



Categoria: News

Cortina - 10 Luglio 2017, ore 12:16

L'IMPORTANZA DEL SUOLO PER GLI AROMI DEL VINO: DA VINOVIP A CORTINA LE RIFLESSIONI DI LORENZO BERNINI (ALEJANDRO BULGHERONI FAMILY VINEYARDS), ERNESTO ABBONA (MARCHESI DI BAROLO), ANDREA LONARDI (BERTANI DOMAINS) E ROBERTA URSO (SETTESOLI)

Il suolo incide sul profilo aromatico di un vino? Se l'esperienza dice che la risposta è senz'altro positiva, definire e quantificare in che modo questo importante elemento del terroir incida è cosa alquanto difficile. Il tema, dibattuto, è stato al centro del seminario di apertura della edizione n. 20 di Vinovip a Cortina, firmata da Civiltà del Bere.

“Per ottenere uve di qualità gli agronomi sono ossessionati dall'equilibrio vegeto-produttivo del vigneto, della singola vite no al germoglio - ha esordito Lorenzo Bernini, responsabile delle tenute di Alejandro Bulgheroni Family Vineyards in Toscana (Tenuta Dievole in Chianti Classico, Podere Brizio e Poggio Landi a Montalcino e Tenuta Le Colonne a Bolgheri ndr), per un totale di 300 ettari condotti in biologico - e per perseguirlo è necessario puntare ad ossigenare il terreno eseguendo lavorazioni in tempi e modalità adeguati per aumentare l'attività microbica. Sono i microorganismi a rendere ospitale un suolo per le radici. In un terreno vitale la presenza di attinomiceti, per esempio, si misura in quintali ad ettaro. In un terreno vitale i lombrichi “digeriscono” dai 30 ai 100 quintali di terreno all'anno. Numeri che fanno riflettere. In queste buone condizioni l'apparato radicale si approfondisce adeguatamente. Poi fondamentale è la nutrizione organica ricorrendo a inerbimenti, che peraltro riducono l'erosione, e poi a sovescio: la mineralizzazione lenta dell'azoto garantisce un regolare approvvigionamento nutrizionale alla vite quindi un accrescimento regolare. La vite è composta per il 96% da Carbonio, Idrogeno e Ossigeno che provengono dall'aria; il restante 4% di macro e microelementi provengono dal suolo. L'atmosfera è simile ovunque quindi non ha un grande peso nella caratterizzazione del vino, ecco che il terreno e l'apparato radicale che lo esplora possono fare la differenza per esprimere il terroir: la qualità arriva nel bicchiere attraverso un apparato radicale approfondito”.

Un caso evidente dello straordinario apporto del terreno al vino sono le Langhe: lo stesso vitigno, il Nebbiolo, anche a parità di esposizioni e microclimi su terreni diversi, dà vini differenti.

“Non è un caso che nelle Langhe - ha spiegato Ernesto Abbona della storica Marchesi di Barolo - il Nebbiolo dia vini che prendono il nome dai territori. È il terreno che marca il vino. Quando Veronelli venne a Barolo per disegnare le denominazioni comunali, ci accorgemmo che anche quelle sarebbero state troppo grandi e abbiamo riscoperto i cru vini cando in purezza le uve di singoli vigneti che spesso di eriscono solo per il terreno.

Abbiamo lavorato molto, affiancati da diverse Università, e identificato i profili dei vini che possiamo ottenere dai terreni calcarei argillosi di Sarmassa, da quelli limo-sabbiosi di Coste di Rose e da quelli di marne e sabbie di Cannubi. La vera straordinarietà dell'Italia sta nella differenza dei terreni e se non siamo capaci di portarla nel bicchiere non trasmettiamo le sfumature".

Portare sfumature nel bicchiere equivale a parlare di vini di territorio per un consumatore che ne colga la differenza, "ma negli equilibri globali, alla vigilia di una vendemmia in cui forse mancheranno 40-50 milioni di ettolitri di produzione a livello mondiale, a muovere le cose forse non è la terra, ma le regole di mercato". Da questo dubbio/riflessione è partito l'intervento di

Andrea Lonardi della griffe Bertani Domains, distinguendo il valore del racconto del terreno/terroir nel marketing da quello "tecnico". **"La viticoltura di precisione - ha sottolineato Lonardi - è la risposta per una gestione su misura del vigneto, per innalzare omogeneamente la qualità delle uve e per esprimere ed esaltare le differenze tra vini provenienti da suoli differenti. Nel caso di Val di Suga (l'azienda di Bertani Domains in cui si produce Brunello di Montalcino) abbiamo tre zone differenti che danno luogo a tre vini diversi.**

L'accuratezza della gestione è tale da differenziare gli interventi, nella concimazione, nei trattamenti, nella raccolta, in uno spazio inferiore al metro. Noi indagiamo costantemente sulla relazione tra caratteristiche dei suoli, conduzione agronomica e pro li dei vini. In Fazi Battaglia nelle Marche abbiamo scoperto che il Verdicchio ha espressioni varietali molto diverse anche in base al vigore delle piante. A un elevato vigore corrispondono vini con espressioni tioliche per livelli di 4-mercaptoesanolo simili a quelli riscontrabili nel Sauvignon Blanc; con un basso vigore l'espressione è più terpenica, i vini ricchi di norisoprenoidi hanno un'evoluzione in bottiglia con presenza di note di idrocarburi che ricordano il Riesling. **È evidente che tutta questa diversità della materia prima uva pretenderebbe una enologia capace di capirla e valorizzarla con protocolli di vini cazione su misura".**

E a fondo della conoscenza dei suoli dell'estesissima superficie vitata dei soci sta andando anche Settesoli, una delle più importanti cantine cooperative del Meridione. **"Siamo all'incrocio di tre province - ha raccontato Roberta Urso di Settesoli - e, grazie agli studi in corso, abbiamo riscontrato cinque tipologie diverse di suolo. Coltiviamo 28 varietà e quindi trovare le migliori interazioni tra le cultivar e i terreni non è cosa semplice. Abbiamo cominciato il lavoro quattro anni fa per tirare fuori le potenzialità ancora non espresse di queste interazioni e nel 2019 avremo due vini, un Grillo e un Nero d'Avola, fortemente identici cativi di questo territorio. Non siamo la Toscana o la Borgogna, ma vogliamo e possiamo produrre vini profondamente segnati dal nostro territorio".**