

La lingua del vino

Valerio Borgianelli Spina



© Cristina Garcia Roderes/Magnum Photos

Il territorio oggi noto come Georgia è stato nei secoli teatro d'incontri e contrasti tra civiltà, culture e religioni, sullo sfondo di una natura ricca e generosa che ha profondamente influenzato la storia di questi luoghi. Qui, più che in altre regioni del mondo, la diversità culturale e naturale raggiunge una complessità straordinaria che affascina chiunque si trovi a viaggiare in questo paese.

Nell'anno in cui Terra Madre ha dato voce agli idiomi indigeni e alle lingue a rischio d'estinzione, la Georgia diventa un esempio emblematico di come lo stretto rapporto tra linguaggio e natura, ecologia e cultura, generi un patrimonio di tecniche, tradizioni e sapienze che, interpretando l'ecosistema, si esprimono nella produzione del cibo, nella codificazione di un repertorio di ricette e nella ritualità del pasto.

Sarà il linguaggio a scandire le tappe di questo viaggio gastronomico in un paese che ospita meno di cinque milioni di abitanti e si estende su una superficie paragonabile al nord Italia in cui, oltre al georgiano e i suoi 18 dialetti, oggi si parlano cinque lingue storiche, cioè laz, mingreliano, svan, abcaso, giudaico-georgiano¹, e gli idiomi di diverse minoranze presenti sul territorio come il russo, l'azero, l'armeno e il ceceno.

Terra di agricoltori

A partire dal nome ormai in uso presso la comunità internazionale, s'intuisce che la terra abitata dei Kartli era nota sin dall'antichità per la sua vocazione agropastorale. In effetti, il nome Georgia, dal termine *georgos*, "colui che lavora la terra", è stato attribuito

dai Greci a una regione che gli indigeni chiamavano Sakartvelo, "terra dei Kartli"². Ancora oggi il climax finale del brindisi georgiano è scandito dalla frase «*Sakartvelos gaumardzhos*», ovvero vittoria per la terra dei Kartli: un auspicio evocativo nella storia di un popolo costretto a difendersi dalle invasioni di Greci, Persiani, Romani, Mongoli, Turchi, Sovietici e che oggi si trova ad affrontare tensioni indipendentiste e forti contrasti con la confinante Federazione Russa.

L'attuale Georgia si estende dal Mar Nero all'Azerbaigian e confina a nord la catena montuosa del Grande Caucaso e a sud con gli altopiani rocciosi turchi e armeni. Dalle vette oltre i 5000 metri al clima sub-tropicale della costa, 15 zone climatiche caratterizzano questa terra. Le pianure e le colline che attraversano la parte centrale del paese sono il luogo in cui da sempre si pratica l'agricoltura. In tempo di pace, con i frutti della loro fertile terra, i georgiani festeggiano i lieti eventi della vita brindando con la bevanda che tradizionalmente lega questo popolo alla sua terra: il vino.

Anche in questo caso la prospettiva linguistica può aiutarci a capire la profondità di tale relazione: è un'ipotesi autorevole quella che fa derivare dal georgiano *ghvino* i sostantivi delle lingue europee che si riferiscono a questa bevanda. Se la teoria fosse dimostrata, avvalorerebbe la tesi che attribuisce ai georgiani le prime pratiche di fermentazione dei frutti della vite e, di conseguenza, l'invenzione di un termine per denotare il liquido alcolico prediletto.

La viticoltura e la produzione di vino accompagnano da sempre la storia della repubblica caucasica. Le prime testimonianze archeologiche relative alla produzione vinicola risalgono al quarto millennio. Tuttavia, a partire dalla tarda antichità, insieme alla diffusione della fede cristiana, adottata come religione di stato nel quarto secolo, il vino come bevanda secolare e come elemento liturgico assunse un crescente valore simbolico per marcare la differenza tra il popolo georgiano e le comunità di fede musulmana, confinanti e ostili, prive di qualsiasi tradizione legata alle bevande fermentate.

Se il numero di vitigni è un elemento che affascina il visitatore occidentale, i processi di vinificazione e affinamento dei georgiani sono del tutto peculiari e si basano sull'uso del *kvevri*, l'anfora interrata di terracotta che consente di fermentare il mosto alla temperatura costante di circa 15 gradi. La fermentazione può durare tre o quattro mesi e si effettua con le bucce e i raspi, con le sole bucce o lasciando soltanto il mosto a fermentare. Le tecniche sono antichissime e variano per regione e vitigno

Una terra, 560 varietà

La profonda relazione che lega il vino ai georgiani non poteva svilupparsi se non in un ecosistema favorevole allo sviluppo della vite selvatica. Molti scienziati ubicano la nascita della *Vitis vinifera silvestris* nel Caucaso meridionale, sulle colline che vanno dal Mar Morto al Mar Nero dove questa particolare liana ha trovato un habitat ideale. Ancora oggi le viti selvatiche sono visibili ovunque nelle regioni centrali della Georgia e con i loro grappoli si produce il vino semplice per l'uso quotidiano, quello che in Italia è detto fragolino.

Ma la Georgia è famosa per il numero stupefacente di vitigni autoctoni di *Vitis vinifera vinifera*, la vite comunemente usata per produrre vino, che ammontano a circa 560 varietà. Un numero straordinario se pensiamo che in Italia abbiamo circa 300 vitigni autoctoni in un territorio con un'estensione quattro volte più grande della repubblica caucasica. In effetti, l'area del Caucaso del sud è considerata la culla della domesticazione della vite. L'origine di questo incredibile numero di varietà dipende da fattori storici e naturali complessi, ma an-

LA BIODIVERSITÀ/GEORGIA

che in questo caso il rapporto tra natura e cultura mediato dall'uso del linguaggio fornisce una prospettiva interessante per analizzare il fenomeno. È ormai assodato che la diversità linguistica è un presupposto fondamentale nel processo di domesticazione delle varietà agricole. Il mero atto di attribuire un nome a una nuova varietà porta al suo isolamento, dando inizio a un processo di selezione e di nascita di nuovi ibridi. Se questo avviene in zone dove la diversità linguistica è molto accentuata, il risultato diventa esponenziale⁴. Lo stesso ragionamento che mette in luce il rapporto tra linguaggio e domesticazione può essere applicato non solo all'impressionante patrimonio ampelografico georgiano ma anche alla considerevole varietà di cereali, alberi da frutto e specie orticole indigene presenti in questo territorio.

Se il numero di vitigni è un elemento che affascina il visitatore occidentale, i processi di vinificazione e affinamento dei georgiani sono del tutto peculiari e si basano sull'uso del *kvevri*, l'anfora interrata di terracotta che consente di fermentare il mosto alla temperatura costante di circa 15 gradi. La fermentazione può durare tre o quattro mesi e si effettua con le bucce e i raspi, con le sole bucce o lasciando soltanto il mosto a fermentare. Le tecniche sono antichissime e variano per regione e vitigno. Una volta prodotto il vino, l'affinamento si effettua in anfore di dimensioni ridotte secondo ricette ataviche che ogni famiglia custodisce gelosamente.

Fattore convivialità

In un paese dove la parola *amico* significa letteralmente "colui che mangia dalla stessa ciotola", parlare di vino lontano da una tavola imbandita sottrae senso a questa bevanda. L'impressionante disponibilità d'ingredienti, le numerose contaminazioni delle culture limitrofe e le sofisticate tecniche di cottura rendono il patrimonio gastronomico georgiano unico. A questa ricchezza materiale va aggiunta la ritualità del banchetto, la *supra*, e l'archetipica figura del *tamadà*, l'officiante, colui che scandisce i tempi del pasto e omaggia i commensali alzando i calici. Sulla tavola georgiana il vino è fonte di gioia e convivialità, diventando, attraverso il rito del brindisi, il simbolo della proverbiale ospitalità del popolo georgiano e della sua devozione nei riguardi dell'ospite. Una tradizione che si perde nei secoli ed è diventata un *topos* delle canzoni e delle epopee letterarie di questo paese come leggiamo nel passo di Shota Rustaveli, il padre della letteratura georgiana, che nel



La Georgia è famosa per il numero stupefacente di vitigni autoctoni di *Vitis vinifera vinifera*, la vite comunemente usata per produrre vino, che ammontano a circa 560 varietà. Un numero straordinario se pensiamo che in Italia abbiamo circa 300 vitigni autoctoni in un territorio con un'estensione quattro volte più grande della repubblica caucasica. In effetti, l'area del Caucaso del sud è considerata la culla della domesticazione della vite. L'origine di questo incredibile numero di varietà dipende da fattori storici e naturali complessi

Il Presidio – Vino in anfora georgiano

Il Presidio è stato avviato nel 2008 con una prima visita ai produttori di differenti aree geografiche, grazie anche all'assistenza di Heks (fondazione svizzera che opera in Georgia accompagnando la conversione al biologico e sostenendo l'associazione di produttori Elkana). Dopo questa visita sono state identificate due aree: Khakheti, la più tradizionale e con le strutture migliori; Imereti, completamente diversa, a nordovest. Lì il vino è prodotto per il consumo familiare e le cantine sono ridotte, in alcuni casi addirittura inesistenti: le anfore sono interrate sotto rudimentali tettoie all'aperto. Lo scopo del Presidio è aiutare i produttori del nordovest a produrre un vino da imbottigliare e commercializzare, dotandoli di strutture anche elementari di vinificazione e di stoccaggio. A Khakheti, con l'aiuto di Luca Gargano, importatore e appassionato di vini naturali, si cercherà di individuare un gruppo di produttori tradizionali e sostenibili, che sia disponibile a indirizzare la produzione verso l'alta qualità.

Area di produzione

Regioni di Khakheti e Imereti

Partner del progetto

The Biological Farming Association Elkana

Presidio sostenuto da

Cammino Autoctuve

XII secolo spiegava: «Spendere per banchettare e per il vino è meglio che raccogliere le proprie ricchezze. Perché quello che offriamo ci rende ricchi, quello che salviamo è perduto». ☺

Note

1. Il dibattito è aperto sul fatto di considerare il giudaico-georgiano una lingua vera e propria.
2. L'etimologia del nome Georgia è controversa, la sua derivazione dal greco antico è messa in dubbio da alcuni studiosi che prediligono l'origine persiana.
3. Il grande scienziato russo Nikolaj Vavilov (1887-1943) indica il centro del Caucaso come il luogo di nascita della *Vitis vinifera vinifera*. Nel 1931 lo scienziato scriveva: «Tutti i dati disponibili indicano che il Caucaso è il cuore principale dell'origine della vite selvatica e coltivata. Il gran numero di differenti varietà autoctone in Georgia, Azerbaijan e Armenia, che hanno una pronunciata diversità nel colore e nella forma delle bacche e dei semi indica come il processo di origine della vite sia avvenuto qui».
4. Cfr. Gary Paul Nabhan, *Where Our Food Comes From: Retracing Nikolaj Vavilov's Quest to End Famine*, Shearwater, 2008