

La pianta e il frutto

“Il buon vino nasce in vigna”

Non esistono uomini, macchine o additivi che possano trasformare un'uva mediocre in un grande vino. Giustamente afferma un detto antico che “il buon vino nasce in vigna”: è in campagna, quindi, che si produce il vino, ancor prima che in cantina. Un ruolo fondamentale spetta a quello che i francesi definiscono con il termine *terroir*, un insieme di fattori geografici, climatici, geologici e biologici (il vitigno) unico e irripetibile. Perciò, per imparare a conoscere un vino è importante conoscere bene le sue radici.

Latitudine e altitudine

Tutte le principali regioni viticole del mondo si trovano in paesi collocati tra i 30 e i 50 gradi nord o sud di latitudine, ovvero in zone dal clima temperato. In stretto rapporto con la latitudine, cioè con la distanza dall'equatore, si deve considerare l'altitudine sul livello del mare. Per formulare una regola generale, si può dire che l'altitudine è tanto più elevata quanto più bassa è la latitudine. Per esempio: le grandi vigne di Borgogna, in Francia, sono a 50-60 metri sopra il livello del mare; nelle regioni viticole del Cile, molto più vicine all'equatore, i migliori risultati si ottengono a 600 metri sul livello del mare.

Clima temperato

Per portare le uve a un giusto grado di maturazione, la vite ha bisogno di un clima temperato, con temperature medie annue

non inferiori ai 10 °C. Ma ha anche bisogno di luce e di sole (1300-1500 ore annue) e di acqua (650-700 millimetri di pioggia annue).

Naturalmente è necessaria una distribuzione omogenea dei fattori climatici nell'arco dell'anno: serve una maturazione costante, senza picchi di calore, con precipitazioni più abbondanti durante l'inverno e la primavera e, comunque, non nei periodi della fioritura e della vendemmia.

A comandare il clima è madre natura, ma l'uomo può parzialmente intervenire modellando la coltura in base alle esigenze. L'inerbimento del terreno, le distanze di impianto, le forme di allevamento, la sfogliatura delle piante (per far penetrare la luce del sole) e altri accorgimenti “naturali” consentono di sfruttare al meglio i fattori climatici.

Il sapore del suolo

La vite è in grado di adattarsi a tutti i tipi di terreno. Ma ogni terreno conferisce al vitigno, e di conseguenza al vino, caratteristiche diverse, che si fondono con quelle della pianta coltivata. Per enunciare delle regole generali ricorriamo a quanto dice Mario Fregoni, ordinario di viticoltura all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza, il quale così sintetizza la correlazione tra terreno e vino:

I terreni ciottolosi-permeabili producono vini di elevata qualità, alta gradazione alcolica, fini e intensamente profumati.

Da terreni sabbiosi si ottengono vini fini, delicati, profumati, poveri di sostanze estrattive.

Ricchi di estratto sono invece vini che nascono da terreni tendenzialmente argillosi: sono vini morbidi, di buona acidità e di lunga conservazione.

Troppa argilla è però controproducente: da terreni pesanti e molto argillosi nascono vini sì, ricchi di estratto, aromatici e intensamente colorati, ma risultano spesso disarmonici e grossolani.

I terreni umidi producono vini di bassa gradazione, molto acidi, ricchi di sostanze proteiche.

I terreni calcarei – in questo gruppo si includono anche i terreni ricchi di sali minerali, e le terre rosse che generano vini di qualità ecelsa – sono tra i più indicati: lì nascono vini molto alcolici, di bassa acidità e profumati.

I suoli ricchi di humus non hanno pregi particolari, danno vini grossolani, instabili, poveri di estratto.

Buoni vini si possono infine ottenere da terreni acidi, sono vini fini, delicati, anche se non eccessivamente ricchi di corpo e di colore.

Ogni vitigno ha dunque precise caratteristiche ed esigenze in termini di fattori geografici, climatici e geologici. Sin dal XII secolo i viticoltori hanno capito che un vitigno non va impiantato in modo casuale ma inserendolo nel suo contesto ideale. È questo, in parole semplici, il concetto di “zonazione”, del quale oggi si sente tanto parlare.

Avere idee chiare

La scelta del vitigno che meglio si adatti al contesto geografico e ambientale è il primo difficile compito del viticoltore, che deve tener conto anche delle tendenze di mercato, cercando di anticiparle (un nuovo vigneto inizia a produrre uve di qualità non prima del terzo anno). Bisogna scegliere il clone giusto, il sistema di allevamento adeguato, ed eseguire tutte le operazioni nel vigneto in base alla produzione che si vuole ottenere.

Il Pinot Nero è un buon esempio per capire le diverse componenti che concorrono a una viticoltura di qualità. Questo vitigno a bacca nera è fondamentale nella produzione dello Champagne e di molti spumanti metodo classico. Ma è pure il vitigno da cui vengono prodotti vini rossi tra i migliori al mondo (in Borgogna, per esempio, e anche in Italia). Ovviamente, nel primo caso le uve sono vinificate in bianco (ovvero senza le bucce, responsabili del colore) e nel secondo in rosso. I cloni, però, non sono gli stessi: le varietà di Pinot Nero indicate per la spumantizzazione hanno grappoli più grossi, con acini più grandi; quelle ideali per la produzione di vini rossi hanno grappoli di dimensioni ridotte e acini più piccoli, con un più felice rapporto tra la polpa e la buccia, nella quale si nascondono per la maggior parte le sostanze fenoliche.

Cambiano anche i sistemi di allevamento e le operazioni nei vigneti: da un vitigno destinato alla produzione di vino base per la spumantizzazione si possono ottenere rese più elevate, ricorrendo a specifiche forme di coltura. Per produrre grandi

vini rossi bisogna invece puntare su sistemi di allevamento orientati a basse rese, tentando di concentrare le sostanze in un minor numero di grappoli. Nel suo ciclo vegetativo la pianta della vite trasferisce al frutto un certo numero di sostanze: ne consegue che riducendo il numero dei grappoli si ottengono acini più ricchi.

Usare il clone sbagliato significa mancare lo scopo: continuando con il nostro esempio, vinificare in rosso uve di Pinot Nero destinate alla spumantizzazione vuol dire ottenere vini scarsi di struttura, con poco colore, pochi tannini ed elevata acidità; al contrario, la vinificazione in bianco di grappoli di Pinot Nero indicati per la produzione di vino rosso dà un vino base con scarsa acidità, elemento importante negli spumanti.

Per ogni tipologia di vino esistono cloni adeguati e precise regole di coltura. Avere idee chiare, quindi, è fondamentale: per ogni vigneto bisogna definire una destinazione enologica e rispettarla. L'obiettivo, in cantina, sarà quello di "non rovinare" la materia prima che la natura ha prodotto.