

Viaggio nei sensi. Il salato.

Roberto Cipresso

Eccoci ancora insieme amici miei, pronti ad aggiungere nuovi preziosi tasselli al nostro ricercare. Il viaggio che facciamo – sempre il vino come guida sicura, faro insostituibile, inebriante ispirazione – può essere descritto a posteriori, ma non tracciato in anticipo, e, soprattutto, non c'è una strada che vada bene per tutti. È infatti assai imprevedibile, perché marcatamente soggettivo. Il punto di partenza non è un luogo specifico – sia esso fisico, convenzionale o immaginario, come lo è stato invece in altre nostre “missioni” del passato; è piuttosto incarnato nello stesso individuo che lo intraprende, inteso sia in alcune delle componenti strettamente anatomiche del suo corpo che nelle sue declinazioni emotive ed evocative. Partiamo infatti da quella parte della pratica dell’analisi sensoriale di un vino che ha a che fare con l’assaggio, e, più in dettaglio, dal particolarissimo momento in cui un nuovo sorso entra a contatto con le delicate seppur molto vigili papille gustative sull’epitelio linguale, già opportunamente allertate da una tempestiva e provvidenziale salivazione. È proprio in questa fase che il nostro corpo produce una specie di magia: una serie di concatenate reazioni chimiche che efficientemente collegano regioni diverse del corpo umano: cellule nervose, scompartimenti emotivi, cassetti della memoria. Lo abbiamo già visto incontrando la sensazione “dolce”, gli ingredienti che, nel vino, sono in grado di suscitarla, e l’onda di suggestioni e rimandi che essa può produrre: dal calore di un abbraccio materno alla pieenezza, dolcezza, opulenza di certe espressioni artistiche.

Se la percezione della dolcezza avviene in tutta l’area di ingresso alla superficie linguale, quella salata ha principalmente luogo in corrispondenza dell’apice della lingua, e nella sottile striscia che da esso



t

Viaggio nei sensi. Il salato.



si estende lungo la prima parte dei suoi margini laterali. Il salato è dunque, in ordine di percezione, il secondo dei sapori fondamentali sia a essere avvertito nel corso dell'assaggio, sia a essere apprezzato, desiderato e ricercato dal bambino nel corso delle sue scoperte gustative – mentre è solo in età più avanzate che l'essere umano inizia a gradire la presenza delle note acide o delle sfumature amare, a corredo di quadri compositivi più o meno complessi di alimenti o bevande. Nel vino, la sapidità è anche spesso indicata, non a caso, con il termine "mineralità", ed è un importante tratto di personalità del profilo gustativo, della sua complessità, della sua verticalità. Elemento di pregio nei vini rossi, ma forse ancor più determinante nei bianchi, quale prezioso e difficilmente sostituibile



strumento di espressività al centro dell'assaggio. Cosa permette a un vino di essere sapido? La presenza di sali minerali, a sua volta legata alla coltivazione della vite su determinati tipi di suolo: terreni calcarei, di origine vulcanica, magari rocciosi, asciutti e poco fertili, nei quali la vite, nello sforzo di procacciarsi ciò di cui ha bisogno, produce un frutto che tende a riflettere il contesto produttivo più dei requisiti peculiari della varietà di appartenenza. Parliamo, in altri termini, in special modo di situazioni estreme, dai suoli sottratti al mare di alcune isole bruciate dal sole e sferzate dal vento, fino, all'opposto, a impervi e non meno affascinanti vigneti di montagna. In tutto ciò, il terreno è il protagonista, ma anche il vitigno gioca la sua parte, ed è probabile che i vini dotati di maggiore

sapidità derivino dalle varietà più plastiche, più adattabili, meno "marcanti" o meno riconoscibili – in altri termini, delle brave "attrici", in grado di mettere da parte la propria personalità in favore dell'interpretazione più fedele del *terroir* di produzione. Ma cosa è la percezione sapida quando diviene sensazione, ovvero quando, assimilata ed elaborata attraverso il tramite di una complessa catena di cellule nervose, entra in collegamento con il nostro "io" più profondo, o in confronto con le nostre esperienze pregresse? Il sale è guizzo improvviso, scarno e netto, essenziale e, al contempo, ineludibile; è vibrazione vivace, nerbo, fulcro e sostegno di ogni "tavolozza" di sapori. È un richiamo irresistibile, ma la soddisfazione che offre è fugace, mai piena, certamente non rassicurante:





Il sale è guizzo improvviso, scarno e netto, essenziale e, al contempo, ineludibile; è vibrazione vivace, nerbo, fulcro e sostegno di ogni “tavolozza” di saperi.

è vivo il sale, ma non è pacato, non da pace né riposo; è, al contrario, promessa e richiamo incessante di piacere, tanto che, all’assaggio, la sua percezione richiama nuova salivazione, e la voglia di bere ancora. Il salato è, in genere, il secondo sapore che il bambino percepisce all’inizio dello svezzamento, quando progressivamente si abitua al cibo solido in alternativa e integrazione al latte materno; proteine diverse – carne, pesce, legumi – subentrano a completare la sua crescita, e proprio il sale che le affianca, le rende appetibili e desiderabili. Da quei primi momenti, resta la voglia di ritrovarlo ad ogni assaggio, ed è ciò che ricordiamo dell’ostrica intrigante, di un buon formaggio dalla lunga maturazione, del trionfo del gusto che è un prosciutto ben stagionato. È la nota che interrompe la monotonia nella base altrimenti neutra, seppur fragrante, del pane appena sfornato. Ancora, il sale è, in cucina, l’ingrediente che dà sapore, ma anche un antichissimo strumento di conservazione dei cibi. È ciò che resta quando la materia organica è degradata del tutto, e che torna poi ad essere intessuto con altri elementi per crearne di nuova, nel ciclo incessante della vita. È poi, ovviamente, l’emblema del mare, ma è anche richiamo al sangue, al sudore: è ricordo della spinta alla sopravvivenza insita nella natura di ogni animale, come anche della volontà di emergere e primeggiare; se immagino di dare una forma alla sensazione sapida, ecco che essa mi appare proprio come un movimento che si sviluppa in direzione verticale, come un’improvvisa, rapida, sottile ma fortemente incisiva spinta verso l’alto. Ed ecco che arriva il momento in cui spiccare il volo veramente, e capire fino a quali vette la nostra vibrazione salata può condurre il pensiero, l’immaginazione, la fantasia, dalle cellule sensoriali degli epitelii linguali fino agli angoli più reconditi e segreti della mente umana. Per me, il sale è, ad esempio, nel magico linguaggio della sinestesia, il mare in tempesta e gli arpioni del Moby Dick di Herman Melville: acque pericolose e inospitali, e un pungolo interiore, fisso e insistente, che spinge il capitano Achab a inseguire senza tregua l’ossessione della sua vita: l’immensa e quasi diabolica balena bianca; con la stessa intensità, penso alle profonde rughe e alla pelle arida dell’altrettanto sfortunato Santiago, il “vecchio” pescatore che il genio di Hemingway ha impresso irrevocabilmente nella nostra mente, e alle altre acque di mare che spesso affiancano i protagonisti dei romanzi dello scrittore americano, quando a sostenere e alimentare i tormenti interiori, o quando invece a dare loro momentaneo sollievo – come le onde che in “Fiesta”, nella spiaggia di San Sebastián, bagnano l’“io narrante”, altrimenti perduto tra corridi, languori, slanci d’amore non corrisposti. In generale, il sale è sinonimo di inquietudine, di un desiderio che, senza tregua, spinge l’uomo ad agire per migliorare la propria condizione, senza però offrire mai vera e piena



soddisfazione: penso a "Furore" di Steinbeck, e alla salinità del sudore dei poveri contadini in viaggio, costretti un giorno ad abbandonare la loro terra per andare in cerca di un mondo più ospitale, per i quali ci perdiamo in un tifo tanto disperato quanto inutile; o, su analoghe vibrazioni, alla fatica che si fa anche sangue nelle pagine di Cormac McCarthy; tra tutti gli eroi letterari che il sale richiama alla mente, non dimentichiamo però di citare il primo, l'archetipo: il curioso, coraggioso, forte, intraprendente Ulisse, per il quale il sale è sempre un nuovo mare da solcare, altri incontri da celebrare, in una ricerca incessante, che non trova pace, ma dà sapore all'esistenza, e amplia gli orizzonti della mente e delle umane emozioni. Allo stesso tempo, quindi, salato è imperfezione e ardita vibrazione, come la chitarra elettrica che, sferzante, sembra mordere l'aria, un assolo di sax, il timbro freddo e impreciso di una voce rock, la noncuranza e visceralità del jazz sporco che si suona nelle strade di New Orleans. La sensazione sapida lascia che io mi abbandoni solo un po' sulle note di un fado struggente, che segue il navigante nelle sue perigliose esplorazioni di conquista, ed è lo stato d'animo di mancanza e ansietà di chi, senza pace, resta a casa ad aspettare. Su-

bito dopo, mi sveglia però di nuovo in un guizzo improvviso di vita, con la variopinta irrequietezza di un tormentoso flamenco.

Il blu è il colore del sale, ma anche il bianco acceso delle saline al sole, quello un po' ruvido del gesso, le diverse sfumature del marrone che pervadono la terra quando è riarsa e ha sete, l'essenza rarefatta e vaga di una polverosa strada di campagna. È la pietra erosa dal vento e dal sole, i riflessi metallici del bronzo, la lotta del ferro che si oppone come può alla inevitabilità della ruggine. Penso, da un lato, alle sculture nervose e verticali di Alberto Giacometti, filiformi e tendenti ad altezze infinite; dall'altro invece, mi lascio travolgere dai mari in tempesta di William Turner, scivolo rapido e curioso sui luminosi scorci veneziani del Canaletto, nutro infine il mio spirito di pennellate impressioniste, cariche di materia e intensità. C'è memoria nel sale, e un istinto primordiale. Sembra, il sale, volerci dire di lasciare il superfluo, tendere all'essenziale e, una volta raccolta tutta la nostra energia in un unico slancio, mirare più in alto che si può, perché mai nessun punto di arrivo è, in realtà, il traguardo finale.

