

BRASILE, LA MIA “NUOVA FRONTIERA”

di Roberto Cipresso

Il Brasile è nel nostro immaginario un posto già di per sé molto suggestivo: i panorami di Rio De Janeiro, con l'alternanza di profili collinari e spiagge mozzafiato; i colori ed i rumori del Carnevale, che richiamano quelli della sua alleghissima fauna; il verde acceso, sfumato e brillante della foresta amazzonica; gli spazi infiniti fino alle grandi pianure.

Nella realtà delle cose, il Brasile contiene tutto ciò, ma ha anche molto di più.

È un Paese enorme, con aree dalle peculiarità climatiche anche molto interessanti ai fini della viticoltura: si tratta certamente delle zone che si distinguono per l'altitudine, oppure di quelle a sud, con le condizioni mitigate dalle brezze marine.

Fin dai miei primissimi viaggi in Brasile però, sono stato attratto da un fattore per me molto curioso: preciso subito che sono originario di Bassano del Grappa; per tutti coloro che si troveranno a leggere questo articolo e che siano delle mie parti, sarà semplicissimo capire come sia da subito rimasto molto stupito di leggere nomi di paesi come *Monte Belo, Garibaldi, Caxias Do Sul, Nova Bassano*; e lo stupore è aumentato ulteriormente sentendo che, nei paraggi di Bento Gonçalves, sia le persone più anziane che le nuove generazioni portano ancora con sé il “*Talian*”, un dialetto molto simile a quello che nel vicentino veniva parlato alla fine del 1.800.

Sinceramente, non avrei mai pensato - parlando molto bene lo Spagnolo ma non ancora altrettanto bene il Portoghese - che in questo contesto la mia terra di origine sarebbe tornata così utile!

E non solo per scambiare opinioni, ma anche per scrivere i protocolli di lavoro!

È proprio per questo che con Città del Vino abbiamo deciso di destinare le poche bottiglie



rimaste de Il Taglio dell'Unità - il vino che abbiamo creato insieme per celebrare i 150 anni dell'Unità d'Italia - proprio ad omaggiare il Sindaco di Garibaldi e quelli dei paesi vicini; in questa occasione, organizzeremo - magari proprio in dialetto - anche una conferenza sul vino italiano, e su come il modo di far vino proprio delle diverse zone viticole del nostro paese si sia coniugato con i flussi migratori degli Italiani.

Nella zona di Bento Gonçalves, la tradizione che ha maggiormente attecchito è quella del vino spumante; e ciò, sia in richiamo ancora alla tradizione veneta, sia per un motivo di altra natura: i terroir non hanno in quest'area una potenza espressiva degna di una nota particolare; si è data quindi priorità ad un vino le cui uve devono essere raccolte in leggero anticipo, per mantenere freschezza e tonicità, e mettere in primo piano le scelte ed il ruolo dell'uomo piuttosto che quelli del territorio di coltivazione.

Nelle zone viticole più a sud invece, come sopra accennato, il quadro è diverso, e lo sono anche le scelte di coltivazione.

Ma il racconto della mia personale esperienza in Brasile non può prescindere da Galvao Bueno, la



persona straordinaria che mi ha coinvolto nel suo progetto vinicolo nel sud del Brasile, nell'area di Bagé, al confine con l'Uruguay.

Galvao è un noto giornalista sportivo, che nel corso della sua carriera si è occupato soprattutto di calcio e di Formula Uno, e che è parte integrante della storia di Globo; nella sua proprietà, coltiva il classico mix di varietà bordolesi - Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot -, abbinato al Pinot Nero da declinare nella versione "bollicine"; il suo progetto vede la produzione del Parallelo 31 (appunto blend di Petit Verdot, Merlot e Cabernet Franc), della Cuvée Prestige ottenuta con metodo Champenoise, e di uno Charmat Rosé da uve raccolte nel corso del diradamento nella fase di invaiatura.

Sempre in merito a questo pro-

getto, è in cantiere un nuovo vino molto speciale, che sarà un Merlot in purezza, e che avrà come nome una data - 1836 - molto importante per l'area del Rio Grande Do Sul; questa zona infatti - attualmente uno stato del Brasile - dal 1836 al 1845, a seguito di una rivolta contro l'Impero Brasiliano, diede vita alla indipendente Repubblica Riograndense per la quale combattè Giuseppe Garibaldi che li vi trovò anche l'amata Anita.. Ad ospitare i vigneti di Galvao, abbiamo terroir dalla personalità molto marcata, specie per ciò che riguarda l'intensità luminosa; a questo proposito, abbiamo anche studiato insieme la capacità di questo fattore, delle sue sfumature e delle sue possibili variabili, di riflettersi nel prodotto finale, attraverso l'attuazione di diversi test calibrati con l'impiego nei

vigneti di teli bianchi in grado di riflettere la luce.

Le uve ottenute con differenti gradi di intensità luminosa hanno dato prova di avere diversi tenori in acido malico ed in acidità in generale, e soprattutto differente qualità della propria dotazione in polifenoli - un processo fotosintetico più attivo permette un arricchimento delle bucce in elementi complessanti -.

Con il passare del tempo, tra le altre idee in cantiere, valuteremo anche la possibilità di impiantare varietà diverse da quelle attualmente presenti.

Con Galvao condivido infine anche un progetto italiano molto suggestivo oltre che di altissima qualità: un bellissimo vigneto di Brunello di Montalcino immerso tra i boschi, proprio a fianco della splendida Abbazia Romanica di Sant'Antimo.