A07

Vai al contenuto multimediale

Antonio Murgia

Poesia del vino

Tomo I

Aracne editrice

www.aracneeditrice.it
info@aracneeditrice.it

Copyright © MMXVIII
Gioacchino Onorati editore S.r.l. — unipersonale

www.gioacchinoonoratieditore.it
info@gioacchinoonoratieditore.it

via Vittorio Veneto, 20
00020 Canterano (RM)
(06) 45551463

ISBN 978–88–255–1120–8
I tomo

ISBN 978–88–255–0626–6
opera completa

I diritti di traduzione, di memorizzazione elettronica,
di riproduzione e di adattamento anche parziale,
con qualsiasi mezzo, sono riservati per tutti i Paesi.

Non sono assolutamente consentite le fotocopie
senza il permesso scritto dell'Editore.

I edizione: luglio 2018

Indice

7 *Introduzione*

15 Capitolo 1
Sistemi di allevamento delle viti e glossario enologico

Prima parte
Vini italiani

33 Capitolo I
Piemonte

145 Capitolo II
Valle d'Aosta e Liguria

197 Capitolo III
Lombardia

299 Capitolo IV
Trentino Alto Adige

363 Capitolo V
Veneto e Friuli Venezia Giulia

525 Capitolo VI
Emilia Romagna

Introduzione

La poesia del vino — titolo scelto per questo lavoro — affonda le sue radici nella profondità dei millenni. La vitis vinifera è, infatti, una pianta molto antica. Da milioni di anni è presente in quasi tutte le zone che, nel nostro pianeta, possono godere di un clima temperato. La produzione del vino, invece, è iniziata soltanto da alcune migliaia di anni. I primi a scoprirne la poesia pare siano stati i Sumeri, seguiti da Egiziani e Greci e, molto più vicino a noi, dagli Etruschi. La vitis vinifera è la più importante e diffusa. Essa alligna e prospera in modo speciale laddove sussistano le tradizionali quattro stagioni. Il vino era già noto e diffuso al tempo dei Romani e, nello splendore imperiale, nella capitale era disponibile con almeno 140 tipologie, provenienti da ogni regione in cui Roma avesse portato i propri legionari. Con la disgregazione dell'Impero, però, la coltivazione della vite e la conseguente produzione di vino subirono un drastico ridimensionamento. Vi fu una sorta di implosione che relegò entrambe nell'ambito ristretto dei monasteri ai quali erano annesse significative estensioni di terreno adibite sia a produzione agricola sia a vigna.

D'altra parte il vino, in quei tempi, era una bevanda prelibata e riservata quasi esclusivamente a nobiltà e clero, lasciando il popolo ai margini del consumo. Le cose cambiarono di nuovo con l'avvento sulla scena politica di Carlo Magno. Grazie alla sua alta considerazione del vino, la viticoltura conobbe un forte impulso: un vero e proprio boom. Di conseguenza, anche la produzione del vino ebbe un notevole incremento. Data la sua adattabilità a ogni tipo di terreno e alla facilità di coltivazione, la vite, nella sua componente vitis vinifera, si diffuse ovunque vi fossero le indispensabili condizioni climatiche: dall'Oriente all'Europa e, generalmente parlando, in tutti i territori che appartennero all'Impero Romano d'Oriente

e d'Occidente. Proprio quando la diffusione di questa pianta era al suo apice, ecco giungere dall'America un parassita che, nel volgere di pochi decenni avrebbe portato quasi alla distruzione delle vigne: dal Portogallo alla Spagna; dalla Grecia alla Francia, dalla Germania all'Italia, i viticultori si ritrovarono sull'orlo del fallimento a causa della fillossera.

Questo pidocchio, invisibile a occhio nudo, attaccava le piante alla radice provocandone la morte, mentre la peronospera se la prendeva con le foglie e l'oidio con i grappoli. Ci vollero alcuni decenni ed alcuni fallimentari tentativi di sconfiggere il nemico con antidoti chimici, per scoprire che in America, insieme al male, c'era anche la soluzione al problema. Non si trattava di un rimedio elaborato dall'uomo ma di un'altra pianta inattaccabile alla fillossera: era la vite americana sulla quale, a un anno circa dalla messa a dimora, venivano innestate le barbatelle delle varietà che si volevano coltivare. La peronospora veniva combattuta con il verderame, mentre per l'oidio ci si serviva di una soluzione a base di zolfo.

Anche nell'uso di questi antiparassitari era necessaria una grande attenzione sia nel dosaggio sia nella tempistica. Il tempo giusto e la quantità esatta sono considerati gli ingredienti indispensabili per liberarsi in tempo utile di questi pericolosi parassiti. In quanto alla prima sbornia che la Storia abbia registrato, essa ebbe come protagonista, un personaggio di assoluto rilievo e, come spesso sarebbe accaduto nell'arco dei millenni, non fu priva di conseguenze. A tramandarcene dettagliato riscontro è stato addirittura il libro dei libri, quello più venduto, letto, studiato e analizzato del pianeta: la Bibbia. Secondo l'interpretazione dell'intellettuale Ferruccio Sardu, i fatti si sarebbero svolti nel modo seguente.

Dopo il diluvio universale, venne ristabilita la pace tra Dio e gli uomini. Noè un giorno piantò la vite, organizzandola in vera e propria vigna. Secondo la leggenda, i semi di questa pianta proverrebbero addirittura dall'Eden. Mentre Noè era intento all'opera, gli si avvicinò Samael, gigantesco arcangelo decaduto e diventato diavolo, che gli domandò cosa stesse facendo.

Noè, senza troppo scomporsi, gli disse che stava mettendo a dimora la vite e si attardò a illustrargli le proprietà del vino che avrebbe ricavato dalla spremitura dell'uva. Samael mostrò tale interesse al progetto da offrire a Noè il proprio aiuto chiedendo, come contropartita, soltanto la metà del vino. A conferma della serietà delle sue parole, avrebbe minacciato diaboliche ritorsioni, nel caso non fosse stato ai patti. Per fertilizzare il

suolo, l'ex arcangelo uccise un agnello, un leone, un porco e una scimmia, sotterrandone le carcasse ai piedi delle piante. In questo suo gesto, Samael aveva voluto anticipare i possibili effetti del vino ed i successivi stati d'animo di chi l'avrebbe bevuto: docile come un agnello, all'inizio; sbruffone come un leone subito dopo; lercio e sgradevole come un porco allo stadio successivo e, infine, ridicolo come una scimmia.

Parola di diavolo che sarebbe stato così! Quando l'uva giunse a maturazione, Noè fece il vino e, dimenticando gli avvertimenti di Samael, ne bevve in tale abbondanza da doverne pagare, poco dopo, le conseguenze. Dopo essersi sentito agnello e leone, andò oltre e, come un porco si insudiciò. Ciò non lo convinse a fermarsi e continuò fino a rendersi ridicolo come una scimmia. Si sentì tanto accaldato, allora, da strapparsi le vesti e, nudo sulla nuda terra, giacque e si addormentò. Sopraggiunse poco dopo il nipotino Canaan, figlio di Cam che, per fare uno scherzo al nonno, gli legò i genitali con una corda e diede uno strattone, evirandolo. Entrato nella tenda, anche Cam vide, ma non diede troppo peso all'azione del bambino. Corse, anzi, fuori a informare Sem e Jafet, suoi fratelli maggiori quasi si trattasse di una marachella infantile e innocente.

I fratelli anziché ridere del padre e deriderlo, presero il mantello, se lo misero tutti e due sulle spalle e, camminando a ritroso, lo lasciarono cadere sul corpo del genitore ricoprendone le nudità, senza neppure vederle. Quando Noè (che, in ebraico, significa quiete, riposo, conforto) si fu risvegliato dall'ebbrezza, seppe quanto gli aveva fatto il figlio minore e s'infuriò.

Allora disse: Sia maledetto Canaan! Schiavo degli schiavi sarà per i suoi fratelli! Disse poi: Benedetto il Signore, Dio di Sem, Canaan sia suo schiavo! Dio dilati Iafet e questi dimori nelle tende di Sem, Canaan sia suo schiavo! Noè visse, dopo il diluvio, trecentocinquanta anni. L'intera vita di Noè fu di novecentocinquanta anni, poi morì. Quiete, riposo, conforto: tutti sostantivi che possono conciliarsi con il vino e con gli effetti che può produrre sull'uomo. A questi, si potrebbero unire allegria, euforia, e cameratismo, a condizione che non si ecceda, altrimenti, come accaduto all'inconsapevole Noé, si correrebbe il rischio di ritrovarsi nudi e per terra come capitò a lui, ed esposti allo scherno dei passanti come sperimentò, con uno dei tre figli, lo stesso Patriarca.

Da quella prima, biblica sbornia, quante ce ne saranno state nel mondo? Non v'è dubbio che il loro numero sarebbe incalcolabile. Se si potessero raccogliere in un unico luogo gli ettolitri di vino bevuti, l'intero pianeta

ne verrebbe probabilmente sommerso e la quantità sarebbe tale da ridurre gli oceani a una povera, piccola pozzanghera dopo un acquazzone estivo in una strada sterrata. Coltivare la vite e produrre il vino è stato, specialmente alle origini, un fatto privato, familiare, tramandato di generazione in generazione. La vigna, a prescindere dalla dimensione, era parte integrante della famiglia e della sua economia. Gli stessi bambini venivano cooptati come in un gioco al quale dedicare una parte del loro tempo libero.

Era il lascito degli anziani a figli e nipoti ai quali, per pudore, non osavano confessare (avrebbero dovuto scoprirlo da soli) che la vite andava ben oltre ciò che lasciava vedere e toccare: era come una speciale creatura: aveva persino un'anima. Essa si nutriva di tutto ciò che il terreno, alle diverse profondità raggiunte dalle radici, le offriva ogni giorno e in ogni stagione fino alla celebrazione della vendemmia e alla vinificazione delle uve.

Giorno dopo giorno, l'uomo si sentiva sempre più coinvolto. Non era più e soltanto un semplice lavoro. Era passione. Era amore. Per quelle piante contorte e allineate in vigna. Per la terra nella quale dimoravano. Per quelle radici ramificate chissà dove nel sottosuolo. Per quel ceppo che si irrobustiva col passare degli anni, dando colore e sostanza al grappolo, calore, qualità e gradazione al vino. Rendendosi conto che non avrebbe potuto più staccarsene, l'essere umano decide, allora, si mettere a frutto la sua intelligenza e di estrarre, dai frutti della vite, una creatura a propria immagine e somiglianza.

Non si accontenta di lavorarla e curarla come persona di famiglia. Vuole fare e incidere di più: vuole darle un'identità il più possibile somigliante alla propria. Accosta diversi sapori; studia nuove fragranze e li accoppia più volte fino ad ottenerne la composizione ora delicata ora robusta ma sempre armoniosa che aveva in mente. Segue ed ascolta quotidianamente — quasi fosse il respiro di un neonato — la fermentazione dei mosti, nella mutevolezza delle espressioni, nei mormorii e nei sussurri, stupendosi del calore che ne proveniva, quasi autoalimentato da invisibile fuoco.

Ne ammira, infine, il tacito acquietarsi fino a scoprire che il prodotto, finalmente e per molti aspetti, gli somiglia. Corposo, profumato, limpido quanto basta e serve. Per sé, la famiglia, gli amici ma anche per gli estimatori che, sempre più numerosi, potranno gustarlo accollandosene le comprensibili spese. Ed è così che vigna, vino e vignaiolo sono diventati, finalmente, una sola, incredibile e superba creatura. Questa trasformazione ha il naturale sapore di un miracolo, che si svolge all'interno di botti e bottiglie allineate e stivate in cantine dove giacciono immerse nella

semioscurità e nel silenzio. Persino l'uomo, presenza costante e occhio da supervisore, è consapevole che, in quella atmosfera rarefatta, gravita qualcosa superiore di molto alle sue forze. Modera i toni della voce e, se non è proprio indispensabile, tace.

Qui, come in molti brani musicali, è di moda il pianissimo e il passo non deve essere più rumoroso della neve che cade. In questo mondo naturale e fantastico al tempo stesso, l'umano scopre di essere ospite e non protagonista: suo malgrado deve adattarsi alle consuetudini della casa, anzi … della cantina. Nel suo angolo più buio, come antiche divinità sul trono, giacciono le botti più stagionate. Ricche di anni e di ettolitri di vino portati a maturazione, stanno svolgendo per l'ennesima volta e senza dare segni di noia, il loro compito. Come per ogni opera d'arte o esecuzione musicale, il risultato non sarà uguale al precedente: avrà corpo e anima differenti, nonostante vigna, uva e mano che la elabora siano le stesse.

Troppe e non sempre controllabili sono infatti le variabili: da quelle atmosferiche all'inevitabile intervento dell'uomo chiamato a programmare, analizzare e, ove necessario, a intervenire. Entrambi risulteranno determinanti e, spesso, bastano impercettibili sfumature ad influire sulla qualità del prodotto finale. Per la posizione geografica e le condizioni climatiche, l'Europa vanta le maggiori estensioni di territorio coltivato a vigna ed è, di conseguenza, tra i principali produttori di vino. A sua volta, l'Italia è, con Francia e Spagna, uno dei maggiori rappresentanti del settore vinicolo nel mondo.

Qualcuno ritiene che ne rappresenti l'80% ma, probabilmente, si è un po' ecceduto. A prescindere dai puri dati statistici, tuttavia, si può dire che non ci sia regione italiana che non abbia un proprio, lungo elenco di vini — bianchi, rossi, rosati; secchi, dolci, passiti, liquorosi, fermi o champenoise, da sottoporre a potenziali estimatori. A loro il compito non secondario di individuarne — spingendosi oltre le caratteristiche organolettiche di colore, profumo e sapore — anche l'intima poesia che li governa.

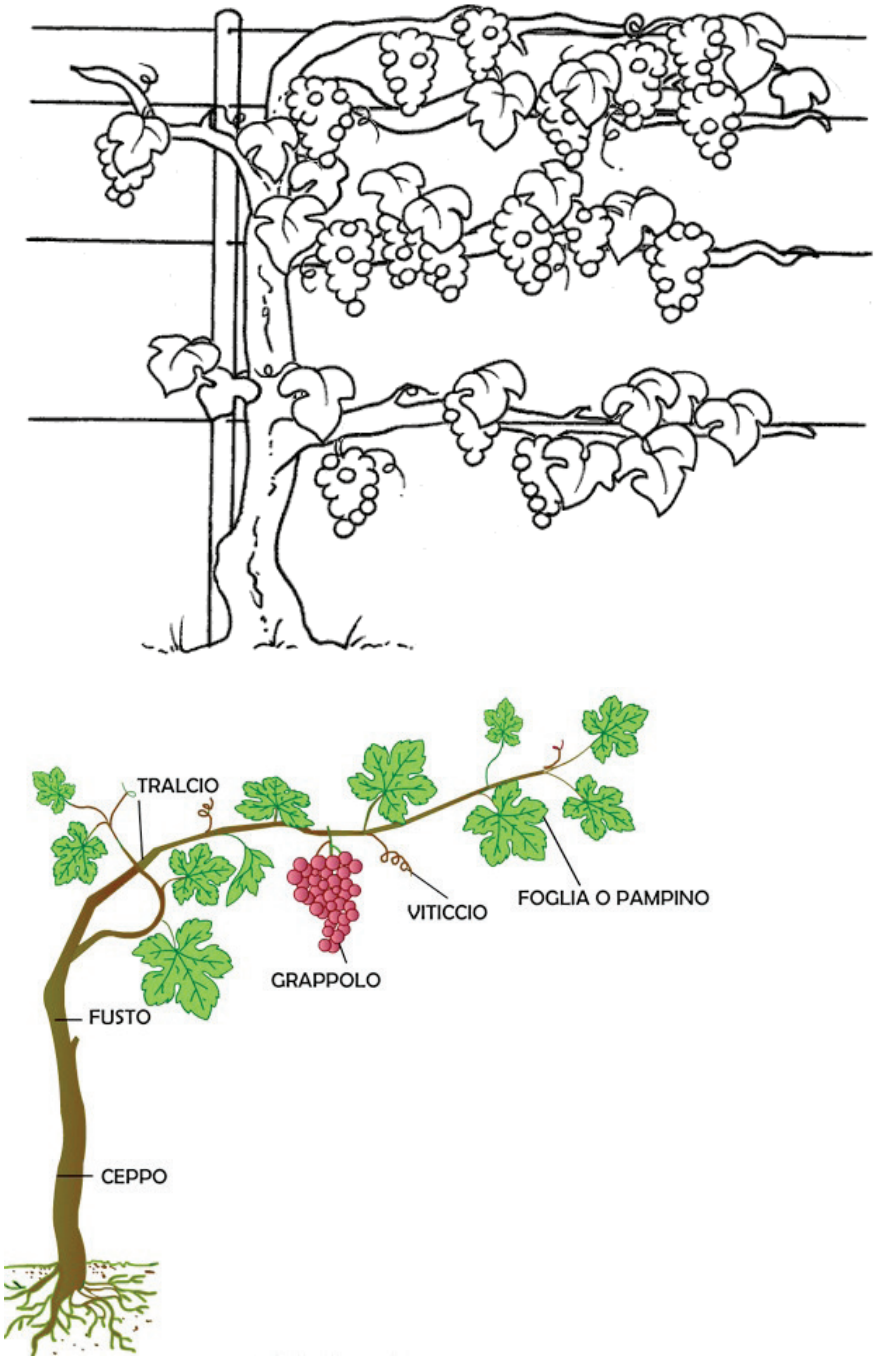


Figura 1. Immagine didascalica delle varie componenti della vite.

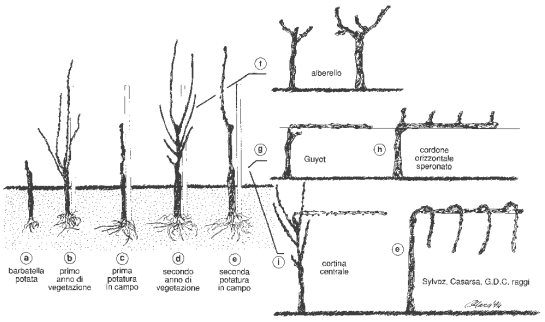
Figura.2. Ceppi di vite americana allo stato naturale.

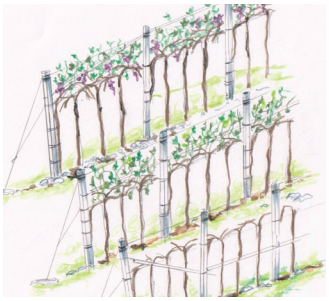
Figura.3. Ceppo di vitis vinifera nella sua piena maturità.

Capitolo 1

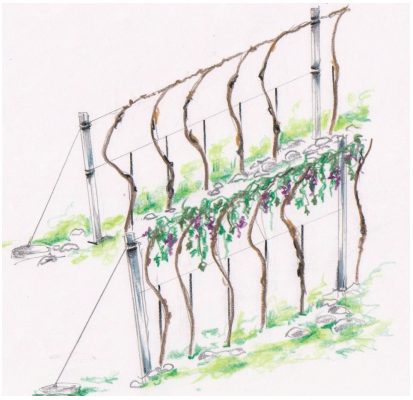
Sistemi allevamento vite e glossario enologico

Il sistema Casarsa è un tipo di allevamento particolarmente utilizzato in Friuli Venezia Giulia, dove è nato e si è sviluppato. Questo sistema vegetativo prevede la crescita della vite verso l'alto, mentre i frutti si trovano tutti nella parte inferiore. Il fusto della vite in questo sistema raggiunge un'altezza variabile da 1 a 1,5 metri. Rispetto agli altri, però, ha una densità bassa. L'interfila è compresa tra 2,5–3 metri; la distanza della vite sulla fila è di 2–2,8 metri. È possibile meccanizzare le operazioni relative alla potatura e alla vendemmia, riducendo notevolmente i costi di gestione. Con questo tipo di sistema vegetativo và fatta la vendemmia verde che prevede il diradamento dei grappoli di scarsa qualità, lasciando spazio a quelli ormai in una fase di maturazione più avanzata. Ciò permette di alzare il livello qualitativo di prodotto. Il Casarsa è meno complesso del sistema Sylvoz e, da un punto di vista pratico, risulta essere di gestione più semplice.





Il sistema Sylvoz è utilizzato soprattutto in Italia centro settentrionale. Il fusto principale della pianta si prolunga a forma di cordone sul quale i capi frutto vengono tenuti chini e potati piuttosto lunghi. Gli stessi si rinnovano ogni anno partendo da un tralcio che prende forma da quello dell'anno precedente.

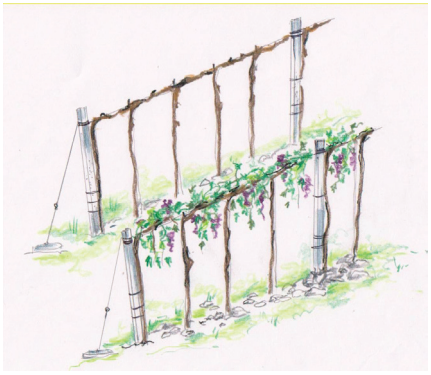


Il cordone libero mobile è un sistema di allevamento di cui è possibile la totale meccanizzazione. Nella parte superiore dei pali viene posizionato un cappuccio mobile dove scorre il filo di sostegno che sarà fondamentale per lo scuotimento verticale in fase di vendemmia senza provocare però danni sostanziali alla pianta. Questo tipo di allevamento della vite assomiglia molto al cordone libero, l'unica differenza evidente sta nel fusto della vite che non è diritto ma incurvato. Da un punto di vista estetico il tralcio orizzontale si sviluppa al punto da arrivare a percorrere, in molti casi, tutto il filare. Questo sistema non prevede alcun contatto tra le uve e le parti meccaniche operative. La qualità dell'uva e il grappolo restano invariate. Sostanzialmente la scelta tra cordone libero e cordone libero mobile dipende dalla varietà, della pianta e dal tipo di impianto; il risparmio, nei confronti del cordone speronato è del 20%; c'è una effettiva semplificazione delle operazioni di potatura verde e invernale e quindi una importante riduzione dei costi operativi. Offre, infine, una buona esposizione solare.

Il sistema Guyot permette la modifica e il miglioramento della crescita dei grappoli e della pianta stessa. Questo sistema viene adottato soprattutto quando s'intende commercializzare il prodotto e si offre in due tipologie: semplice o doppio.
Il semplice prevede l'eliminazione della parete fogliare della piantina ad eccezione del tralcio cresciuto l'anno precedente e di una sezione più pic-

cola composta da due, tre gemme, detta sperone. Questa forma di allevamento è la più adottata quando si punta all'alta produttività della pianta. Il Guyot doppio, invece, è dato da una potatura in cui restano due tralci al posto di uno e un tralcio più piccolo, detto sperone. La differenza sostanziale quindi tra Guyot semplice e doppio è data dal numero di tralci che vengono lasciati: 1 nel primo caso, 2 nel secondo. Esistono anche altre varianti della potatura: il Guyot capovolto, doppio capovolto o alla cappuccina e palmetta speronata.

Il cordone libero viene utilizzato quando si punta ad un'elevata meccanizzazione. Si tratta di un sistema con un unico filo permanente speronato posto orizzontalmente a circa 140, 160, 170 cm da terra. I germogli crescono verso l'alto per poi ricadere in basso a causa del peso dell'uva. Durante la potatura si selezionano i cosiddetti speroni a 1, 3 gemme del cordone allocati verso l'alto. Ciò viene fatto per facilitarne la potatura meccanica e aumentare la produttività della pianta. Nel corso degli anni il cordone libero sta prendendo rapidamente il posto del cordone speronato. Il cordone libero viene utilizzato soprattutto all'estero. In Italia è adottato principalmente nel Veneto, in Emilia Romagna e Toscana. Questo allevamento prevede degli accorgimenti particolari:



a) distanza tra i filari compresa tra 2,30 e 2,50 metri;
b) pali piuttosto robusti in grado di sopportare pesi di una certa consistenza;
c) abbattimento dei costi e risparmi del 15–20% rispetto al cordone speronato;

d) semplificazione delle operazioni di potatura verde e invernale;
e) risparmio notevole di ore lavorative: circa 60 per ettaro;
f) buona esposizione solare per rendere efficiente la fotosintesi;
g) il cordone speronato permette la realizzazione di un impianto a fittezza regolare;
h) garantisce un buon equilibrio della produzione;
i) garantisce una buona esposizione delle foglie;
l) possibilità di meccanizzare la potatura verde e la vendemmia;
m) possibilità di eliminare la legatura della vite dopo la vendemmia.

Le forme di allevamento della vite sono degli schemi seguiti per modificare la crescita della pianta attraverso opportune tecniche colturali e adattarla agli scopi per cui è coltivata. I diversi metodi di allevamento per la viticoltura sono stati selezionati e migliorati nel corso della storia al fine di ottenere maggiori quantità e migliore qualità dell'uva, anche in subordinazione dell'utilizzo previsto.

Guyot semplice. Dopo la fruttificazione di settembre—ottobre si attende la completa caduta delle foglie quindi, a metà inverno, inizia la potatura che può essere distinta in tre fasi che, per convenzione, prendono il nome di:

a) passato: ciò che è stato lasciato nell'anno precedente sulla pianta;
b) presente: l'insieme di vegetazione sulla quale si dovrà effettuare la potatura;
c) futuro: ovvero quello che, nelle attuali condizioni, si intende lasciare per l'anno a venire.

In questo metodo di allevamento si tende ad eliminare tutta la vegetazione ad eccezione di un tralcio vecchio di un anno (capo a frutto) e un piccolo sperone, ovvero una porzione di tralcio di dimensioni ridotte, portante due o tre gemme. Il Guyot, come tutti i sistemi di potatura mista, si presta per i vitigni altamente produttivi che fruttificano principalmente sui tralci emessi dalle gemme intermedie del capo a frutto: in questi vitigni la potatura corta ("a sperone") non garantirebbe un'adeguata produzione a causa della scarsa produttività delle gemme basali. Il numero di gemme di cui si compone il capo a frutto del Guyot varia secondo le

condizioni ambientali (fertilità del terreno e disponibilità irrigua) e le potenzialità produttive del vitigno.

Doppio Guyot. Il doppio Guyot è una forma di allevamento che si differenzia dal più usato Guyot semplice per la presenza di 2 tralci a frutto al posto di 1. È una tecnica di potatura utilizzata per varierà dotate di scarsa fertilità basale. È costituito da un ceppo relativamente basso sul quale sono inseriti uno sperone di 1–2 gemme e un capo a frutto di lunghezza variabile (6–12 gemme). La forma definitiva si ottiene in 2–4 anni a seconda degli ambienti e delle abitudini dei potatori. Il mantenimento si ottiene con i tre classici tagli che consistono nel recidere il capo a frutto dell'anno precedente che ha originato tralci produttivi (taglio del passato), raccorciare al numero di gemme voluto il tralcio posizionato più in alto sullo sperone ovvero quello che andrà a produrre dopo la ripresa vegetativa (taglio del presente) e speronare a due gemme il più basso per ottenere, l'anno dopo, tralci da piegare (taglio del futuro).

Cordone speronato. In questa forma di allevamento, qualche mese dopo l'inizio del riposo invernale si esegue la potatura lasciando uno o due branche che resteranno sulla pianta per almeno quattro o cinque anni. Su di essi si lasceranno quattro speroni equamente distanziati fra loro. La potatura degli anni a venire consisterà nel rinnovare lo sperone anno per anno. Questo sistema di allevamento è adatto ai vitigni che fruttificano sui tralci emessi dalle gemme basali, che richiedono una potatura corta.

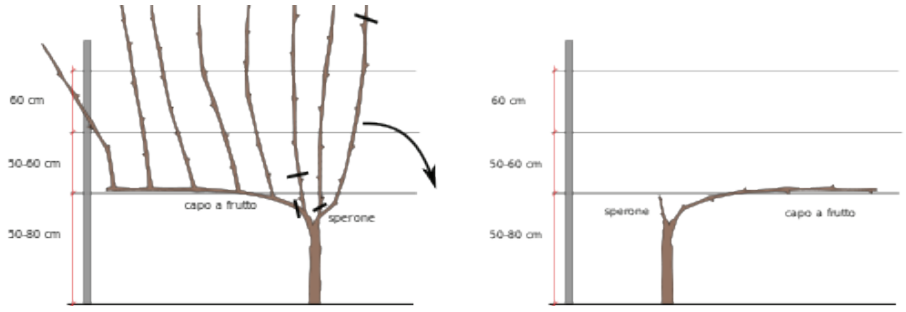
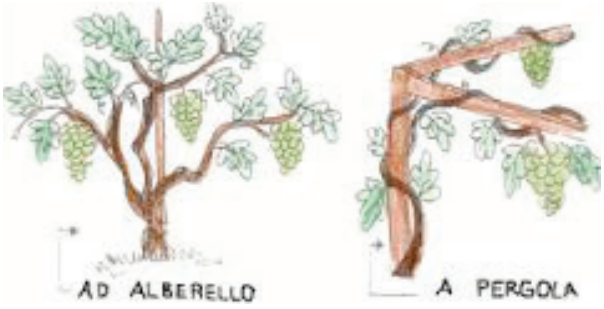


Figura.4. Schema di allevamento a Guyot semplice prima della potatura (a sinistra) e dopo la potatura (a destra).

La potatura a Guyot. Deve il suo nome a Jules Guyot, un francese che, verso la seconda metà del XIX secolo, cominciò a perfezionarla e a diffonderla, anche se sembra che questo sistema fosse già praticato da secoli in diverse zone del nord Italia, soprattutto nell'astigiano. Questa forma di allevamento prevede la recisione dalla pianta di tutti i vecchi tralci tranne uno, vecchio di un anno, chiamato comunemente capo di frutto. Si tratta del tralcio che, in sostanza, garantirà il grosso della produzione nell'anno successivo; il numero di gemme, lasciate nel capo a frutto, varia secondo le condizioni ambientali, l'età della pianta e la produzione che si vuole ottenere; in genere, però, se ne lascia un numero da 4 ad 8 gemme. Oltre al capo a frutto, è fondamentale lasciare sulla vite uno sperone da cui spunterà un tralcio che, a sua volta, verrà utilizzato l'anno successivo come capo a frutto, riaprendo così il ciclo produttivo. Esiste anche la variante Guyot doppio che consiste nel lasciare due capi a frutto e due speroni, raddoppiando, di fatto, il Guyot semplice. Nel confronto con il cordone speronato il Guyot ha il vantaggio di mantenere più giovane e più vigorosa la pianta e, conseguentemente, una maggiore produzione di frutti e una migliore qualità dell'uva. Di contro questo metodo necessita di più ore di potatura, legatura e manutenzione, là dove il cordone speronato ha il suo vantaggio maggiore visto che dopo la potatura invernale non necessita di altri interventi.



Alberello. L'alberello è un sistema di allevamento esteso nell'Italia meridionale e insulare ma largamente diffuso anche in altre regioni a clima caldo–arido oppure freddo. È concepito per sviluppare una vegetazione di taglia ridotta allo scopo di adattare la produttività del vigneto alle condizioni sfavorevoli dei suoli poveri e siccitosi o alle basse temperature. In generale, la pianta è impalcata a una altezza variabile tra 20 e 100 centimetri e terminante con un sistema di tre o quattro branche brevi, portanti speroni tagliati a 1 o 3 gemme e, talvolta, capi a frutto. Questo sistema di allevamento