

Il nuovo vino dalla lava di Santorini



Paris Sigalas nelle sue vigne a cesto

Paris Sigalas ha le scarpe grosse e impolverate di chi è abituato a camminare le vigne. Baffetti sottili e ben curati, un viso che non sfigurerebbe tra gli archeologi dell'Acropoli o dietro il bancone di una ouzeria. È uno dei produttori di vini greci più noti (e osannati) negli Stati Uniti. Il suo regno è Santorini, la zona vinicola che per caratteristiche (e successo) assomiglia a quella dell'Etna.

Con pochi altri colleghi è il motore della rinascita del vino greco, tanto decantato dai classici dell'antichità quanto ridotto a liquido da taverna fino a qualche anno fa. Ha aperto la strada della qualità ripensando ad Aristotele: «Il vino più piacevole non è quello che piace a chi ha la lingua rovinata dall'ubriachezza, poiché costoro vi aggiungono dell'aceto, ma a chi ha il gusto intatto».

In soli 20 anni, Sigalas è diventato uno dei protagonisti dell'export greco: vende all'estero il 40% delle sue 300 mila bottiglie, prodotte con le uve di 25 ettari. Il suo domain, in cui la brezza del mare si unisce al profumo dei fichi del patio per le degustazioni, è un luogo interessante per scrutare i danni che il meltemi della crisi sta provocando in Grecia. Sigalas non si sottrae, è convinto che la Grecia, non solo quella del vino, ce la farà:

«Da una cosa cattiva ne può nascere una buona, capiremo come migliorarci. Una élite europea guarda solo ai numeri, senza sensibilità sociale. L'addio all'euro? Spero di no, ma non deve essere un tabù, meglio la dracma che mortificarci ancora».

Certo l'export di vino greco non può essere comparato ai volumi di Francia, Italia e Spagna ma, come ha scritto pochi giorni fa il Wall Street Journal, è comunque una piccola speranza a fronte del colossale debito pubblico. Ci sono 300 vitigni autoctoni, solo l'Italia ne possiede di più. Parecchi vignaioli greci hanno studiato nelle migliori scuole del mondo e hanno aperto cantine di buon livello in Macedonia, Peloponneso, nelle isole dell'Egeo, a Creta.

Paris Sigalas, studi di matematica alla Sorbonne, in Francia, apre nel 1991, prendendo il testimone del padre, la sua «caneva» nella casa di Oia, il villaggio più a Nord di Santorini. Nel 1998 nasce l'attuale cantina. Le viti incollate al terreno, talvolta quasi nelle buche. Le campagne alte sulle rocce a picco. La viticoltura è estrema, per il clima e per quelle tracce di catastrofe che si trovano sul terreno, le pietre vulcaniche, residuo dell'eruzione che 3.600 anni fa cancellò la civiltà minoica e oscurò il mondo dall'Africa alla Scandinavia.

Sigalas è il creatore del nuovo Assyrtiko, il bianco tradizionale dell'isola.

«Abbiamo trascorso anni — racconta — a cercare di scoprire le potenzialità di questo antico vitigno. Ad osservare come si comportava in purezza, per dargli una finezza che prima non esisteva. Quando ho iniziato, i contadini lo usavano come uvaggio». In America l'hanno capito per primi che qualcosa nell'enologia greca stava cambiando. «Abbiamo cominciato 15 anni fa: un piccolo gruppo di produttori, presentando solo 4 varietà», ricorda il vignaiolo-archeologo di Santorini. «Robert Parker, il critico più famoso del mondo, non voleva nemmeno assaggiarli i nostri vini. Poi, 5 anni fa, ne ha scritto, e la strada è stata in discesa. Nell'ultimo articolo sul sito di Parker, Wine Advocate, i vini di Sigalas vengono definiti «tra i migliori bianchi esistenti».

«Questa è una zona filossera free — illustra l'enologa Charikleia Mavrommati, studi a Milano e stage ad Asti —. Siamo in un parco archeologico. Le piante sono secolari, di tipi diversi nei campi, come si usa da sempre». Sono piccole sculture verdi: i tralci vengono intrecciati, 4 o 5, a forma di cesto, per proteggere i grappoli all'interno dal vento e trattenere l'umidità mitigando gli effetti dei mesi aridi. E per evitare che la pomice sbriciolata dal vento distrugga gli acini. L'Assyrtiko può arrivare a 14 gradi. Sigalas conserva le annate, una «verticale» dei suoi vini stupisce: la linea più giovane è fresca, ricca di sapori di agrumi, quella che si affina nelle barriques (Kavalieros) sviluppa sapori più complessi.

La cantina è quasi angusta, piena di cisterne d'acciaio, barriques e botticelle per il Vin Santo. Sopra, nel patio, c'è un piccolo mondo lontano dal turismo di massa: un appassionato del Colorado si fa spedire una cassa di Assyrtiko, una coppia di francesi s'incanta davanti a una decina di sorsi di vendemmie diverse e ritrova qui il «gusto intatto» descritto da Aristotele.