



Rubare l'anima al vino con un pennello

Costanza Fregoni

Un cognome, un programma. Ma non siamo in Piemonte, bensì in Sicilia, terra natia di Pietro Barbera, ingegnere trapanese dalla vena artistica eclettica e singolare, che lo ha portato a misurarsi con versi e pennellate. E con notevole successo, come si arguisce leggendo sul suo sito web, www.pietrobarbera.it, l'elenco interminabile di premi e riconoscimenti ricevuti dal 2003 a oggi per le sue poesie e le sue opere pittoriche. Nelle sue mostre spesso acquerelli e poesie si accompagnano, in una sorta di esaltante sinergia. E tra i suoi acquerelli colpiscono l'occhio del visitatore curioso i *vinairelli*, nei quali a colorare il cartoncino sono vini bianchi, rossi e rosati. Pietro Barbera ha ideato così un nuovo modo per "gustare il vino con gli occhi e con le nostre sensazioni interiori", per usare le sue stesse parole. Un modo singolare per restituire a livello visivo tutta l'arte che il produttore ha profuso nella vinificazione di uve dalle diverse caratteristiche cromatiche, che riflettono la genetica della varietà ma recano anche l'impronta della terra d'origine e del lavoro del vitivinicoltore.

Ing. Barbera, può spiegare ai non addetti ai lavori in cosa consiste la tecnica dell'acquerello e in cosa si differenzia da essa la tecnica del *vinarello*?

“L'acquerello è un tipo di pittura che si ottiene diluendo i colori in polvere con acqua, talvolta con l'aggiunta di altre sostanze per mutarne la densità (la glicerina, la gomma arabica ecc.). Normalmente la pittura ad acquerello avviene su cartoncino, anche se possono essere utilizzati altri supporti; l'effetto che si ottiene è di colori liquidi e dai toni *stemperati*, differenti dalla matericità dei colori a tempera, acrilici o a olio. Il *vinarello*, per analogia con l'acquerello, anziché essere ottenuto da polveri diluite utilizza la pigmentazione naturale del vino, senza altra aggiunta. Sono il tannino e gli antociani del vino rosso e i flavoni del vino bianco che, penetrando nel cartoncino, dopo l'evaporazione della frazione alcolica e acquosa, danno il colore definitivo, che asciugando si ossida e si

care i versi alla pittura. La combinazione di poesia e pittura ha coinvolto anche altri poeti e scrittori, che mi hanno spontaneamente spedito i loro versi ispirati dalle mie immagini e che sono tutti ospiti del mio sito web”.

Sempre che non si tratti di una *ricetta segreta*, può spiegarci come prepara i suoi colori a partire dal vino?
“Nessun segreto. Mi affido alla semplicità del vino, così come arriva sulle nostre tavole. Il sapore è il primo ap-

NELLE SUE MOSTRE SPESSO ACQUERELLI E POESIE SI ACCOMPAGNANO, IN UNA SORTA DI ESALTANTE SINERGIA. E TRA I SUOI ACQUERELLI COLPISCONO L'OCCHIO DEL VISITATORE CURIOSO I *VINARELLI*, NEI QUALI A COLORARE IL CARTONCINO SONO VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI. PIETRO BARBERA HA IDEATO COSÌ UN NUOVO MODO PER “*GUSTARE IL VINO CON GLI OCCHI E CON LE NOSTRE SENSAZIONI INTERIORI*”, PER USARE LE SUE STESSE PAROLE

fissa nella cellulosa. La gamma cromatica è ovviamente limitata al colore del vino di partenza”.

Come è nata l'idea dei *vinarelli*?

“Nella storia l'uomo ha utilizzato pigmenti derivati da prodotti naturali: piante, uova, conchiglie... Oggi i colori di sintesi chimica hanno scalzato e soppiantato la ricerca di cromatismi di origine naturale. La propensione a sperimentare mi ha portato a spremere frutti di ogni tipo sul cartoncino (melograni, ciliegie, peperoni, patate...) compiacendomi delle tonalità *atipiche* che ne derivavano. Il passo successivo, l'utilizzo del vino, è stato spontaneo. Ho provato prima con macchie informi, poi ho utilizzato il vino come colore da stendere a pennello. Gli effetti ottenuti sono stati sorprendenti. L'idea di far diventare il vino un mezzo artistico mi ha entusiasmato, mi è parso un modo di esaltare una bevanda che ha sempre stuzzicato la fantasia e la creatività degli uomini, sia nel produrla sia nel consumarla”.

Lei usa proporre le sue poesie in combinazione con i suoi acquerelli/*vinarelli*. Sono le poesie a ispirare le opere pittoriche o viceversa?

“Normalmente le mie poesie e i miei acquerelli/*vinarelli* nascono in momenti creativi indipendenti. Poi riaffiorano inevitabili collegamenti tra i due generi creativi, tanto da farmi apparire i versi predestinati a una determinata opera e viceversa; raramente i due momenti sono contemporanei o intenzionali. Ho chiamato *Poetry Art* il mio modo di proporre le mie idee. Ho cominciato con le poesie in forma di manifesto, poi ho pensato di sfoltire le parole nei dipinti, mantenendo pur sempre la necessità di affian-



PIETRO BARBERA - WWW.PIETROBARBERA.IT



PIETRO BARBERA - WWW.PIETROBARBERA.IT

proccio, poiché amo un buon bicchiere di vino per accompagnare i pasti, tuttavia oltre che con le papille gustative e con l'olfatto, mi ritrovo sempre più spesso a scegliere i vini con gli occhi. Il colore del vino mi fa immaginare le sfumature ottenibili, così provo tutti i tipi di Nero d'Avola, i rosati, gli ambrati, i bianchi, aggiungendo talvolta liquori che hanno colorazioni più intense non ottenibili con i soli vini: il nostro Ericino per il verde, il Marsala e il Nocino per certe tonalità del giallo... Le fasi sono separate per ogni tipologia di vino, bado bene a far asciugare le mani precedenti prima di darne altre, una sbavatatura non è più correggibile”.

Quali vini utilizza principalmente per la preparazione dei suoi colori? Da quali vitigni? Solo vini giovani o anche prodotti invecchiati?

“Quando intingo il pennello nel vino è come se rubassi il colore della sua anima. Ho la sensazione di tirar fuori il meglio dal temperamento di ognuno di essi, la tenue tra-

“IL COLORE DEL VINO MI FA IMMAGINARE LE SFUMATURE OTTENIBILI, COSÌ PROVO TUTTI I TIPI DI NERO D'AVOLA, I ROSATI, GLI AMBRATI, I BIANCHI, AGGIUNGENDO TALVOLTA LIQUORI CHE HANNO COLORAZIONI PIÙ INTENSE NON OTTENIBILI CON I SOLI VINI: IL NOSTRO ERICINO PER IL VERDE, IL MARSALA E IL NOCINO PER CERTE TONALITÀ DEL GIALLO...”

sparenza dei novelli o la carica corposa e ossidata del vino invecchiato. I vitigni siciliani rossi, più carichi di colore, sono tra i preferiti, ma anche il Merlot, lo stesso Barbera, il Marzemino, gli ambrati e i passiti sono tra i più adatti alle sfumature più chiare. Mi viene da proporre ai produttori vinicoli, tra i vostri lettori, di inviarmi un campione (un bicchiere basta per almeno 10 opere), per poter sperimentare l'arte intrinseca in ciascuno dei loro prodotti, con particolare riguardo alle eccezionalità cromatiche”.

Qual è il suo rapporto con il vino, in particolare con quello Siciliano?

“Definirei un felice connubio il rapporto con i vini della mia terra, trattengono l'aspra natura delle colline soleggiate, gli odori della rugiada del mattino e quei raggi di sole che rinnovano

il miracolo di una maturazione nell'arsura dei venti caldi africani. Apprezzo molto lo sforzo dei vinificatori siciliani, che hanno fatto del vino una cultura, un'arte, differenziandone sempre più le qualità, salvaguardandone il carattere peculiare, non puntando all'ammasso indiscriminato che fino a poco tempo fa sviliva la dignità dei nostri vini, degradati al taglio di vini francesi o del nord. La tradizione vinicola di questo lembo della Sicilia occidentale, dove vivo, ha permesso di esaltare la bontà del nostro vino, che si è imposto alla ribalta internazionale incontrando il favore dei palati più raffinati. Sono contento che la mia arte abbia incontrato anche i vini siciliani e sono orgoglioso di essere nella home page del famoso portale www.vini-sicilia.it”.

Che messaggio vuole inviare ai lettori di VQ?

“Concluderei, ironicamente, con un slogan rivolto ai cultori del vino e dell'arte: mettete un Barbera nelle vostre cantine!”.



PIETRO BARBERA - WWW.PIETROBARBERA.IT



senza non fa cambiare il mondo
ma fa accendere la micca della rivoluzione
nell'intimità del pensiero.

P. Barbera
Giugno 06