

Un sorso d'Abruzzo

di Sandro Medici

È Montepulciano, Ciliegiolo, Trebbiano, Pecorino: i grandi vini dell'azienda "Agriverde" prodotti tra l'ombra dell'Appennino e il soffio dell'Adriatico.

Pora in cui dai contrafforti della Maiella comincia ad affiorare una schiuma di cielo rosa, quando l'auto imbocca la strada del ritorno. A guardarla dall'Adriatico, la montagna appare morbida e sembra volerti accarezzare. Abbraccia benevola la piana sottostante ed è come se volesse proteggerla. I vigneti che si distendono in lungo e in largo lo sanno bene: sanno da secoli che li potranno crescere sani e fecondi. E' in quest'armonia di terra e roccia, in quest'incontro tra l'ombra dei monti e il soffio del mare, che nasce uno dei vini dell'eccellenza italiana, il Montepulciano d'Abruzzo. Cupo e soave, robusto e soffice.

Siamo nel territorio di Ortona, in località Caldari, nell'entroterra dell'Adriatico abruzzese. In una delle aziende vinicole più prestigiose del centro Italia. Si chiama Agriverde. E' una cantina storica, ma anche modernissima. Con un passato nobile e un presente che è già futuro. Proprio quest'incontro tra la coltivazione tradizionale e le tecniche più avanzate genera prodotti strepitosi, unanimemente riconosciuti e apprezzati,

pluripremiati e sempre ai primissimi posti nelle classifiche specializzate. Capaci di sedurre anche il più esigente bevitore o il più arcigno sommelier. Esportati in tutto il mondo e in tutto il mondo gustati con allegria e soddisfazione.

Ed è la consapevolezza di produrre un vino che è innanzitutto un piacere, che inorgolisce Giannicola Di Carlo, meglio noto come Gianni e basta. Un giovane uomo che lavora come più non si potrebbe, che come tutti si preoccupa della crisi economica, ma che non perde lo slancio e non smette mai di progettare. Che sceglie la siepe sui muretti (rosmarino prostrato) e la musica che accompagna l'invecchiamento nelle botti (Fryderik Chopin). Non è solo il titolare dell'azienda, Gianni, ne è il baricentro strategico ed emotivo: imprenditore, enologo e disperatamente appassionato. "Ma si vede così tanto che per me il vino è un sentimento, prim'ancora che un prodotto?" - chiede sorridendo più con gli occhi che con le labbra. La sua energia allegra contagia e confonde; anche perché dovremmo essere noi a fare domande e lui a dare risposte.

Infine ci accontenta, ed è difficile frenarlo. "Il vino è un prodotto vivo, una magnifica sintesi tra l'uomo e la natura - spiega - e questo è un luogo perfetto per esprimere il ciclo naturale; sta poi al lavoro umano, con la sua intelligenza e con la sua sensibilità, perfezionare il percorso dei campi con le tecniche di trasformazione, per racchiudere e valorizzare tutta questa ricchezza". "Una ricchezza naturale - aggiunge - che si esalta solo a condizione che venga rispettata, che non venga piegata e piagata da interventi impropri o addirittura nocivi, forzandone i ritmi, alterandone la resa, usando metodi invasivi".

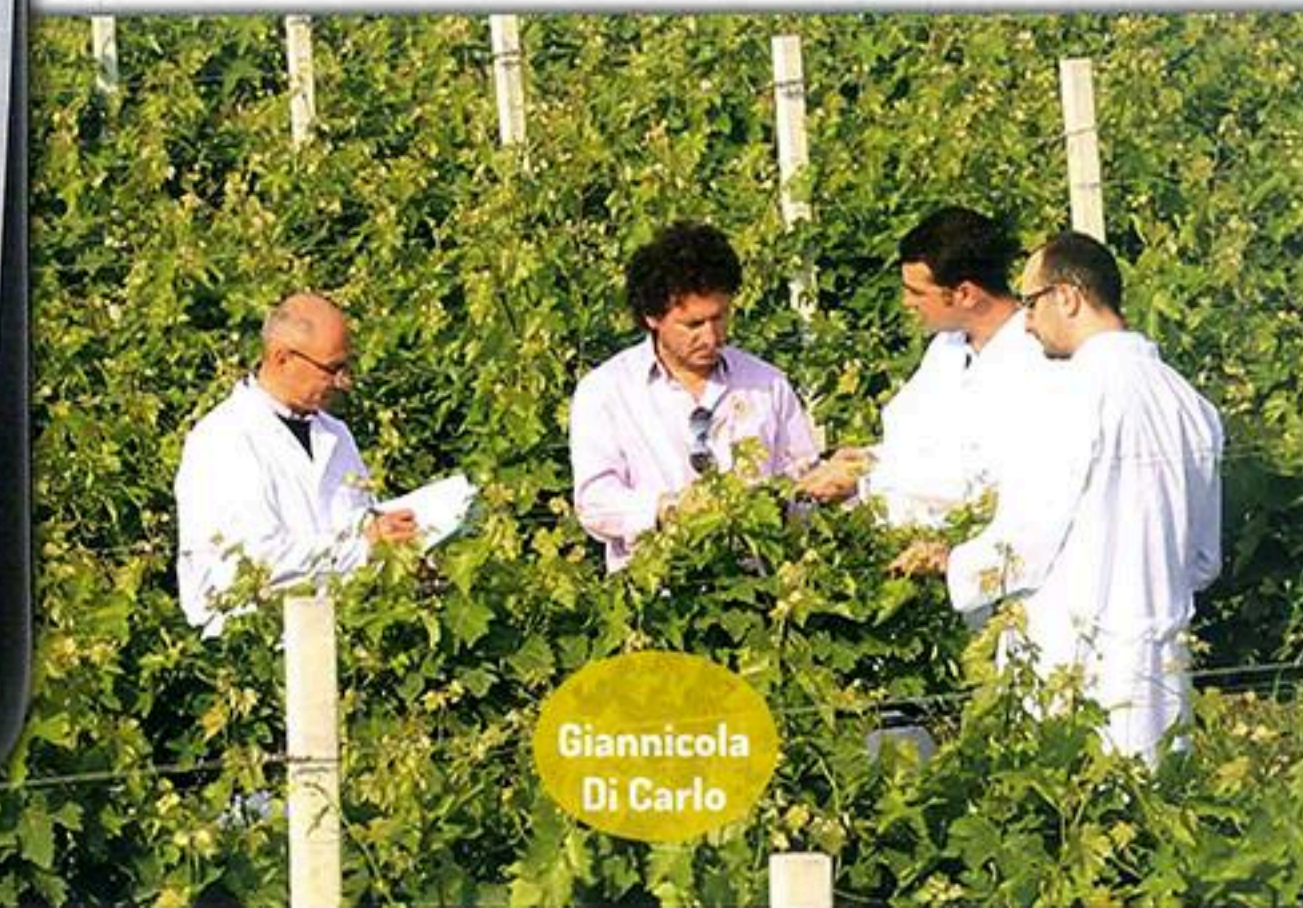
Come s'intuisce, Agriverde è un'azienda che coltiva e produce secondo una grammatica rigorosamente biologica. Biologica è anche l'edilizia con cui è stato realizzato lo stabilimento, la cantina e la bottaia. E biologico, ovviamente, è anche il menu del ristorante e delle colazioni servite agli ospiti dell'antico casale. Perfino quando si tratta di contrastare i parassiti della vite, si usano trattamenti biologici: quando per esempio c'è da impedire che l'insidiosa tignoletta prolifichi e danneggi le vigne, si spargono tanti di quei feromoni da confondere l'insetto maschio che finisce per non riconoscere più la sua metà e dunque ad allontanarsi dai vigneti; s'incrina l'identità sessuale dei parassiti, ma si salvano le preziose uve.

Ai processi naturali si risponde con interventi altrettanto naturali (anche se forse la tignoletta in astinenza avrebbe qualcosa da obiettare). E' così da quasi vent'anni. Dalla stampa specializzata Giannicola Di Carlo viene definito "un pioniere" del metodo biologico in agricoltura. "Ricordo la soddisfazione

con cui si descrivevano i vantaggi dei prodotti chimici - dice con rammarico - l'abbondanza del raccolto, il risparmio del lavoro sul campo; peccato che poi, con il tempo, le piante deperivano e la qualità produttiva diventava sempre più scadente". "E poi - prosegue - ci vogliono anni e anni per bonificare un campo, un tempo che a volte chi lavora in agricoltura non può permettersi di perdere; per questo i processi di riconversione sono così lenti, e sono ancora la grande maggioranza quelli che continuano a coltivare avvelenando le campagne e in fondo anche se stessi: la spinta al massimo profitto può diventare una malattia".

Agriverde, al contrario, dimostra che un'azienda agricola si può brillantemente gestire secondo moduli biologici e principi etici, e in tal modo riscontrare notevoli successi: piantagioni sane e bilanci sani. "Penso tuttavia - continua il nostro Gianni - che il futuro non può che riservarci una generalizzata rinaturalizzazione del nostro lavoro". "La qualità di un prodotto agricolo - aggiunge - dipende dalla terra in cui cresce e noi quella terra la dobbiamo salvaguardare, non maltrattarla e sciuparne l'energia vitale; e poi lo stesso mercato chiede maggiore rispetto, non si può continuare a offrire alimenti omologati, belli lucidati e infiocchettati, cose che hanno tutte lo stesso sapore, sia se coltivati in Abruzzo o in Nuova Zelanda".

Si sente nel pieno di una battaglia culturale, Giannicola Di Carlo: e noi di PAPPAREALE con lui. C'è insomma da riaffermare la centralità della natura. E non come un nostalgico ritorno a un passato del tutto svanito, ma come una tensione verso un futuro che si desidera migliore.



Giannicola Di Carlo

L'avventura biologica di Giannicola Di Carlo