

non ci si arriva  
per caso.  
Duemani si sceglie

Duemani

Riparbella









Via dalla folla.  
Via dalle spiagge.  
Via dai borghi  
splendidi  
e chiassosi.  
Sali qui, a Duemani,  
e assapora il silenzio,  
la lentezza,  
l'armonia.

In questo frammento  
di terra etrusca,  
tra Castellina, Riparbella, Cecina  
perseverano  
boschi di cerri,  
querce,  
roveri,  
roverelle  
e le essenze  
della macchia mediterranea.  
La natura li ha fatti,  
l'uomo li ha conservati.  
Così già i Medici  
nel tempo di Galilei.

Le vigne sono  
l'orto conchiuso,  
protetto dai boschi  
e fecondato  
dalle opposte brezze  
dal mare  
e dai monti.









Non  
ci si arriva  
per caso.

Duemani  
si sceglie.

E quando ci si arriva  
si apre

lo  
spettacolo  
di natura  
varia

di cui non ci si può  
non innamorare.

Il balcone ci proietta  
verso sud-ovest,  
lasciando arrivare  
lo sguardo,  
se il cielo lo permette,  
fino all'isola d'Elba,  
fino alle alpi della Corsica.  
Il mare è specchio  
che irradia la luce  
e il calore fin qua su.







Giù in basso,  
dalla costa ombrifera  
della pineta,  
si risale da quella  
che un tempo fu palude  
e ora è spazio  
tutto umano,  
forse meno umanizzato.

E poi l'occhio risale  
la sponda  
e incontra boschi,  
colline e valloni.

Infine, le viti.









# Cos'è l'ordine?

Filari di viti  
che disegnano  
linee perfette?

Tralci  
che si innalzano  
in egual misura  
a tracciare netto  
il confine  
tra vite e cielo?







Da questa immagine  
occorre partire  
per capire  
Duemani  
e l'essenza  
di un'agricoltura  
non convenzionale,  
ma che attinge  
a piene mani  
da una tradizione  
millenaria.

Prendiamo per esempio  
il vigneto Cabernet Franc:

ogni vite  
ha il suo palo di legno  
di castagno di Sicilia,  
a volte dritto  
come un carattere a stampa,  
a volte storto  
come il corsivo.







Ecco,  
osservare questo vigneto  
è come leggere  
un manoscritto,  
vi si legge  
l'anima della mano,  
delle mani,  
che l'hanno vergato.

Se poi ci si sposta  
verso altro  
Cabernet Franc,  
verso il Grenache,  
rimane lo spettacolo  
di tale varietà verticale.  
Perché così?

Perché così  
ogni pianta  
è più indipendente  
e sa meglio resistere,  
e godere  
dei venti talvolta impetuosi  
di libeccio  
che qui in alto,  
sulla collina, spirano.

Non più in basso,  
dove le viti si incolonnano,  
magari a disegnare curve,  
che assecondano docili  
le sinuosità del pendio.

La differenza  
è segno  
di cura  
e attenzione.







Lo si scopre ancora  
se si portano  
i piedi  
dentro i filari.

La terra è smossa  
a corsie alterne:  
una per far respirare  
il suolo,  
una per dare accesso  
alle macchine dell'uomo.

Una in movimento,  
una a riposo.

Se poi ci si abbassa  
sul tronco,  
magari si coglie  
la rafia o il salice  
a legare i tralci;  
da non confondere  
con i laccetti rossi  
che di pianta in pianta  
lasciano una traccia.

“Servono per la lotta  
contro la tignola,  
emettono feromoni  
che mandano in confusione  
i maschi” spiegano qui.









Nessuna sostanza  
chimica,  
nulla di nulla.

Anche per gli altri parassiti,  
è l'estratto di ortica  
che irrorato  
li tiene lontani.

E se fa troppo caldo?

Si calmano le piante  
con la camomilla.  
No, non è un gioco,  
è proprio così.  
Dispersa tra le viti  
di notte,  
quando il sole non abbaglia  
e il calore non stramazza  
ha questa naturale proprietà.

Niente sostanze  
chimiche,  
nemmeno per dare forza  
alla terra.

Se li senti parlare,  
i vignaioli di qui,  
ti parlano di 500 e 501,  
principio vivo e naturale  
a dispetto del nome,  
cornoletame, significano,  
e traducono in materia  
l'energia che viene  
dall'universo.

Scaldato  
con l'acqua di fonte  
in recipienti di rame,  
prepara la materia viva  
che concima le piante.



Tutto  
è qui  
all'insegna  
della  
natura.









I buoi  
che ti accolgono  
con le loro  
lunghe corna

sono parte  
del progetto  
di coerente cultura.























Anche nella cantina  
tutto è governato

lasciando  
che sia la natura  
a fare al meglio  
il suo corso.

Sono le uve  
a decidere  
che vino fare;  
sono le uve  
lasciate a decidere  
la fermentazione.















L'essere umano  
con mano sapiente  
e con scienza  
interviene  
a impedire  
che il vino si deteriori  
senza ricorrere  
ad alcun elemento  
additivo.

Il finale più compiuto  
è nella stagione  
in cui il sole inizia  
ad abbassarsi  
sull'orizzonte.

Quando nel meriggio  
si raccolgono i grappoli,  
solo e rigorosamente  
a mano,  
lo si vede bene  
quel sole,  
che via via si inchina  
verso le isole lontane  
e getta riflessi abbacinanti.







Luce diretta  
e luce riflessa  
riverberano  
sui volti,  
sulle mani,  
che accomodano i frutti  
nelle piccole arche,  
pronti così per  
il breve viaggio  
che li porta  
verso la lenta metamorfosi.

Dapprima  
sono conservati  
al freddo regolato,  
per poter essere  
poi spremuti al meglio,  
non prima che ancora una volta  
altre mani tolgano  
gli acini incongrui.











Queste uve  
poi diventano vino,  
accolto da ventri  
di cemento vivo  
o dalla terracotta  
o dal cocchiopesto,  
magari anche affinate  
nelle botti legnose.

Materiali antichi,  
per saperi antichi.







Questa  
è la storia  
di Duemani,

questa è la  
modernità  
di Duemani.





*ritratti in ordine di apparizione*

Agim Prejsi

Leonard Gjepali

Ervist Prejsi

Fabio Romegialli

Un ringraziamento speciale alle  
persone della Tenuta Duemani  
che, con passione, hanno contribuito  
alla realizzazione di questa opera.