

# Il Vino delle Sirene

**Renato SCARIATI**  
**Société de Géographie de Genève**

"Non c'è niente di più bello di una vigna ben zappata, ben legata, con le foglie giuste e quell'odore della terra cotta dal sole d'agosto. Una vigna ben lavorata è come un fisico sano, un corpo che vive, che ha il suo respiro e il suo sudore."

Cesare Pavese, *La luna e i falò*.

L'ho scoperto in una sera d'estate, di fronte ai templi greci di Paestum, in un ristorante storico ai margini della città antica. Un vino diverso da quelli della regione, sebbene frutto di vitigni autoctoni della *Campania felix*: Greco, Fiano e Malvasia. La sua eleganza e la sua vivacità mi hanno sedotto, tanto da volerne indagare l'origine, presagendo una provenienza insolita, confermata di lì a poco dalle informazioni raccolte, che non mi hanno sorpreso. Infatti, questo vino, il *Caprarizzo*, nasce da un vigneto situato in un luogo notevole, Punta Licosa, terra di miti che affonda le radici nell'antichità greca. I proprietari della tenuta non sono da meno: si tratta, nella fattispecie, di una famiglia associata da quattro secoli alla lavorazione della lana, con un'azienda che è, ancora oggi, uno dei fiori all'occhiello dell'industria tessile italiana<sup>1</sup>.

## Un incontro particolare

Grazie alle informazioni fornite dal sito web<sup>2</sup>, ho potuto contattare la Tenuta Agricola Caprarizzo il giorno successivo. La mia interlocutrice, sorpresa inizialmente dal mio interesse e dalla richiesta di visitare il vigneto, mi spiega che la tenuta non è aperta al pubblico. Tuttavia, desiderosa di "far conoscere i prodotti italiani di qualità", mi dà appuntamento per la mattina stessa. Poche ore dopo, Lucia Bianchi Maiocchi mi riceve con la sorella Chiara e i loro figli nella casa della tenuta, affacciata su un appezzamento di terreno coltivato a viti e ulivi, di fronte all'orizzonte del mare. Mi spiega, al mio arrivo, che la sua famiglia non è del luogo, ma del nord Italia, della regione di Biella, in Piemonte. La sua storia familiare è legata alle Prealpi piemontesi, più precisamente al borgo di Trivero, che un tempo era, come lei stessa ricorda, "montuosa, con due sole ricchezze: l'abbondanza di pascoli e l'ottima qualità delle acque povere di calcare, due fattori cruciali per la produzione della lana e la sua lavorazione"<sup>3</sup>. È così che, a partire dal Seicento, si è sviluppata l'attività artigianale, e poi industriale, dell'azienda Vitale Barberis Canonico<sup>4</sup>. Con l'evoluzione del mercato, la lana utilizzata come materia prima proviene ormai principalmente dall'Australia e dal Sudafrica, ma il lavoro viene ancora svolto nei luoghi di origine, intrecciando *know-how* locali e ancestrali con tecnologie rispettose dell'ambiente. Per Lucia, *Sustainability manager* presso l'azienda, l'ambiente geografico e umano sono d'importanza primaria: "noi siamo in un piccolo paese di montagna, quindi il territorio, le persone, sono state il cuore della nostra attività, con particolare attenzione all'acqua, ai rifiuti e all'inquinamento"<sup>5</sup>.

## Una terra, un paesaggio

La proprietà di famiglia dove si trova il vigneto è stata acquistata dal nonno di Lucia e Chiara<sup>6</sup>. La madre vi andò inizialmente in campeggio e, insieme al marito, si impegnò poi a trasformare la casa, che in origine era soltanto una capanna per le capre (da qui il nome del vino *Caprarizzo*)<sup>7</sup>. Il terreno, di due ettari, era piantato a viti e ulivi, in un primo tempo poco curati. Circa vent'anni fa, le due sorelle, Lucia e Chiara, insieme alla madre Daniela, decidono di produrre vino e olio, per amore di questa terra che ora è la loro residenza estiva, un modo, senz'altro, per materializzare un legame con questo luogo, queste piante e questo paesaggio. Cruciale, in questa fase, l'aiuto di un amico enologo, che modificherà l'orientamento del vigneto e proporrà un nuovo metodo di vinificazione. Il lavoro della terra viene svolto tutto l'anno da Ciro, agricoltore di fiducia della regione, legato da tempo alla tenuta e alle sue piante. Lucia mi spiega di aver voluto creare "un vino diverso da quelli che si trovano qui, un vino 'vivace' (leggermente effervescente), ma con vitigni autoctoni". Per realizzarlo, le uve vengono raccolte poco prima della maturazione, quindi inviate a una cantina del nord Italia, in una regione specializzata in vini spumanti, per essere vinificate attraverso la rifermentazione in autoclave degli

zuccheri residui del mosto. Il vino, soltanto 12.000 bottiglie all'anno, viene poi rispedito a Ogliastro, in Campania, a pochi chilometri dal suo luogo di origine, per essere commercializzato da un unico rivenditore che lo distribuisce sia ai privati, sia ai ristoratori. Questo viaggio di andata e ritorno dell'uva e del vino può sembrare sicuramente strano, segnatamente nell'era del "chilometro zero". Tuttavia, è emblematico del rapporto che la famiglia intrattiene con questi due luoghi, le Alpi e il Mediterraneo, diversi e tuttavia complementari. Il vino prodotto in questa terra e in questo paesaggio materializza questo legame, mettendo a frutto sia il *know-how* tecnologico ancestrale del Piemonte, terra d'origine della famiglia Barberis Canonico, sia le qualità ambientali e mitiche di Punta Licosa.

### **Punta Licosa: terra di leggende**

La storia mitica di Punta Licosa risale all'antichità greca, segnatamente all'episodio delle Sirene, nel libro XII dell'Odissea. Una delle prime menzioni di questa terra risale però a Strabone: "Dopo la foce del Silari viene la Lucania e il santuario di Era Argonia, innalzato da Giasone e, vicino, a circa cinquanta stadi, Poseidonia. Procedendo di qui in mare aperto in direzione sud si incontra l'isola di Leucosia, poco distante dal continente. Essa porta il nome di una delle Sirene, spinta qui dalle onde dopo che, secondo la leggenda, si gettarono in fondo al mare."<sup>9</sup> Sebbene Punta Licosa non sia mai stata oggetto di scavi archeologici, molti ricercatori hanno rilevato la presenza di resti di edifici e oggetti di origine greco-romana sull'isola e sulla costa<sup>10</sup>. È stato anche notato che, già nell'antichità, questa regione era molto fiorente nella produzione agricola (olio, vino, frutta, verdura, carne, lana, tessuti, legno). In un testo molto completo su questo territorio, menzionando in particolare l'olio e il vino della regione, lo storico Fernando La Greca osserva: "Ogni metro quadrato di questa terra ha una storia da raccontare e una ricchezza da offrire. Perché allora non valorizzare, oggi, le antiche risorse di questo territorio?"<sup>11</sup> In effetti, da diversi decenni, i prodotti agricoli locali conoscono un notevole e rinnovato sviluppo, come peraltro il turismo sostenibile, grazie soprattutto alla designazione dell'area come parco nazionale<sup>12</sup>.

### **Una lettura geografica in chiave umanistica<sup>13</sup>**

Durante il mio incontro con Lucia e Chiara, ho potuto constatare il legame che le due sorelle hanno tessuto con questo luogo della Campania, complementare al lunghissimo rapporto che lega la famiglia alla sua terra d'origine nelle Prealpi piemontesi. Un attaccamento particolare a questa casa e al suo appezzamento di terreno coltivato, di fronte al mare, in un paesaggio di grande rilievo, al contempo visivo, sonoro e olfattivo, un legame che Gaston Bachelard definirebbe senza dubbio "topofilia"<sup>14</sup> con questo "spazio felice, (...) spazio amato". E, riflettendoci, mi chiedo se il vino e l'olio, prodotti su questo suolo, non abbiano una particolare funzione simbolica per le due sorelle, una volta lasciate queste coste per le loro terre settentrionali. Agendo come un concentrato di emozioni, questi prodotti del sud potranno evocare la carezza del vento sull'uva, i profumi del mare, il rumore del vento tra i rami degli ulivi, il sapore di una terra bruciata dal sole. Per dirla con Jean-Robert Pitte, "un vero vino è segnato dal luogo in cui è nato, al punto tale da poterlo evocare allo stesso modo di un paesaggio (...). Ma bere vino lontano da "casa sua" è ugualmente un'esperienza che può essere travolgente"<sup>15</sup>. La materia, i prodotti che ci circondano, che vediamo, tocchiamo e gustiamo, hanno il potere evocativo di portarci nei luoghi e nei paesaggi a cui si riferiscono e che ci hanno segnati. Infatti, secondo Bachelard, la materia rivela un mondo evocativo di ricordi ed emozioni, finestra verso l'immensità di un immaginario interiore: "Le materie belle come l'oro e il mercurio, il miele e il pane, l'olio ed il vino, raccolgono *rêveries* che si coordinano in modo così naturale da potervi scoprire delle leggi di sogno, dei principi della vita onirica. Una materia bella, un frutto bello ci insegnano spesso l'unità di sogno, la più solida delle unità poetiche. Per un sognatore della materia, un grappolo ben fatto non è forse già un bel sogno della vigna, non è stato forse costituito dalle forze oniriche del vegetale? La Natura sogna in tutti i suoi oggetti."<sup>16</sup>

Attraverso la materia e i prodotti del suolo nasce una geografia intima, che non si limita a un territorio locale, circondato da un confine fisico, una territorialità che riunisce talvolta luoghi lontani, formando un arcipelago che funge da attracco e porto per le nostre esperienze e le nostre emozioni. Uno "spazio vissuto"<sup>17</sup>, fatto di cocci di luoghi svariati, territorio-testimone della nostra storia, dei nostri progetti e dei nostri sogni. I prodotti della terra, nati in questi luoghi, in forma naturale o trasformata dall'arte umana, come il vino, l'olio o un tessuto di lana, portano impressi, nella loro materia e nel modo in cui sono stati lavorati, il significato che diamo a questa terra e al mondo.

La storia della Tenuta Caprarizzo e della casa Vitale Barberis Canonico, con la sua secolare attenzione alla lavorazione della lana, e più di recente al vino, offre una singolare lezione di geografia umanistica, dimostrando, se ve ne fosse ancora bisogno, che al di là del territorio, dello spazio e dei luoghi reali, ci sono territori e paesaggi immaginari<sup>18</sup> che danno senso e valore alla realtà e al mondo.

## Note

1. <https://vitalebarberiscanonico.it/>
2. [www.caprarizzo.it](http://www.caprarizzo.it)
3. *Una storia fatta di lana*, in "Workout Magazine", Studiochiesa. Incontro con Lucia Bianchi Maiocchi, <https://www.studiochiesa.it/heritage-al-femminile-workout-magazine-incontra-lucia-bianchi-maiocchi-di-vitale-barberis-canonico/>
4. <https://vitalebarberiscanonico.it/chi-siamo/storia/>
5. Intervista a Lucia Bianca Maiocchi, realizzata da Francesca Rulli il 9.2.2022, <https://www.4sustainability.it/lucia-bianchi-maiocchi/>
6. Informazioni tratte da: Cimino G., *L' Azienda Agricola Caprarizzo di Punta Licosa e i suoi "vin de garage"*, <https://www.acquabuona.it/enpassant/annoquattro/caprarizzo.shtml>
7. <https://www.acquabuona.it/enpassant/annoquattro/caprarizzo.shtml>
8. Secondo La Greca F. (op. cit.), p. 24, in lingua dorica, il nome di questa sirena significa "la dea bianca" (Leuka – Sia).
9. Strabone, *Geografia*, Libro VI.I.I. Trad. tratta da: Biffi N. (a cura di), *L'Italia di Strabone. Testo, traduzione e commento dei libri V e VI della Geografia*, Università di Genova, Facoltà di Lettere, 1988, p. 127.
10. Pollini A., *Il territorio e il confine di Poseidonia nel periodo arcaico*, in "Revue Archéologique", n. 1, 2013, pp. 144-54.
11. La Greca F., *La sirena Leucosia, l'isola di Licosa, la Lucania antica. Mito, storia e risorse del Cilento*, Acciaroli, Ed. Centro di promozione culturale per il Cilento, 2010, p. 54.
12. Parco nazionale del Cilento.
13. Scariati R., Bailly A., *L'humanisme en géographie*, in Bailly A. et al., "Les concepts de la géographie humaine", Paris, A. Colin, 1998, pp. 213-222.
14. Bachelard G., *La poetica dello spazio*, Bari, Dedalo, 2011, p. 26.
15. Pitte J.-R., *Le désir du vin à la conquête du monde*, Parigi, Fayard, 2009, p. 308.
16. Bachelard G., *La terra e il riposo, le immagini dell'intimità*, Como, Red edizioni, 1994, p. 277.
17. Frémont A., *La région, espace vécu*, Paris, Flammarion, 2009.
18. Scariati R., *Paysages imaginaires*, in Bailly A., Scariati R., "L'humanisme en géographie", Paris, Economica-Anthropos, 1990, pp. 135-148.

## Nota di viaggio

Punta Licosa si trova in provincia di Salerno, tra San Marco, al nord, e Ogliastro, al sud. Questo tratto di costa è ora di proprietà privata, con accesso in auto limitato ai residenti e ai loro ospiti. Tuttavia, è possibile arrivarci in barca, o a piedi seguendo un sentiero che parte dal porto di San Marco (tra l'Approdo Resort e il suo Spa). Attenzione, l'accesso verso sud (in direzione Ogliastro) è reso impossibile anche a piedi, da un cancello custodito. Se si viene dal nord, bisogna tornare dalla stessa via.



**Album fotografico (Valentina Scariati e Renato Scariati)**



Lucia (a sinistra), Chiara (a destra) Bianchi Maiocchi con i figli, nella proprietà di Caprarizzo





Ciro e il vigneto del Caprarizzo



La casa della proprietà





La casa della proprietà



Gli ulivi



Punta Licosa: orizzonte marino





Punta Licosa: l'isola e il faro



Situazione di Punta Licosa (Google Maps)