

Vitae è vita e amore per il terroir

di Paolo Valente | 



La presentazione di un libro si è rivelata momento di riflessione sulla viticoltura mondiale e il suo rapporto con il terroir

L'occasione è di quelle ghiotte per tutti coloro che amano approfondire gli argomenti legati al mondo del vino. Ospite della delegazione AIS di Milano il professor Mario Fregoni.

L'incontro nasce dalla volontà, condivisa, di AIS Lombardia di dare la giusta rilevanza ad una pubblicazione sul vino un po' particolare. Un libro realizzato da Roberto Gazzola, con il coinvolgimento dei bambini di una scuola elementare, in collaborazione con il Rotary Club Valtidone e i cui proventi verranno destinati alla lotta contro la poliomielite, malattia che il Rotary, devolvendo fondi, è impegnato a combattere da molti anni.

L'autore, sommelier e ristoratore di Borgonovo Valtidone, ci racconta come l'idea sia nata grazie ad una dedica che il prof. Fregoni gli ha lasciato sulla carta dei vini: *"L'amore per la propria terra d'origine o di elezione, comprende anche i suoi frutti, fra i quali i vini, che sicuramente rappresentano la tradizione e la cultura vera: quella contadina che è universale."*

Da qui il coinvolgimento dei bambini e di numerosi produttori dei colli piacentini in quanto entrambi attori, presenti e futuri, del territorio in cui sono inseriti, quel territorio che è vero destinatario dell'amore universale, come scrive il prof. Fregoni.

I produttori, insieme ad altre personalità del mondo vitivinicolo, sono stati chiamati a scrivere, non di vino, ma di come vorrebbero lasciare il mondo ai loro figli. Ai bambini il compito di arricchire la pubblicazione con dei loro disegni, sintesi del lavoro di ricerca svolto in classe.



La partecipazione del prof. Fregoni alla serata si concretizza in un suo prezioso intervento dal titolo: "Dove va la viticoltura mondiale?"; vecchio e nuovo mondo contrappongono differenti filosofie, anche in tema di viticoltura, ed un diverso approccio al tema dell'identificazione del vino. L'Europa, privilegiando il territorio, o meglio il terroir, valorizza le denominazioni geografiche mentre il resto del mondo evidenzia maggiormente il vitigno.

Da qui parte la riflessione del prof. Fregoni:

il terroir, combinazione di vitigno, territorio, clima e fattore umano, può caratterizzare in modo significativo ogni varietà, connotandone le peculiarità sensoriali. Da sempre, l'Europa ha identificato i suoi migliori terreni: i Romani già riconoscevano ben 40 cru del Falernum, i monaci cistercensi, nel XVI secolo, iniziarono un grande lavoro di classificazione dei territori e di identificazione delle parcelle migliori analizzando, o forse sarebbe meglio dire, assaggiando il terreno, lavoro che ha poi trovato concretizzazione, nel 1855, quando la Francia ha definito i grandi cru di Bordeaux.

Al contrario il nuovo mondo parte da una posizione diametralmente opposta privilegiando il vitigno indipendentemente dal luogo di produzione.

Le ricerche però non sembrano dare ragione a quest'ultima interpretazione. A riprova di tutto ciò, uno studio ha dimostrato che solo il 4% di un panel di degustatori professionali è riuscito ad identificare il vitigno di

origine mentre il 20% è riuscito ad identificare il territorio di provenienza.

Ma allora, quale futuro ci si presenta, territorio o varietà?

Secondo il prof. Fregoni la decisione è scontata: il territorio dovrà prevalere sulla varietà, in quanto il territorio è il vero fattore caratterizzante del vino, è il terroir che marca inesorabilmente il prodotto finale.

La serata si è conclusa con la degustazione di otto vini prodotti da alcune delle cantine che hanno collaborato al progetto.

Presentati da Giorgio Rinaldi, delegato di Como e membro del Consiglio Nazionale dell'AIS; abbiamo degustato le malvasia aromatiche di Candia prodotte da Torre Fornello, La Ferraia, La Tosa e Fratelli Piacentini. Tutte bellissime all'esame visivo, si sono dischiuse con intensi profumi fruttati e floreali sempre ben bilanciati da una nota minerale. Al gusto, freschezza e sapidità hanno accompagnato un'ottima persistenza aromatica.

A seguire il Gutturino di Montesissa, Il Poggiarello, Baraccone e La Stoppa. L'immediatezza e la piacevolezza dei primi tre vini è divenuta struttura evoluta e fine nella Macchiona 2002. Le note tipiche dei vitigni utilizzati (barbera e Croatina) esplodono ben identificate e supportate, nei primi due campioni, da una piacevole frizzantezza. Degustando questi ultimi quattro vini, abbiamo potuto constatare come il luogo comune sul Gutturino debba essere definitivamente sfatato.

