

C'era una volta il perpetuo e oggi sta tornando

scritto da Elisabetta Tosi | 29 Aprile 2024



Il vino è una macchina del tempo, e certe tipologie emozionano per la loro capacità di travalicare i secoli e trasportare chi le assaggia in altri luoghi e altri tempi.

Una di queste tipologie è quella del **Perpetuo**. Più che un vino, è un pezzo fondamentale di storia del vino siciliano, e in particolare del **Marsala**, che è stato protagonista di una straordinaria masterclass allo scorso Vinitaly, organizzata da AIS e moderata dall'enologo **Pietro Russo MW**. Lo scopo, tra l'altro, era parlare di due straordinari territori vinicoli dove il tempo gioca un ruolo cruciale nel rendere *unici* i loro vini: Reims e Marsala.

Al banco dei relatori, tre ospiti d'eccezione: **Renato De Bartoli (Marco De Bartoli)**, **Mario Pojer (cantina Pojer e**

Sandri) e Giacomo Ansaldi (Ansaldi Vini).

“Il Perpetuo é uno stile eterno per infinite occasioni – ha esordito Pietro Russo MW – I vini di oggi non sono sempre vini semplici, in questi tempi già complicati per tante ragioni, e la complessità di vini come questo non è sempre un vantaggio nel mondo del commercio attuale. Tuttavia, non devono nemmeno essere solo “i vini del sommelier”, né rimanere confinati al dessert. Per questo la proposta gastronomica è centrale”.

Nella storia dell'enologia siciliana, il Perpetuo era il **vino dei contadini**, fatto con uve bianche locali (Catarratto, Inzolia, Catanese Bianca, e solo dai primi del '900 anche Grillo), che veniva conservato in un'unica botte, dalla quale si prelevavano di volta in volta i quantitativi che servivano, *rabboccando* la massa con del vino nuovo.

In questo modo la botte non si vuotava mai, il vino era eterno: *Perpetuo*. Annate diverse si mescolavano e con il tempo si arricchivano delle sostanze derivate dall'**affinamento in legno**. La particolarità dei suoli e del clima, le vigne vecchie permettevano di ottenere uve perfettamente sane e con gradi alcolici elevati che, uniti ad una vinificazione con macerazione sulle bucce e pressature energiche, davano alla fine mosti e vini ricchi di estratti e polifenoli.

“All'epoca il vino non era ancora fonte di reddito primario – ha chiarito Russo – Però era un prodotto di **valore**: era un cibo, una dote per i figli o una moneta di scambio”. Qualcosa di simile accadeva anche nella Champagne, dove ai primi del '900 del secolo scorso l'esigenza logistica di stoccare più annate divenne poi anche una cifra di stile. In Spagna invece, nella zona di Jerez de la Frontera, già nel XVIII secolo si praticava il metodo *solera*, dove si mescolano più annate. Ma per i marsalesi, il Perpetuo era semplicemente il loro vino quotidiano: fu il mercante inglese **John Woodhouse**, avendolo assaggiato una volta per puro caso, a intuirne le potenzialità commerciali e a fortificarlo con l'alcol per aumentarne il

grado e assicurarne la conservazione per i lunghi viaggi via mare.

Fu quella la nascita del Marsala come lo conosciamo oggi: "Oggi l'unico strumento che possiamo usare per ricostruire la storia del Perpetuo è l'archeologia" ha detto **Giacomo Ansaldi**, enologo e produttore e appassionato ricercatore che negli anni ha messo insieme la più importante (e unica) collezione di vini Perpetuo da produzione contadina. "Mozia è una delle isole di Marsala e di recente uno scavo ha scoperto tracce di coltivazione di *Vitis Silvestris* risalenti a un'epoca pre-fenicia". Il vino in degustazione è il suo **Metodo Classico Brut** da uve della Contrada Abbadessa, uno spumante fatto con vini del 2018, mentre la *liqueur* è di vino Perpetuo dalla botte del 1957. L'affinamento sui lieviti è di 36 mesi. Il risultato è un bel sorso teso e al contempo strutturato, ricco, affilato, salino, agrumato al gusto e con sentori di erbe mediterranee.

Ugualmente interessate e verticale l'**Henry Giraud Champagne 19-90**: un Pinot Nero (90%) e Chardonnay (10%) *multi-vintages* con il 2019 come vino base e l'aggiunta di *réserve perpetuelle* a partire dal 1990. Le uve vengono tutte da vigneti Grand Cru e il vino risulta un incredibile Champagne dal naso balsamico e il gusto speziato, di grande freschezza e tensione.

Il terzo spumante della masterclass è stato il celebre "**Terzavia**" di **Marco De Bartoli**: "La prima via è quella del vino bianco, la seconda è quella del vino di ossidazione, il Marsala – ha raccontato Renato De Bartoli – La terza è il metodo classico". Il vino base si compone di 5 annate diverse, di cui l'ultima è il 2019, mentre la *liqueur* è data da un po' di mosto di Grillo fresco. L'affinamento sui lieviti è di 30 mesi. Al naso è un vino molto scuro con *nuance* abbastanza sorprendenti di caramello, carruba, rum. Uno spumante fuori dal coro, realizzato in sole 3000 bottiglie che vanno sempre a ruba. "É il vino che viene dopo tutto – ha commentato il

produttore – perfino dopo i distillati del dopo pasto”.

Da fuori regione arriva invece il **“Perpetuo Zero Infinito”** dell’azienda trentina **Pojer&Sandri**. Da uve PIWI coltivate in val di Cembra (Solaris, Muscaris, Souvignier Gris), questo prodotto rientra nel progetto “vino con zero aggiunte” che Mario Pojer porta avanti dal 2007. Zero fungicidi o antiparassitari in campagna, zero antiossidanti in cantina. Solo uva. Per questo sono state scelte varietà resistenti da annate diverse (il vino base è del 2009) che sono rimaste ad affinare per anni nella stessa botte. Così nel bicchiere appare un vino dal caldo colore ambra scura, ricco di suadenti note di tostatura, miele e frutta secca. Un’apparente dolcezza subito smentita dal gusto che invece è secco e tannico.

Un vino, come i precedenti, che possono essere ascritti ad una categoria tanto intrigante quanto ristretta: non più semplici prodotti, ma fatti culturali.