

«Il mio vino non è convenzionale perché io non sono una persona convenzionale»

Per meglio comprendere quanto segue dovette allontanarvi dalla consueta concezione di vigna, uva e vino. Il bicchiere è un mero contenitore, il vino non un semplice nettare inebriante, ma un concetto liquido che racchiude straripanti immagini profumate che esplodono al contatto con il palato. Le ombre, in Oltrepò, che si allungano e avvolgono le storie di vino in un manto oscuro, le conosciamo bene. Questa invece è una storia di luce, di Riluce: il luccichio negli occhi dell'Alchimista che ambisce alla trasmutazione del grappolo, lo specchio della sua anima, in oro. Per Mercandelli l'oro non è nient'altro che il vino, ciò che scaturisce dalla cura e dalla sinergia che solo Giorgio riesce a instaurare con la natura che lo circonda, usando se stesso come cassa di risonanza. Solo 5 ettari di terreno vitato e poche migliaia di bottiglie, se l'annata è proficua, non si scende a compromessi. Il compromesso distruggerebbe l'unicità dei vini e dei prodotti di Agrispazio che scaturiscono dall'attenzione prestata a sole, terra e uomo. Tutto ciò a Canneto Pavese.

Qual è la storia di Giorgio Mercandelli?

«Una storia che nasce dalle difficoltà di essermi spesso sentito un problema per la famiglia.

Fin da bambino non capivo il motivo per cui vivevo e questa domanda si è trasformata nel tempo in una profonda curiosità verso ogni cosa del mondo.

Un mondo che ho scoperto a partire da una famiglia dove il vino era il motivo per tutto, per parlare, guadagnare, ridere e pregare, ed io mi incantavo a vedere la gente che quando beveva si trasformava, il vino per era magico.

Dopo la morte di mio padre Giovanni ho sviluppato una sensibilità verso la natura con la quale oggi realizzo un vino che riflette il mio rapporto col mondo: un vino che non ha il sapore dell'uva, che fermenta e muore perché è mortale, ma della sua memoria, che fermenta e vive perché è eterna.

Un vino che non ha il gusto della varietà e del territorio ma dell'esperienza che la pianta fissa nei frutti come un ricordo del suo rapporto col mondo.

Il mio scopo è di trasferire nel bicchiere questa realtà, come l'esperienza più importante da lasciare alle persone di ciò che definisco: la "meraviglia del gusto".

Mercandelli è il nome di una famiglia legata al vino per tradizione. Lei si sente portatore di un'eredità spirituale?

«No, perché la mia natura di "produttore nasce da un bisogno assolutamente personale che non appartiene se non per un certo periodo di esperienza vissuta con mio padre, un uomo geniale per il quale riservo profonda stima e rispetto.

Ma la mia visione del vino non appartiene



Giorgio Mercandelli con la moglie Sonia in cantina

a ciò che ho vissuto nell'azienda di famiglia perché nasce da una rivoluzione della mia stessa vita di uomo dalla quale ho sviluppato uno stile vitivinicolo del tutto personale».

Perché la sua scelta di produrre vini non convenzionali?

«Perché il mio modo di vedere il vino esprime totalmente chi sono e non ha nessun altro modello.

Il mio vino non è convenzionale perché io non sono una persona convenzionale, non sono come gli altri, né migliore, né peggiore e nel rispetto che ho per il mondo riconosco che siamo tutti diversi pur avendo la stessa origine. Quello che ora amo della vita è esprimermi per questa diversità».

Che differenza c'è tra i vini tradizionali e quelli che lei propone?

«Una visione diversa della natura e del mondo che appartiene a un'espressione artistica del vino che riflette la personalità del produttore più che la varietà e il territorio, per i quali nutro comunque un profondo rispetto.

Per me il vino è una pura espressione di gesti, pensieri e sentimenti che apparten-

«Produco vini universali, che superano il concetto di varietà e di territorio per esprimere nel gusto l'origine che unisce l'uomo alla natura, quella che definisco "la memoria liquida della pianta"»

gono al senso più alto del terroir: la sensibilità dell'uomo.

Un uomo che riconquista il suo ruolo di artefice, in cantina e nel vigneto, che restituisce al vino un valore di creativa artigianalità».

Quali tipologie produce e perché le ha scelte?

«Produco vini universali, che superano il concetto di varietà e di territorio per esprimere nel gusto l'origine che unisce l'uomo alla natura, quella che definisco "la memoria liquida della pianta", cioè tutto ciò che la pianta ha vissuto come un'esperienza che ogni anno cristallizza nei frutti. Esattamente come ogni creatura il frutto

è una memoria vivente che trasformo in vino per riportarla in vita con l'armonia del gusto.

Un vino universale, perché appartiene al mondo, ma che si riflette diversamente in ognuno di noi perché siamo tutti diversi».

Qual è il mercato dei suoi vini?

«Inizialmente quello estero, ma da circa 3 anni, da quando ci siamo trasferiti a Canneto Pavese, abbiamo voluto realizzare una realtà per incontrare le persone e per raccontare la nostra storia a partire da questo magnifico territorio.

Un territorio indispensabile per esprimere le nostre idee ed il nostro modo di pensare al vino e a tutte le cose che realizziamo in armonia con la natura, come il pane, le verdure e i cibi che produciamo dall'orto e dal bosco per portare alla luce il valore di questa straordinaria biodiversità».

Come rispondono al suo messaggio i consumatori abituati ai vini convenzionali?

«Ritengo senza alcun dubbio che, proprio perché siamo tutti consapevoli delle qualità del territorio, la vera qualità stia negli uomini. Più che emancipare i territori e le varietà, la cosa più bella sarebbe che i produttori potessero diventare strumenti viventi di questi territori, fenomeni creativi che esprimano la reale potenzialità del territorio, che diventerà importante solo quando diventeranno importanti gli uomini che lo popolano».

Siete l'unica cantina alchemica al mondo?

«Siamo stati la prima cantina alchemica al mondo. Ma non siamo gli unici, perché offriamo l'opportunità ad altre aziende di trasformare alchemicamente le loro uve. Sviluppiamo anche un'attività di informazione vitivinicola per condividere questa nostra visione agricola.

Quello che pensiamo è che il vino sia un'espressione di ciò che la pianta, e quindi la natura, riesce ad esprimere come un ricordo della propria esperienza nel mondo che diventando vino offre la possibilità di rivivere quest'esperienza con il piacere di un gusto che sviluppa le facoltà umane perché ci collega alle nostre stesse origini».

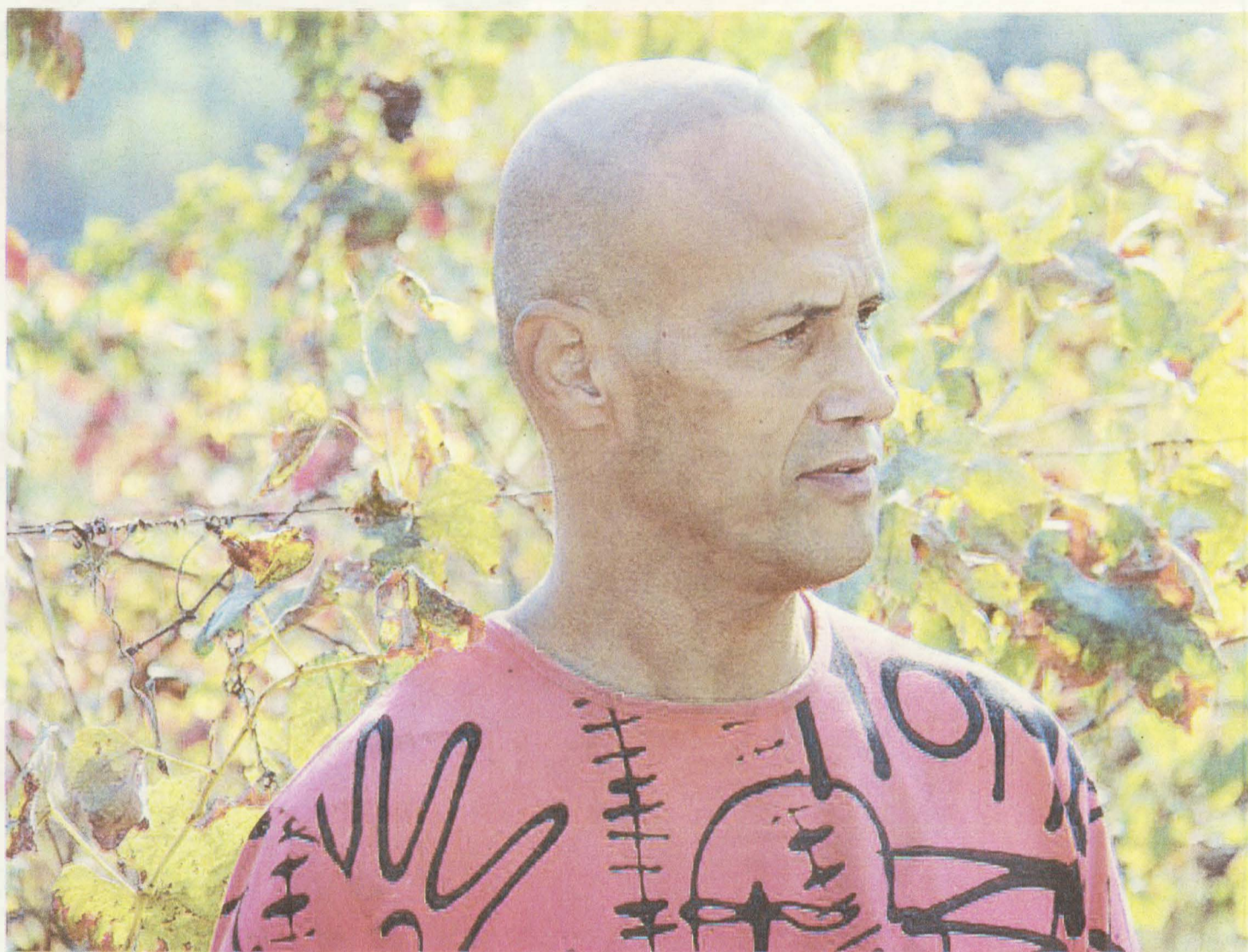
Mi parli della scelta "minimalista" delle vostre etichette, ad esempio l'etichetta del vostro vino rosso Riserva 2006 è una lettera M, O oppure I e A per il 2007...

«Nasce da un rapporto di tipo quantistico con la realtà, noi pensiamo che tutto quello che riguarda la nostra sensibilità si esprime totalmente quando non abbiamo pregiudizi. Le etichette sviluppano dei concetti legati alla sinestesia del gusto, dove ogni persona interpreta in modo personale tutto ciò che percepisce come un'espressione della propria unicità.

La stessa unicità con cui viviamo il nostro rapporto con il mondo».

Come mai ha scelto di essere così innovativo e controcorrente in Oltrepò Pavese, dove spesso i modelli sono ultraconvenzionali?

«È stata la cosa più naturale, per raccontare tutto quello che sentivo e tutto quello che colgo anche dalla grande qualità umana che appartiene a tanti produttori dell'Oltrepò, con l'augurio che ci saranno



Giorgio Mercandelli nel vigneto

sempre più uomini ad esprimere i valori che porteranno il nostro territorio ad avere quel quid che l'Oltrepò è sempre stato in grado di raggiungere.

Sono convinto che il territorio, la varietà e i rapporti che si ascrivono ad un concetto di terroir piuttosto ottocentesco, si potranno sviluppare attraverso la creatività e la personalità che ogni produttore è in grado di esprimere».

Lei punta molto sul racconto della sua identità e di quella della terra da cui nascono i suoi vini. Il mercato ha più biso-

gno di vino o di emozioni?

«Di emozioni e di uomini».

In questi ultimi anni si parla molto di certificazioni volontarie: dai vini biologici ai vini vegani. Chi certifica i suoi vini? Che valore hanno queste certificazioni secondo lei?

«Bios, un organismo di controllo biologico che ci certifica nel nostro personale rapporto con la natura che però non pubblicizziamo in etichetta».

Lei si definisce un vignaiolo, un arista o un filosofo?

«Nessuno dei tre, preferirei definirmi un uomo che va alla ricerca di se stesso attraverso il vino».

Quali sono i suoi progetti per il futuro?

«Stiamo realizzando in questa struttura un'attività che si chiamerà Agrispazio.

Un luogo in cui sarà presto possibile degustare i nostri prodotti oltre che per condividere idee e esperienze di ciò che ognuno di noi sta sviluppando in questa casa come un modo personale di esprimersi attraverso la natura».

Consorzio Tutela vini d'Oltrepò. Che idea si è fatto delle ultime bagarre?

«Ritengo che proprio perché in natura non esistono ingiustizie le persone che cercano un rapporto armonioso con la natura non hanno contrasti col mondo.

Sono certo che nella libertà delle scelte che ogni azienda può fare verso il proprio destino produttivo il Consorzio, nella sua prossima evoluzione, sarà in grado di accogliere le esigenze di chi vorrà realmente emancipare il valore del nostro territorio.

Queste tensioni appartengono ad un fenomeno che si può considerare in ultima analisi positivo, se quello che accadrà sarà un riassetto coerente a ciò che la nostra realtà produttiva a bisogno di esprimere per armonizzarsi alle esigenze dei suoi estimatori, presenti e futuri.

Parlo di estimatori e non di consumatori, per non utilizzare un termine che a mio parere non è una definizione coerente di chi ama il vino e a chi lo considera come elemento importante per il proprio sviluppo».

«Queste tensioni appartengono ad un fenomeno che si può considerare in ultima analisi positivo, se quello che accadrà sarà un riassetto coerente a ciò che la nostra realtà produttiva ha bisogno di esprimere per armonizzarsi alle esigenze dei suoi estimatori ,presenti e futuri» .