

A Salina dove l'impossibile è diventato possibile

scritto da Cristina Gregori | 5 Settembre 2017



Carlo Hauner mi ha accolta a Salina senza appuntamento con la semplicità di chi non vede un'amica da tempo ed è contento di trascorrere qualche ora insieme. Carlo è una di quelle persone che riesce a trasmettere una grande serenità e a parlare della sua vita e delle sue scelte coraggiose come se fosse la cosa più naturale del mondo. "Non c'è nulla di eroico o straordinario a scegliere di vivere in un paradiso come Salina, ma è la naturale conseguenza di una ricerca del bello e dell'armonia, che ha sempre guidato la mia vita. E qui se ne trova tanta. Ho sempre paventato lavori ripetitivi e noiosi, anche quando facevo l'architetto a Brescia ed ero costantemente alla ricerca di stimoli, forse dell'imprevisto. E non c'è nulla di più imprevedibile della natura, del clima

che non ti avverte mai dei suoi programmi!

L'intervista ha luogo nella sua bellissima casa/cantina di Lingua, nel Comune di Santa Maria di Salina, la parte più suggestiva dell'isola: ovunque si rivolga lo sguardo si vede il mare e se ne sente il profumo. Carlo Hauner mi offre una degustazione di vini e di formaggi locali e con la stessa naturalezza con cui mi ha accolta, inizia a rispondere alle mie domande.

Chi è Carlo Hauner?

Siamo una famiglia di artisti cosmopoliti: di origine boema, mio nonno era violoncellista; mio padre, designer e pittore di fama internazionale, negli anni 60 venne casualmente in vacanza a Salina e se ne innamorò. Qui trovò l'ispirazione per i suoi quadri (che oggi si possono ammirare nelle etichette dei vini) e in quest'isola "per pochi" come lui amava definirla, scoprì l'incanto della Malvasia, vino dolce e dalla storia antichissima ma a rischio d'estinzione. Con passione quasi maniacale iniziò a studiare il vitigno, confrontandosi con i contadini e andando alla ricerca di vigneti abbandonati a causa della fillossera e della forte emigrazione dall'isola verso gli Stati Uniti e l'Australia. Recuperò circa 20 ettari suddivisi in piccolissimi appezzamenti di terreno frazionato in decine di proprietà e negli anni '80 costruì una cantina moderna, un edificio eoliano basso, mimetizzato nel paesaggio ma completo di impianti di refrigerazione, botti d'acciaio e di legno. Alcune innovazioni da lui introdotte, come l'appassimento in pianta e tecniche di raffreddamento in fermentazione, attirarono la curiosità di molti personaggi del mondo del vino, tra cui Veronelli che rimase letteralmente folgorato da questa personalità carismatica tanto da dedicargli un articolo pubblicato sull'Espresso. Il resto è storia di impegno, fatica ma anche riconoscimenti, internazionalizzazione.

Cosa rappresenta un'isola come Salina per un produttore come Carlo Hauner?

Sicuramente una sfida: negli anni '60 la coltivazione della Malvasia era stata quasi abbandonata e il poco vino, prodotto ancora con tecniche antiquate, era imbevibile. Mio padre, grazie ai viaggi in Francia e alla passione lungimirante decise di ridargli dignità, creando un vino moderno. Non fu facile vincere la diffidenza degli isolani ma il suo carisma, unito al profondo rispetto e all'amore per la tradizione locale ne fecero un modello positivo da emulare.

Ancora oggi nei miei vini voglio esprimere il forte legame con la terra e la tenacia di chi li produce.

Cosa significa il vino per Carlo Hauner?

Ogni vino è un'opera d'arte scaturita da un progetto. Per esempio la genesi del rosso Hierà è stata il quadro della sciarra di Stromboli dipinto da mio padre che mi ha indotto a cercare un terreno sull'isola di Vulcano su cui sperimentare la coltivazione eroica della vite. Ed è stato un successo, emulato da tanti altri piccoli produttori. O il bianco Iancura che, per rendere giustizia al suo nome è un vino da contemplazione perché quando c'è iancura (quel biancore tipico delle Eolie, quando il mare è così calmo che si confonde col cielo) non si può, né si deve fare niente, solo gustare un calice di vino e guardare l'orizzonte.

Quale è stata fino ad oggi l'attività di promozione che ha svolto il Consorzio di cui è Presidente?

Nel luglio del 2016 è stato ricostituito il Consorzio per la tutela della doc Malvasia delle Lipari e della igt Salina. Attualmente vi partecipano 9 aziende isolate (Carlo Hauner, Tasca d'Almerita, Barone di Villagrande, Caravaglio, Virgona, Fenech, Colosi, Salvatore d'Amico e Punta Aria di Vulcano) ma è una base che sicuramente si allargherà anche ai più piccoli. Il Consorzio si è dotato di un nuovo statuto e cda ed ha ottenuto dal Ministero delle politiche agricole l'incarico per esercitare erga omnes. A luglio, nella splendida cornice di Capofaro, si è svolto il Malvasia day, giornata introdotta dal professor Luigi Mojo e dedicata non solo alle degustazioni ma

a seminari sulle strategie per rilanciare il modello Eolie. In autunno abbiamo in programma un paio di eventi analoghi a Roma e Milano.

Quali sono state le difficoltà principali nell'attività di comunicazione?

Con la costituzione del Consorzio si è anche cercato di superare l'atavico individualismo isolano per fare spazio a momenti di condivisione e sinergia. Durante il Malvasia Day si è posto l'accento sulla necessità di recuperare il rapporto con i ristoratori locali, ma soprattutto attivare una sorta di gemellaggio con zone produttrici di vini dolci, con problemi e potenzialità simili alle nostre.

La nostra è una denominazione piccola ma vivace e prestigiosa. Farsi spazio in un mercato competitivo e spesso inflazionato da passiti di bassa qualità non è affatto scontato. I vini dolci attualmente sono difficili da vendere, in particolar modo all'estero. Sulla spinta di queste difficoltà e dei costi enormi per produrre vini di qualità, da qualche anno a questa parte i grappoli della Malvasia vengono avviati alla vinificazione di un bianco secco e aromatico, il Salina bianco igt, una boccata d'ossigeno per le aziende perché, pur essendo venduto a prezzi inferiori, non sopporta i costi dell'appassimento e garantisce un rientro quasi immediato.

Quali sono i suoi obiettivi per il futuro?

Attualmente l'azienda dispone di una ventina di ettari distribuiti tra le isole di Salina e Vulcano. La produzione comprende, oltre la Malvasia nei tipi naturale e passita, un'eccellente selezione di vini bianchi (Salina Bianco, Iancura), rosè (Hierà) rossi (Salina rosso, Carlo Hauner, Hierà Rosso Antonello) e grappe per una produzione complessiva di 130.000 bottiglie. Ho l'ambizione di arrivare a produrre 200.000 bottiglie ed aprire mercati nuovi come il Brasile, terra in cui sono nato.

E' difficile lasciare la cantina-cenacolo di Carlo Hauner. Lo faccio non senza aver prima ammirato una serie di pesci

stilizzati, appesi alle botti d'acciaio, realizzati con materiale riciclato (alluminio, cd, batterie, pile, latta) dal fotografo salinaro Gaetano Cincotta.