

# Buranco, sogni e caparbieta

## Cinque Terre e tre edenici vini

QANTE PAROLE per le Cinque Terre. Ne esisteranno di nuove? E' pur vero che ci sono luoghi per ogni stagione, e le parole, quelli, sanno strapparle eccome. O meglio, alcuni luoghi forse valgono per una sola stagione- come lampi rumoreggiano e subito si consumano- altri per tutte. Le Cinque Terre liguri - riviera di Levante- da questo punto di vista sono emblematiche, per la capacità di trasporsi umorali e cangianti ogni volta che le incontri, sorbendo ch'è un piacere nelle loro pieghe le suggestioni del clima e del mare che c'è lì. Ovvio che valgano per ogni stagione, perché in ogni stagione assumono colori ed umori diversi. Sono sensazioni forti e stordenti ben inteso, che volentieri procurano fitte e consapevoli aritmie ai sognatori e ai malati di cuore, per il sentimento di selvaggia e naturale sensualità che riescono a trasmettere, senza veli. Perché le Cinque Terre ieri come oggi sono natura fremente, terra e pietra, intrichi singolari di cose solide e liquide mai passeggiare, che ti cambiano dentro pur restando immancabilmente le stesse. Forse è la ricerca di umori più veri che mi spinge a frequentarle quasi esclusivamente in inverno. So di perdermi la primavera, e pure l'estate. Non importa, perché in inverno sento quei luoghi acquisire un respiro diverso e sintonizzarsi sulle frequenze loro naturali mi rende più felice, donandomi persino la fugace quanto subliminale sensazione di un pensare più libero. Le Cinque Terre, per ogni mio inverno, sono capaci di

questo. A loro non so rinunciare. Non la folla, non la fretta, non il caos che le sommerge e inquieta quando arriva la stagione calda, quella del sole, dei bagni e delle passeggiate fuori porta. In inverno, si in

*di Fernando Pardini  
foto di Gianni Camocardi*

inverno, nel loro splendido maledetto isolamento, quando ancor più arroccati ti appaiono i borghi, di involontaria ispirazione cubista, e più abbarbicate fra loro le case, come a proteggersi, e più difficile è la vita, più discinta la natura, più piccoli i carrugi, più neri gli occhi dei pescatori (pochi oramai) divenuti liquidi per troppo guardare. In inverno, non so perché, gli odori son più odori ed il mare più mare. In inverno, guarda un po', sento gli equilibri ricomporsi e la natura sull'uomo prevalere. Se ci andate in inverno vi accorgete perché quei luoghi di roccia pendente appartengono al mare, ed il mare alla roccia. Entrambi, roccia e mare, ai loro margini instancabilmente si toccano, in amorevole scambio, modellandosi secondo mille versi e forme, quali misteriosi prolungamenti che magicamente da liquidi si fanno solidi, e viceversa. E' un toccarsi talvolta concitato, sgomento, fatto di spruzzi e spigoli, altre volte voluttuoso e gonfio, sensuale e ricurvo. Sì, specialmente in inverno da quei luoghi ne ricevo una

sincera vertigine, perché perfino i colori e le forme hanno risposto alle mie domande.

L'ultima volta che sono stato lì era febbraio, febbraio 2004. A febbraio ho trovato risposte, e parole nuove da scrivere. Il cielo era uguale al mare, in simbiosi perfetta sulle tonalità del grigio. Niente di oppressivo, anzi. Quel mare, a Monterosso, si è tradotto sopra di noi in pioggia sottile, calda. Da quello sfondo emergevano il marrone più cupo delle rocce ed il verde sfumato delle macchie a disegnare confini. Il borgo vecchio, nel frattempo, sapeva come fare per proteggerci dagli schiaffi salini del vento. Dal centro del borgo, di fianco ai portici, se ne parte un vico che quasi subito si fa mulattiera, lastricata di pietra, pietra lucida da tanto camminare. Cento passi e ti ritrovi in un angolo di natura nudo e

posto da abitare in cui poter lavorare la terra. Buranco allora era natura selvatica in stato di abbandono. I coniugi Wachter lo hanno rimesso in sesto, adoprando soprattutto le mani. Dapprima ristrutturando la vecchia magione, poi facendovi nascere un vigneto secondo terrazzamenti alla maniera ligure, e nel contempo mantenendo in vita l'uliveto. Kurt e sua moglie Sonia oggi sono orgogliosi di Buranco, come di ogni cosa bella che nasce dal proprio impegno. Un giorno, pensano, dimorerà lì l'unico loro orizzonte, senza i continui andirivieni odierni, a trasportarli su e giù dalla Liguria al Liechtenstein.

Il segreto di quella terra pare consista nel particolare climat. I terreni poveri e ricchi di scheletro, la posizione felice e non così esposta di quella valle, la protezione

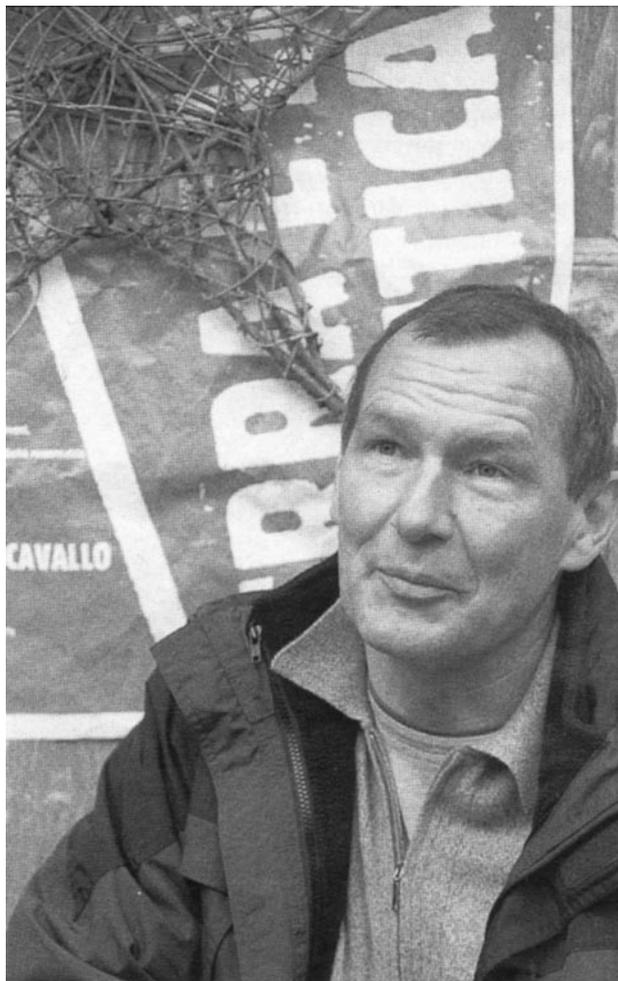


*Sonja e Kurt Wachter*

senza fronzoli, di quelli appartenuti da sempre a quelle terre. La valle che ti si para dinnanzi assume la forma di un anfiteatro. Alla base una meravigliosa limonaia, sui cerchi innumerevoli dita di legno, distanziate di un niente, puntate dritte verso il cielo. Sono arrivato a Buranco. Quelle dita i sostegni della sua vigna. Non è un caso che io sia lì. Da qualche anno sto ricevendo continue suggestioni vinose che portano quel nome. Lavorando su frequenze stimolanti mi hanno spinto ad andare per conoscere, i luoghi e le anime. L'anima principe qui si chiama Kurt, **Kurt Wachter**. Nome e cognome men che meno liguri. Eppure, a causa della sua immedesimazione, ora che lo conosco, è come se quei luoghi gli appartenessero da sempre. Si innamorerò di loro una ventina di anni orsono. Istantaneo il coinvolgimento, assai meno la ricerca di un

naturale dai venti freddi del nord e le brezze marine e salmastrose portate da un mare che scorgi ed odori giù in basso..... vermentino, bosco e albarola: l'ossatura del Cinque Terre Bianco è tutta lì. Poi ci stanno le passioni in rosso: cabernet, sirah e merlot, insieme, per un vino unico, dopo che le prime prove con il sangiovese non avevano sortito gli effetti sperati. Oggi Buranco è uno splendido angolo di ruralità consapevole, esercitata con attenzione per la natura e per l'ambiente su di un ettaro o poco più di vigneto. Kurt mi mostra con orgoglio il suo letame biologico: "il segreto di Buranco" sostiene lui, insieme alla conoscenza dei piedi di vigna, un per uno da poterli nominare. La microcantina è ordinatissima. Lì, assieme al giovane enologo campano **Sergio Pappalardo**, sperimenta e vinifica. Il suo **Cinque Terre**

## Buranco, sogni e caparbietà



**Bianco 2003**, in gestazione, sarà frutto di 4 vinificazioni differenti: una con lieviti indigeni e macerazione sulle bucce, condotta in una vecchia botticella di legno da lasciar lavorare in silenzio, un'altra in acciaio con travasi e controllo di temperatura, un'altra ancora in acciaio con affinamento sur lie e rifollature del cappello costituito da uve vermentino fra le più pregiate, infine l'ultima alla borgognona, in tonneau mediante frequenti batonnage. Ricordo la polpa e l'aromaticità intrigante di erbe campestri, timo e rosmarino nei vari campioni odorati di Cinque Terre Bianco 2003, con quello maturato sur lie che aveva una sì bella tensione sapida, un umore salmastroso, un battito minerale tale da allungarne la scia e renderla diritta e decisa. Più espansivo e grasso mi è apparso nella

versione travasata così come molto accondiscendente si è dimostrato quello maturato in tonneau, perfettamente in grado di assorbire e rilanciare secondo un melange composito e pieno il conforto del rovere. Dei rossi rammento la naturalezza e la sincerità espressiva del sirah 2003, la cattura sensuale del suo frutto, la scia speziata, la morbida consistenza tannica, di un equilibrio quasi esasperato, piccolo tenero Cote-Rotie di Liguria. Ricordo la forza del cabernet sauvignon 2003, probabile spina dorsale del vino che verrà, ricordo la semplicità e l'umore gioviale del piccolo merlot 2003.....

Dal **Cinque Terre Bianco 2002** -oggi che lo scrivo è di nuovo qui con me- ho avuto la polpa di albicocca, la grassezza, la dolce accoglienza in ambiti di ottima precisione, leggermente maturi e forse non dinamicissimi e schiaffeggianti come lo furono per l'artigiano 2001, ma non importa. Dal mitico **Buranco Rosso 1999**, storica prima vendemmia imbottigliata da Kurt, un afflato di nocciola e frutti neri trattenuto ed austero per un calor buono, una sfericità, un comfort talmente aristocratico da ritenersi impensabile appartenere a quelle terre. Ma c'è di più: suadente, ammaliatore, succoso nell'essenza di albicocca matura e pesca, nient'affatto stucchevole, mi avvolge e mi confonde lo **Sciacchetra 2002**, da prevalenti uve bosco. Riflessivo, raffinato, lento ad espandersi ed altrettanto nell'abbandonarti, con un naso di macchia ed albicocca secca, miele di zagara e iodio, mi possiede di seguito lo **Sciacchetra 2001**. Grande la sensazione di equilibrio e giustezza, elegiaco il portamento, che ha in dote un nerbo talmente affusolato e dolcemente cantilenante da tramutarsi subito in amichevole persuasione.

E' stato così, in compagnia di vini e vignaioli, che ho capito cosa voglion dire caparbietà e sogno. Spiace soltanto non trovare altrettanta determinazione se ti guardi attorno. Come se la gente del posto fosse stata disillusa, chissà. Certo che si tratta di scommesse forti. Molto spesso valgono una vita. Per vincerle occorre volontà, non fretta. Forse i coniugi Wachter possiedono questo dono e non si sono fermati di fronte alle prime difficoltà. Conoscendoli, sono sicuro che non si fermeranno nemmeno domani. Di certo è che grazie alle loro giovani sensibilità contadine un angolo vero di Liguria sta lentamente ritornando a respirare. La terra, di rimando, li sta ripagando con frutti individuali. Solo questo basterebbe di già alla meraviglia. Sì, in un posto buono per ogni stagione ho trovato nuovi approdi per nuovi orizzonti. Le parole a Buranco, con i sogni, cantano.

*Azienda Agricola Buranco - 79076 Monterosso al Mare (SP) - Tel. 0187.817677*

PER SAPERNE DI PIÙ

## Veronelli EV

