppiantare i resinati vini greci fu il falerno, tuttora prodotto in Campania. In questa regione troviamo anche coltivato uno dei vitigni più antichi, l'aglianico, ovvero l'"ellenico", base del Taurasi e di altri importanti vini meridionali.

Già ai tempi di Plinio il vecchio i vini italiani sono classificati in ottanta pregiati e cento di normale qualità.

Sarà il cristianesimo a diffondere il consumo del vino nell'età medievale, accentuando la sua affinità con il sangue umano. Ancora oggi si dice "il vino fa buon sangue" e questa espressione era usata in senso letterale non solo nella tradizione contadina, ma anche dalla medicina dei secoli scorsi.

La medicina moderna ha confermato che un uso moderato di vino riesce a ridurre il rischio cardiovascolare del 40 per cento e previene la malattia aterosclerotica. Il consumo ottimale sembra aggirarsi intorno ai 200-400 grammi di vino al giorno, pari a un contenuto di 30-40 grammi di alcool. Bisogna però preferire il vino rosso, per il contenuto di potenti antiossidanti, come i tannini, e berlo quotidianamente: sono da evitare le gare di bevuta di tipo nordico, in favore del modello mediterraneo "poco, ma spesso". In questa maniera un astemio ha più possibilità di avere un infarto rispetto a un intelligente bevitore. Una ulteriore conferma che il liquido di Bacco è un succo di vita.

Ma perché diciamo vino di corpo? Ne possiamo parlare a livello tecnico e a livello degustativo.

Quando beviamo un bicchiere di vino forse non sappiamo che ci mettiamo in bocca un liquido composto da oltre seicento elementi. Tecnicamente, si parla di corpo o struttura del vino in relazione all'analisi chimica quantitativa che determina l'estratto secco. L'estratto è dato da tutte quelle sostanze, come zuccheri, polifenoli, acidi fissi, sali minerali e glicerina che non sono volatili e costituiscono l'ossatura del vino, eliminati alcool e acqua. L'estratto secco che si riscontra normalmente nei bianchi è pari a 16-22 g/l e sale nei rossi fino ad arrivare a 30 g/l. Questo deriva dalla tecnica di vinificazione che nei vini rossi prevede la con-

servazione delle bucce, ricche di sostanze.

Ecco perché sono generalmente i vini rossi ad essere considerati, anche a livello popolare, i vini di corpo.

Al momento in cui si degusta un vino si compie tutta una serie di operazioni che, attraverso tre fasi - quella visiva, quella olfattiva e infine quella propriamente gustativa - arriva a indicare la struttura, il corpo del vino. Non si tratta più di un'analisi chimica, ma di una valutazione molto personale che solo la complessità del corpo umano, attraverso i suoi sensi, riesce a dare. Nessuna strumentazione tecnica potrà mai sostituire l'occhio, il naso e la bocca del degustatore, unici in grado di apprezzare e pienamente valutare un vino.

Il linguaggio della degustazione fa più volte riferimento ad aggettivi corporei, per indicare la qualità di un vino. Si prende in considerazione la struttura fisica del corpo umano e si parla di vino magro, debole, di corpo, robusto e pesante. Si esamina se è giovane, maturo o vecchio; infine si analizza se è più o meno equilibrato, oltre che caldo, morbido, intenso e persistente. Tutti aggettivi che potrebbero benissimo descrivere oltre che il vino ideale anche la persona dei nostri sogni¹.

Torniamo alla definizione di vino di corpo. Quando diciamo che un vino è magro o pesante - i due termini estremi della scala - facciamo riferimento a vini con difetti dovuti a uve danneggiate o ad errate lavorazioni.

Il vino debole è invece un vino dalla bassa gradazione e con modeste pretese, da bersi giovane. Tanti vini che stanno ogni giorno sulle nostre tavole - dal Galestro al Soave al Lambrusco - rientrano in questa categoria, che non sempre però ha una connotazione negativa.

Il vino di corpo è quello con una equilibrata struttura tra la parte morbida e quella acida, in sintonia con la tipologia. È ottenuto da uve che hanno raggiunto un ottimale grado di maturazione. In questa categoria si concentrano i bianchi con una buona struttura (come alcuni Chardonnay e Sauvignon, l'ormai famoso Greco di Tufo, i più tradizionali Trebbiano e Frascati, gli aromatici Gewurztraminer e Sylvaner) e la maggioranza dei rossi che non necessitano di un lungo invecchiamento come i Barbera, i Sangiovese, i Chianti non riserva, i Cabernet.

L'attribuzione di robusto al vino non è penalizzante, come

¹ In Emilia Romagna, a livello popolare, un vino bianco, da tavola, non particolarmente raffinato viene chiamato "ignorante".

saremmo portati a credere. È in questa fascia che ritroviamo i grandi vini rossi, per antonomasia i Vini, come il Barolo, il Brunello e il Nobile di Montepulciano. Quasi tutti i nuovi vini, i celebrati e premiati “super tuscans”, sono vini robusti: il Sassicaia, il Flaccianello, il Fontalloro hanno ottenuto ambiti riconoscimenti, grazie ai quali l’Italia sta seriamente mettendo in crisi il primato dei migliori Bordeaux o Borgogna francesi.

Tra i vini di corpo e robusti rientrano anche quelli ottenuti con particolari lavorazioni come l’appassimento delle uve o l’uso di muffe nobili che permettono vini ricchi di zucchero e quindi maggiormente strutturati: sono, ad esempio, il Passito di Pantelleria, lo Sfursat della Valtellina, il Torcolato di Breganze.

Se consideriamo che a qualsiasi cibo, a parte rare eccezioni, può essere abbinato un vino appropriato, in modo tale che il sapore di entrambi ne venga esaltato, possiamo fare nostre le parole di Orazio

“vina liques et spatium brevis spes longam reseces”!²

² Carm. I, 11, vv 6-7.