

Elogio alla cultura Bio

Tanti progetti, a partire dal network “*Le Ali di Mercurio*”
dedicato ai piccoli produttori

👁 PAOLO VALENTE

Se il detto “chi ben comincia è a metà dell’opera” ha una sua verità, nel caso di Vincenzo Mercurio trova certamente la sua piena realizzazione se pensiamo proprio ai suoi esordi, legati alla frequentazione del Laboratorio di Ricerca sugli Aromi del Vino del professor Luigi Moio. Siamo nel 1998 e l’anno seguente arriva la laurea magistrale in Scienze delle Tecnologie Alimentari, poi nel 2001 la specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche. Sempre nello stesso anno, dopo aver passato un anno di studi in Francia, entra a far parte dell’azienda Mastroberardino specializzandosi nella produzione dei vitigni autoctoni campani. Nel 2007 apre il suo studio di consulenza e si dedica in principio a clienti del Sud Italia per poi risalire lo stivale fino al Friuli Venezia Giulia. Non tardano i riconoscimenti che le più importanti guide attribuiscono ai suoi vini. Nel 2015 fonda “Le Ali di Mercurio”.



VINCENZO, LA TUA ATTIVITÀ SI SVOLGE SOPRATTUTTO AL SUD; QUALI SONO LE MAGGIORI SFIDE CHE I VITICOLTORI DEVONO AFFRONTARE?

Innanzitutto fare sempre più qualità a dispetto della quantità, come già da anni avviene in alcune realtà. Poi proteggere, valorizzare e promuovere i vitigni autoctoni, selezionando i migliori, o meglio, quelli che esprimono al massimo il territorio. Seguire l’attuale tendenza che vede il passaggio al biologico e al biodinamico, dunque sposare la tecnologia attraverso l’impiego di strumenti finalizzati alla viticoltura di precisione per ridurre l’impatto ambientale riportando i vitigni a come erano negli anni Cinquanta, dei veri e propri scrigni di biodiversità.

In sintesi, prendere la consapevolezza che quando si lavora bene, non si è secondi a nessuno.

QUINDI GRANDE FOCALIZZAZIONE SULLA VITICOLTURA NATURALE?

Da anni mi batto per diffondere il più possibile la cultura Bio, sottolineando appunto il termine cultura e non certificazione o protocollo; per me si tratta infatti di una vera e propria filosofia di vita. Ho iniziato ad evitare l’utilizzo di fitofarmaci non biologici da quando anni fa accadde un episodio a me caro. Un giorno, rientrando a casa dopo aver trascorso l’intera giornata nei vigneti per un sopralluogo, mio figlio corse verso di me per abbracciarmi: in quel preciso istante avvertii una sensazione di disagio sentendomi contaminato da tutto ciò con cui ero stato a contatto nelle precedenti ore. Instintivamente evitai di ricambiare l’abbraccio per proteggerlo, sentendomi quasi in colpa per le tracce di fitofarmaci che avevo sul mio corpo e che sarebbero entrate in contatto con lui. Dal giorno successivo, senza alcuna esitazione, mi



Il “*terroir*” va oltre il concetto di qualità, conferisce riconoscibilità ed individualità sensoriale

dedicai al biologico ma soprattutto a convincere i produttori vitivinicoli di affidarsi ad uno stile di vita differente.

QUESTO PERÒ SIGNIFICA MAGGIOR IMPEGNO IN VIGNA

Certamente. La conduzione della vite secondo le pratiche biologiche è impegnativa e richiede una maggiore presenza nel vigneto nonché una consapevole accettazione di ciò che la natura impone con i suoi improvvisi mutamenti climatici. Ciò comporta maggiori rischi, più tensione ma al tempo stesso le soddisfazioni per la qualità finale compensano il maggior impegno lavorativo.

Secondo la mia esperienza, il passaggio al biologico è possibile solo attraverso determinazione e tanta forza di volontà.

C'È STATO UN “MAESTRO” CHE HA GUIDATO I TUOI PRIMI PASSI?

Il maestro è colui che ha e sa trasmettere cultura e conoscenza. Nel mio percorso ho avuto la fortuna di incontrarne diversi ma su tutti mi piace ricordare il sommo maestro e anche caro amico, il professore Denis Dubourdieu, scomparso il 26 luglio 2016. Persona di straordinaria conoscenza e soprattutto di animo gentile. Quello che mi ha colpito di lui è stata l'umanità con cui mi ha trasmesso il sapere, un

modo di fare sicuro e privo di gelosia o segreti. Un uomo, uno scienziato, un enologo, un produttore e un amico. Attraverso i miei racconti anche i miei figli lo conoscono.

QUAL È IL TUO VITIGNO PREFERITO?

Il vitigno è come una pellicola fotografica in grado di recepire i colori, le sfumature, le linee di un territorio e l'inquadratura che sceglie il vigneron. Il mio vitigno preferito è proprio quello che riesce ad assorbire al meglio la gamma cromatica e territoriale, conservarla per un lungo periodo, rendendola disponibile a chi desidera viaggiare poi con la mente. Un vitigno capace di far percepire ai nostri occhi il territorio e il produttore, preservandone tutte le sfumature.

QUINDI, TERROIR O VITIGNO?

Trovo che il più delle volte si ricada in un abuso del termine “terroir”. Ho avuto la fortuna di vivere in Borgogna, dove ho maturato esperienze professionali tali da aiutarmi a capire l'essenza della parola stessa. Il “terroir” racchiude qualsiasi cosa in grado di influenzare la personalità del vino, il quale resta un elemento che va oltre il concetto di qualità ovvero una identità che conferisce riconoscibilità ed individualità sensoriale.



COSA SIGNIFICA PER TE "FARE QUALITÀ"?

Fare qualità significa non essere mai "off", non avere mai un momento di totale relax, significa porsi in continuo collegamento con la vigna, i vini in cantina, le operazioni quotidiane. Seguire tutte le fasi della filiera del vino: la vendemmia, l'ammostatura, le macerazioni, la svinatura, la fermentazione, l'affinamento, l'imbottigliamento. Fare qualità è immaginare che ci sia la propria reputazione stampata su tutte le bottiglie, vivendola con orgoglio.

QUAL È STATO IL SUCCESSO OTTENUTO CHE TI È PIÙ CARO?

È stato quello di convertire al biologico tutti i produttori inizialmente ostinati e convinti dell'impossibilità di ricorrere a pratiche bio per la produzione vitivinicola. Lasciare dunque un segno tangibile non solo preservando la salute di noi esseri umani ma anche un ambiente più puro e sano per le generazioni future.

"LE ALI DI MERCURIO". DI COSA SI TRATTA?

Le "Ali di Mercurio" nasce nel 2015 con l'intento di creare un network tra piccoli produttori che hanno difficoltà ad avvicinarsi al mercato globale, una cooperazione per la quale fungiamo da coordinatori e punto di riferimento.

In virtù di ciò, le realtà vitivinicole presenziano a fiere impor-

CHI È

Dopo la Laurea magistrale in Scienze delle Tecnologie Alimentari e la specializzazione in Scienze Viticole ed Enologiche, un anno di studi in Francia e l'ingresso all'interno della storica azienda campana Mastroberardino, nel 2007 apre il suo studio di consulenza. Nel 2015 inizia l'avventura de "Le Ali di Mercurio".

tanti nazionali ed internazionali promuovendo così il loro operato. Ne deriva per loro un successo commerciale in termini di visibilità e marketing; non a caso la maggior parte di loro è riuscita ad estendere la propria presenza su mercati esteri come Inghilterra, Olanda, Belgio, America, Canada, Giappone, Paesi Scandinavi.

HAI ALTRI NUOVI PROGETTI PER IL FUTURO?

Attualmente sono impegnato su due progetti. Il primo è il Centro Sperimentale: una cantina in cui si effettuano micro vinificazioni finalizzate alla ricerca applicata. Vengono ospitati anche studenti e tirocinanti dalle Università di Napoli e Palermo.

Studiamo come ridurre i solfiti nei vini o selezioniamo lieviti naturali al fine di comprenderne il metabolismo. Vinifichiamo anche piccole quantità di uve per start-up che prima di costruire una cantina propria vogliono testare le qualità delle uve prodotte.

E poi l'Accademia delle Ali di Mercurio, nata nel 2016, attraverso la quale cerchiamo di diffondere la cultura del lavorare bene in cantina. I corsi, svolti in tutta Italia, propongono un percorso formativo dedicato a chi vive la cantina, per perfezionare le conoscenze di chi già vi lavora e allo stesso tempo formare nuove figure professionali affinché tutti possano apportare il loro contributo alla filiera del vino. ■