

Slowine

Fresca
l'insalata
(gustare il
vino oggi,
parte
seconda)



07/03/2019 Scritto da Fabio Pracchia

Oggi pomeriggio terrò una degustazione per Cambium 2019, settimana intensiva di un Corso di alta formazione dedicato alla biodinamica organizzata dal bravo Adriano Zago, del quale ho parlato a più riprese ([link](#)). Nella degustazione ho inserito acqua, verdure, vino sfuso e una serie di vini ottenuti da viticoltura biodinamica provenienti da zone non troppo conosciute a parte la Valpolicella. I contenuti della degustazione ve le dirò la prossima settimana ma qui voglio parlare d'altro e potete considerare questo post un richiamo alla prime lezione della degustazione scritta qualche settimana fa ([link](#)).

Un'ora fa sono stato nell'orto di Nico Bio, azienda biodinamica che produce verdure; anche di loro ho già detto ([link](#)).

Federico ha colto l'insalata e insieme abbiamo degustato, paragonandole, la sua e quella comprata un quarto d'ora prima dal

supermercato e imbustata nella mattinata come riportato dalla data della confezione. Non ci sono paragoni come ordine delle foglie, sviluppo della fotosintesi e, naturalmente, sapore dei due cesti. Le foto a questo post la dicono abbastanza lunga. Da una parte il caso dall'altra l'ordine e la tensione verticale. Da una parte il bulbo bianco e gigante a cui probabilmente l'azoto ha donato volume ma non sapore dall'altra il verde che si insinua nella costola bianca del vegetale. Mi è tornato in mente il capitolo "Cavoli a merenda" del libro che ho scritto due anni fa "I Sapori del Vino". Ve lo ripropongo pari pari. Buona lettura

L'energia del sole e del suolo catturata dalle piante si trasferisce nei prodotti della terra. Un lavoro agricolo che rispetti i principi biologici alla base del nutrimento vegetale influenza in modo positivo la struttura degli alimenti in termini di consistenza e sapore. Pur soggetto a trasformazioni piuttosto complesse, naturali e indotte dall'uomo, il vino di qualità deve esprimere quei principi alimentari, consistenza e sapore, in grado di arrivare alle forze vitali del nostro corpo. Per cogliere l'integrità alimentare in un vino si deve sviluppare una vera e propria sensibilità gastronomica. Non è facile perché qualsiasi livello di tecnica enologica, dal modello di minimo intervento all'applicazione smisurata dell'arsenale tecnico a disposizione, amplifica l'estetica del vino smorzandone i tratti più intimi. Il vino è un'opera artigianale; il "saper fare" è importante tanto quanto il "saper lasciare andare". Gli alimenti che meglio manifestano il legame con le forze vitali del suolo sono le verdure. Grazie a loro ho affinato la sensibilità gastronomica nel bere vino. Nella piana lucchese formata dagli antichi alvei del fiume Serchio, i suoli limosi sono tradizionalmente vocati per gli ortaggi. Il "morianese" è una delle zone tipiche della lucchesia, nella quale i vecchi ortolani coltivavano le verdure e la frutta da vendere al mercato di Piazza Anfiteatro dentro le mura di Lucca. Qualche anno fa Federico Martinelli ha cominciato a fare l'ortolano, mestiere già praticato da suo nonno, proprio nel morianese e precisamente a Saltocchio. Insieme alla moglie Elena Girelli ha messo su un agriturismo molto bello, non troppo vicino ai campi, nella Valfreddana, valle che separa Lucca dalla Versilia. Naturalmente Federico non porta, come suo nonno, i prodotti in città - fisicamente tra la piana fertile dei campi intorno al centro storico e le mura è stata costruita, con fine strategia, una cintura di supermercati tra i quali Esselunga domina con la Coop subito dietro

– l'azienda si affida ai mercati contadini, ai gruppi di acquisto solidale (GAS) e al ciclo chiuso aziendale, visto che tanta verdura viene utilizzata per la ristorazione interna all'agriturismo. Una delle caratteristiche che distingue Nicobio – così si chiama l'azienda – è che fin dagli inizi si è lavorato i campi attraverso il metodo biodinamico. La biodinamica è una pratica agronomica che partendo dai principi dettati dall'antroposofa Rudolf Steiner nei primi del Novecento ha sviluppato un metodo pratico che si è diffuso molto nel mondo agricolo, specialmente negli ultimi venti anni. Oltre a non ricorrere a chimica di sintesi, Federico utilizza nei campi dei preparati in grado di rivitalizzare il suolo e coadiuvare l'attività fotosintetica. Ciò che a me interessa sottolineare è che la verdura prodotta dal giovane ortolano ha sostanzialmente risvegliato nel mio palato delle percezioni sopite. I pomodori hanno una consistenza diversa al tatto gustativo evidenziando la qualità della tessitura. Rispetto a quelli del supermercato non vi è alcun paragone. La bietola e i cavoli a cucinarli sviluppano degli effluvi balsamici e la loro fibra è croccante. L'esperienza alimentare unisce il piacere della gastronomia appagante con dei principi vitali che piano piano, nella continuità dell'assaggio, stabiliscono un paradigma gustativo da cui non si può tornare indietro. In pratica grazie a quel tipo di qualità ho cominciato a bere vino tenendo conto dei principi alimentari che non tolgono niente all'estetica della degustazione ma arricchiscono il sapore di una fibra vitale che amplifica e completa il piacere di bere. In pratica si tratta soltanto di cominciare a porre l'attenzione, come tutti i gastronomi, sulla permanenza del vino dentro la nostra bocca. L'approccio gastronomico al vino si riferisce alla comune sensibilità verso le cose buone ed è la condizione di partenza per sviluppare la piena comprensione dell'assaggio. Come dice Federico quando beviamo insieme qualche bottiglia al mercato, il sabato mattina, «Io bevo con lo stomaco». Ha ragione.