LA TERZA PAGINA 2 Aprile 2021 Marco Pozzali

I PODCAST DI

Vitigno e terroir, nemici o amici?

> In occasione del lancio della quarta edizione di WOW!, la competizione enologica di Civiltà del bere, approfondiamo la riflessione sul cardine della nostra iniziativa: la valorizzazione della **tipicità**.

Riproponiamo quindi un articolo molto interessante di **Marco Pozzali,** scrittore di cose enoiche e osservatore sensibile del mondo del vino, pubblicato tempo fa nella nostra monografia sull'argomento (Civiltà del bere n. 1 del 2016).

Tipicità come massima espressione intellettuale?

Il vino: nel bicchiere, riflessi e colori, riverberi e sfumature, profumi e percezioni. Un approccio filosofico-estetico-edonistico richiama la vicinanza dei sensi, l'olfatto, il gusto e una gratificazione intellettiva, anche. Per parlare di vino in un **contesto globalizzato** è necessario fare i conti con molteplici **aspetti, culturali, commerciali ed economici**. Di fronte a noi un

mercato polverizzato, aperto ad ampie soluzioni e possibilità; aziende di enormi dimensioni, in grado di produrre milioni di bottiglie, o piccoli artigiani che lavorano pochi esemplari l'anno. E poi, ancora, la qualità reale, quella percepita, le tendenze, la moda e la leva prezzo. Fattori importanti, questi, ma tutti secondari. Il punto di partenza è uno: la **terra**. Il luogo di nascita del vino.

In francese si dice terroir

La lingua francese ha un termine che racchiude perfettamente il concetto classico di tipicità, terroir (del suo effetto sul vino abbiamo parlato anche qui). Non solo territorio, ma **rapporto di un terreno con la propria storia**, con quelle identità morfologiche, climatiche, sociali, culturali, umane che determinano una particolare area geografica, unica e peculiare nelle sue caratteristiche.

Sulla natura agisce il tempo. Nel Vecchio Mondo la *vitis vinifera* è coltivata almeno da 6 mila anni. Dalla Grecia prima a Roma poi, in 2.500 anni di storia, selezioni naturali o opere dell'uomo volte a proteggere, preservare e sviluppare gli esemplari migliori, hanno portato fino a noi un ricco patrimonio di uve (una stima attendibile dei cloni parla di oltre 1.000 esemplari utilizzati solo in Italia). Viene da chiedersi, quindi, quanto concorrano il vitigno, la sua origine, quanto il terreno, quanto l'opera dell'uomo a delinearne l'aspetto tipico. E quanto tutto questo si avverta nell'atto che più ci interessa; bere un buon bicchiere di vino, capendo, però, ciò che beviamo.

L'originalità porta al piacere intellettuale

In un'epoca di globalizzazioni su larga scala, il concetto di tipicità è centrale e fortemente dibattuto. Negli ultimi anni il comparto vitivinicolo si è spesso interrogato su come la produzione del Vecchio Mondo possa in qualche modo difendersi in un contesto suscettibile di molti cambiamenti, spesso sfavorevoli. A una domanda di mercato molto diversa dal passato, si oppone infatti un'offerta sempre più ricca, sia per la comparsa sulla scena di nuovi Paesi, che lavorano tra l'altro con costi di produzione spesso inferiori ai nostri, sia perché le realtà già attive hanno in alcuni casi incrementato notevolmente le loro superfici vitate.

Tra le possibili alternative, in un primo tempo i produttori (e/o gli enologi) hanno optato per il conseguimento di un **livello qualitativo indiscutibile,** inteso come **equilibrio tra i diversi costituenti chimici, pulizia, assenza di difetti**. Pensando alla qualità in quest'accezione, dovuta anche alla prevalenza di una logica di assaggio di tipo "estetico", il degustatore non privilegia la ricerca dell'espressione nel vino del territorio di provenienza, e quindi la tipicità, ma valuta la correttezza enologica e la manifestazione della riconoscibilità dei vitigni impiegati.

Robinson: attenzione alle derive del concetto

Ne è convinta anche Jancis Robinson MW che afferma: «Credo che a volte perseguire la tipicità cercando di dar vita a un vino con uno stile particolare si traduca poi in un prodotto che dà un minor piacere sensoriale (contrapposto al piacere intellettuale) piuttosto che in uno che è tecnicamente perfetto. Ma è importante che i vitivinicoltori si rendano conto di quanto il concetto di **tipicità** oggi sia una **moda** (mentre negli anni '80 era una moda la perfezione tecnica). E in quanto tale essa può portare a delle conseguenze. Ad esempio, un vino tipico come il Valpolicella oggi è stato messo in ombra dall'Amarone, che ha uno stile del tutto differente. Ritengo, comunque, che i vini tipici diano un gran piacere intellettuale».

Riflettendo su ciò che è accaduto negli ultimi venti, trent'anni possiamo affermare che il livello dei vini italiani in particolare, e quelli del Vecchio Mondo più in generale, si è di molto innalzato e parallelamente, l'approccio al lavoro, soprattutto di cantina, si è profondamente modificato dal punto di vista delle attrezzature a disposizione e soprattutto della cura e dell'attenzione ai singoli processi enologici.

D'altra parte, però, questa stessa strada è facilmente imitabile. La qualità, come prima descritta, è già stata conseguita e non basta pertanto a mettere al riparo dalla concorrenza agguerrita del Nuovo Mondo. Tra le soluzioni possibili, è stata dunque percorsa quella della **ricerca dell'originalità**, che è piaciuta soprattutto ai winemaker. Questi ultimi, infatti, hanno così avuto modo di imprimere sui vini realizzati la propria firma, attraverso la ricerca di effetti particolari, di volta in volta accuratamente scelti e studiati, dovuti per lo più all'impiego di determinate strategie enologiche.

I suoli antichi esaltano la tipicità

Come già specificato, l'insieme dei terreni di una zona accomunati dai medesimi valori dei parametri (storici, umani, climatici…) costituisce la tipicità di un vino ma non in tutti i casi il terroir è sufficientemente ricco, affascinante ed espressivo da garantire la sua manifestazione nel prodotto finale. Non tutti i luoghi hanno per il produttore il medesimo valore. L'**espressività di un terroir** può essere in qualche maniera valutata e misurata, perché è legata da una proporzione inversa alla manifestazione nei caratteri organolettici del vino dei requisiti tipici della varietà coltivata. In particolare, i massimi livelli si raggiungono qualora l'espressione di varietà normalmente molto riconoscibili perché dotate in aromi primari, come Merlot o Cabernet, risulti praticamente annullata. Ma quali sono i terroir dotati di maggiore tipicità? Normalmente quelli caratterizzati da **condizioni estreme**. Dal punto di vista del suolo, sappiamo che i più grandi vini derivano da terreni di antica origine, permeabili e pertanto dilavati e relativamente poveri, nei quali gli apparati radicali possano espandersi fino a profondità elevate.

Due casi iconici

Chablis non potrebbe essere la culla dello **Chardonnay** se non ospitasse l'argilla calcarea che fa da orlo a un enorme bacino sommerso ricco di gusci d'ostriche, caratteristiche che, affiancate dalle differenze climatiche legate alla latitudine, consentono di ottenere una manifestazione dello stesso vitigno diversa da quella che si ottiene in Mâcon. Mentre è grazie alla complessità dei suoli della **Côte d'Or**, dove convivono gesso, sabbia, breccia e argilla, che il **Pinot noir** più famoso al mondo può variare la propria espressione dalla maggiore sapidità sulle piastre calcaree, al più intenso colore su quelle ferrose, fino alla più incisiva presenza di scheletro sui letti di sassolini.

Vini di soddisfazione

Ma sul tema ci sono anche differenti opinioni, come quella del winemaker **Roberto Cipresso** che afferma che per certi vini non ha senso parlare di tipicità: «I vini di soddisfazione e i vini di emozione. Per ciò che riguarda i primi, contraddistinti da

assenza di difetti, piacevolezza, equilibrio tra tutti i requisiti organolettici, ha sicuramente senso parlare di tipicità (del vitigno); sono infatti pensati per soddisfare il consumatore per ciò che riguarda la degustazione visiva, olfattiva e gustativa. Sono progettati per rispondere al pubblico che ama trovare e riconoscere i vitigni di provenienza, e in generale per chi vuole cogliere tutti gli elementi facilmente riconducibili al frutto.

Vini di emozione

I secondi sono invece quelli realizzati in terroir dalle potenzialità espressive forti; in questi casi, la scelta varietale più opportuna è quella che fa sì che il vitigno impiantato sia un ottimo attore, ovvero che attenui fino quasi ad annullare del tutto la propria riconoscibilità, affinché il vino risulti il riflesso sia dell'annata sia dell'ambiente di provenienza. Tale vino, al di là della piacevolezza immediata, ha il valore aggiunto della forte identità conferita dalla non ripetibilità dell'ambiente di produzione, nonché il potere di emozionare perché riflesso fedele di un luogo e di un tempo. In questo caso, parlare di tipicità non ha a mio avviso alcun senso; per fare un esempio, non esiste un Brunello tipico, ma esistono le espressioni dei diversi versanti della sua terra di provenienza».

Il Pinot non Pinot di Madame Leroy

Sulla stessa linea di pensiero **Madame Leroy** che sui più strabilianti Pinot noir di Borgogna dichiara: «Il miglior Pinot noir è quello che non profuma di Pinot noir». Si è espresso sul tema anche **Emilio Pedron**, manager vinicolo di lungo corso, che ha esortato pubblicamente il comparto a intraprendere la "terza rivoluzione delle denominazioni del vino italiano", per recuperare appunto la tipicità vera storicizzata dei territori, tirando fuori il meglio possibile dal rapporto territorio-vitigno, anche grazie alla scienza.

In apertura: vecchie vigne dell'azienda sarda Bentu Luna

> Questo articolo fa parte de **La Terza Pagina**, newsletter a cura di Alessandro Torcoli dedicata alla cultura del vino. Ogni settimana ospita opinioni di uno o più esperti su temi di ampio respiro o d'attualità. L'obiettivo è stimolare il confronto: anche tu puoi prendere parte al dibattito, scrivendoci le tue riflessioni **qui+**
> Il tuo contributo sarà raccolto e pubblicato insieme a quello degli altri lettori.
>
> Per ricevere La Terza Pagina **iscriviti qui+**