

**ABBINAMENTI**

Quando i vini
di montagna sfiorano
la cucina di casa

SAPORI DI SICILIA

Nel Mezzogiorno
le Malvasie ripropongono
la loro storia

GALICI TRUCULANI

Storie di rinascimento a
Forte Finiguerra, dove
la qualità è un costume

SPIRITO di VINO

**L'IMPERATORE
DELLA CHAMPAGNE**

Compte Blanc

*Il Mezzogiorno è un territorio
che produce vini di grande
qualità, ma anche di grande
diversità. In questo numero
abbiamo scelto di raccontare
la storia di alcuni di questi vini.*



A tu per tu con Pierre Seillan,
l'enologo-contadino che definisce il vino
«una magia che danza nel bicchiere»



Il messaggio della terra

di Emanuele Alessandro Gobbi, foto di Lorenzo Cotrozzi

Nato nel 1950 nella regione della Guascogna, Pierre Seillan ha appreso gli essenziali del terroir nella sua tenuta di famiglia in Armagnac, dove ha lavorato con le varietà di Bordeaux sin dalla tenera età. Pierre ha continuato poi la sua attività in altre regioni della Francia per quasi tre decenni, con l'obiettivo di creare grandi vini rappresentativi del luogo d'origine. Negli anni Novanta è

stato coinvolto da Jess Jackson e Barbara Banke, proprietari di prestigiose aziende vinicole in tutto il mondo (Nord America, Cile, Sud Africa, Australia, Italia e Francia) in un progetto che lui definisce «entusiasmante»: non avrebbe mai scommesso, agli inizi, di ritrovarsi in California (Sonoma) e in Toscana (Chianti Classico) a produrre vini che avrebbero definito la sua carriera.

Una veduta dalle vigne di Tenuta di Arceno, presso Castelnuovo Berardenga (SI), una delle più interessanti realtà del Chianti Classico che dal 1994 fa parte del gruppo Jackson Family Wines. Nella pagina a fianco, Pierre Seillan, celebre vigneron che per l'azienda segue i vini di ispirazione bordolese.

Domanda. Seillan, vista la storia della sua famiglia, studiare enologia era quasi un obbligo.

Risposta. In realtà, non ho mai veramente «studiato» enologia. Ho cominciato a 16 anni a lavorare con i miei genitori in Guascogna. A scuola andavo per divertirmi, vestivo i panni del giullare e facevo scherzi ai miei compagni. Ho sempre sognato una mia indipendenza nella vigna e nel vino, un sogno che deriva dal fatto di essere la sesta generazione di una famiglia di vignaioli. Di una cosa sono molto contento: di aver ottenuto la libertà di lavorare un qualcosa che, tuttora, continua a non tradirmi: la terra. Per capire il vino, occorre ascoltare l'energia del suolo, non andare all'università.

D. Che cos'è questa energia?

R. Intendo dire che il suolo ha una sua capacità di esprimersi. È bello fare enologia, ma si è parlato troppo di chimica e di tecnologia negli ultimi 40-50 anni, dimenticandoci del fatto che la terra ci nutre e ci sostiene. Il grande Emile Peynaud ha scritto libri magnifici sull'enologia, ma, per farle un esempio, non ha mai parlato della composizione del territorio bordolese.

D. Come le piace essere definito, allora?

R. Un vigneron al servizio del messaggio della terra.

D. Qual è il segreto di un bravo enologo, pardon, di un bravo vigneron?

R. Per me non ci sono segreti, esistono invece varie forme di sensibilità. Quelle che mi interessano non sono di tipo in-



tellettuale, ma piuttosto selvagge, perché le persone «addomesticate» sono in genere mediocri. Passione e terreno giusto: ecco, queste sono le chiavi di volta. Non faccio il mio lavoro per telefono, come altri enologi famosi. Mi occupo della vigna sempre insieme ad altre persone, mai da solo. Credo nella forza collettiva, amo il gioco e lo spirito di squadra.

D. Una mentalità da sportivo.

R. Quando ero giovane, giocavo a rugby nel sud-ovest della Francia e credo che la straordinaria cultura di questo sport abbia portato poi dei grandi vantaggi alla mia vita professionale.

D. Se non fosse un «servitore della terra», che cosa sarebbe?

R. Mi piacerebbe molto fare teatro, una mia grande passione. Apprezzo ogni forma di comunicazione, basta che sia autentica.

D. Qual è la sua filosofia vinicola?

R. Identificare tutti i tipi di terreno. La topografia è una disciplina piuttosto complessa: il suolo non è mai lo stesso e quindi bisogna riconoscerlo, anzi, ancora meglio, segnarlo. Qui alla Tenuta di Arceno, con il mio staff, abbiamo individuato per esempio 10 differenti mesoclimi e 12 differenti tipi di terreno. Mille ettari complessivi di cui 90 di vigneti costituiti da roccia, sabbia, argilla, basalto e scisto. Al suo interno, abbiamo distinto oltre 60 lotti che ci piace definire «microcru», un vigneto all'interno del vigneto. È fondamentale lavorare separatamente ogni microcru per via delle differenti nutrizioni del suolo. Le uve poi, a seguito di una meticolosa selezione dei grappoli, vengono vinificate disgiuntamente. In questo modo non si assembla il volume, ma si costruisce un'architettura coerente e proporzionata attraverso le sinergie positive dei microrganismi. E più si lavora, più la complessità diviene accessibile.

D. Che cosa rappresenta il vino, per lei?

R. Il vino è l'estensione della mia indole, della mia sensazione, del mio pensiero, qualcosa che non sono in grado di spiegare e che non desidero dimostrare. Quando faccio un vino, o meglio un assemblaggio, non voglio concedergli una descrizione, perché altrimenti il risultato diventerebbe banale. «Panta rei», tutto scorre è il mio motto, e in effetti non sappiamo con precisione come il nettare evolverà. Il vino è il centro di gravità della tavola e rappresenta, in tutto e per tutto, la

convivialità. Insomma, il vino è una magia che deve danzare nel bicchiere!

D. E che cos'è, invece, la qualità?

R. La qualità è un concetto troppo soggettivo e oggi eccessivamente abusato. Io preferisco parlare di stile. Lo stile del vino è dato dalla sua mineralità: è l'elemento integrante del frutto. Quando si tratta di rivendicare un terroir, è necessario che la firma dello stesso terroir accompagni lo stile, che successivamente verrà costruito nell'insieme dei vini. Io non posso cambiare il suolo che è sempre più forte del clone, perché è il suolo che dona forza, complessità, finezza ed eleganza al vino.

D. Lavorare in Armagnac, Bordeaux, California e Toscana ha cambiato il suo giudizio e la sua prospettiva sul vino?

R. No, la diversità di queste esperienze ha solo rafforzato la mia convinzione che è essenziale rimanere modesti quando si lavora in agricoltura. Ogni annata è diversa dalle altre e presenta sfide specifiche, ma non puoi condizionare la sua indole. È importante evitare di imporre protocolli rigidi su ciò che i vigneti esprimono. Se c'è una tempesta, per esempio, è importante non farsi prendere dal panico: si deve avere fiducia nell'impegno quotidiano e, ripeto ancora una volta, ascoltare il messaggio che ci viene dalla terra. Sono un «terroiriste» convinto: lavorare in contesti

diversi ti consente di aprire la mente.

D. Quale vendemmia non scorderà mai?

R. Ne ho fatte 52, e quella che ricordo malvolentieri è la 1992, quando ero a Bordeaux, perché è stata una delle più difficili. La vendemmia 1967 è invece quella cui sono più affezionato. Il motivo è semplice: è stata la mia prima volta.

D. Quali sono i suoi pensieri quando assaggia un vino?

R. Non mi ritengo un consumatore, tantomeno un bevitore. Mi ritengo, invece, una sorta di creatore. Non svolgo degustazioni per piacere. I miei assaggi sono «sorsi di speranza» necessari per misurare, dopo la nascita del prodotto, la sua continuità. Non è il mio palato che decide, è il mio istinto.

D. C'è un vitigno che le sta particolarmente a cuore?

R. No, sono poligamo. Per quanto riguarda le piante, ovvio...

D. Qual è il momento più emozionante del suo lavoro?

R. La fine della vendemmia. Quando assaggio la prima espressione del millésimo mi sento, nello stesso tempo, umile e realizzato, perché sono completamente dominato dagli effetti della terra.

D. Che consiglio si sente di dare a chi desidera intraprendere una carriera nell'universo enologico?

R. Consiglio di tenere presente una sola regola: mai scendere a compromessi.

D. Cosa pensa del vino naturale? Esiste una sua definizione «ufficiale»?

R. In generale, non accetto la definizione di «naturale». Preferisco parlare di autenticità. Naturale è un vocabolo esageratamente generico, che può portare in diverse direzioni senza una logica.

D. Come sarà il vino del futuro?

R. Per me il vino del futuro è il vino del passato. Il vino dovrà sempre riuscire a offrire alla civiltà un godimento ed essere un punto di unione al di là delle divergenze politiche, sociali, economiche e persino di quelle religiose.

D. C'è un vino che non ancora fatto e che vorrebbe fare?

R. Sì, ce ne sono molti. Più di tutti, direi lo Champagne, perché è un vino irrealista, che sa di festa, che sa sempre regalare un grande effetto.



A destra, Pierre Seillan con, alle spalle, Lawrence Cronin (a sinistra, che per Tenuta di Arceno è responsabile della produzione dei Chianti Classico) e Michele Pezzicoli, responsabile dei vigneti. Sotto, diverse annate di Arcanum, il vino di ispirazione bordolese della Tenuta (tenutadiarceno.com).

Alla Tenuta di Arceno
abbiamo individuato
12 diversi tipi di terreno