

# L'enologo? È una persona di buon senso

Cambiamenti climatici, antiche  
pratiche oggi diventate utili  
e attuali. E poi il biologico,  
la biodinamica e il terroir.  
Il nostro incontro  
con Stefano Chioccioli  
e la sua filosofia in vigna e cantina

 **PAOLO VALENTE**

## **STEFANO, RACCONTACI BREVEMENTE IL TUO PERCORSO PROFESSIONALE**

Nel corso degli studi di Scienze Agrarie ho sentito subito una particolare attrazione per la vite e il vino tanto che ho inserito nel mio piano di studi tutte le discipline ad essi legati. Dopo la laurea vengo assunto da Ruffino dove rimango per sette intensissimi anni. Nel 1992 decido di diventare libero professionista e inizio a lavorare con tante aziende italiane, una per tutte Livio Felluga con cui collaboro ancora. Ho avuto modo confrontarmi con quasi tutte le regioni d'Italia e con tantissime varietà autoctone creandomi un'esperienza piuttosto complessa e ricca.

## **CHI È STATO IL TUO GRANDE MAESTRO?**

Uscendo da Ruffino iniziai i primi anni del mio lavoro da consulente con Vittorio Fiore; è lui che considero il mio maestro. A quell'epoca avevo studiato molto, mi sentivo ricco di idee e Vittorio mi ha fatto capire come gestire la professione, mi ha fatto capire la direzione che dovevo prendere. È stato lui che mi ha fatto capire alcune cose sui vini rossi che conoscevo di meno rispetto ai bianchi con i quali avevo già grande esperienza.

## **COSA SIGNIFICA PER TE RISPETTO DEL TERRITORIO, APPROCCIO BIOLOGICO E BIODINAMICO?**

Noi della mia generazione, ho 61 anni, siamo stati i figli della scienza; per primi siamo andati, con la conoscenza, sul territorio a fare qualcosa di importante. Prima c'era una viticoltura non di qualità, una meccanizzazione esasperata, veniva considerato solo il ciclo economico del vigneto e non quello biologico. Noi abbiamo fatto un primo passo ripristinando il concetto di ciclo biologico. D'altra parte, è vero che il nostro approccio iniziale è stato, negli anni 90, quello di essere molto presenti nei processi biologici e di conduzione della vigna. Poi è arrivata, ed è giusto che arrivasse, la fase di attenzione al biologico. È come se noi prima avessimo costruito un muro di





**Stefano Chioccioli**, toscano di nascita, si laurea in Agraria all'università di Firenze nel 1984. Fin dai

primi anni di studio è attratto dal mondo del vino tanto che nel 1992 consegue il titolo di Enologo. Collabora per sette anni con Ruffino, prima presso lo stabilimento di Pontassieve e poi in campagna nelle varie tenute. Dal 1992 inizia a lavorare in proprio come consulente agronomico ed enologico. Si affidano a lui grandi e piccole realtà italiane. Dal 2000 collabora con un'azienda francese e dal 2009 con un importante gruppo ungherese.

mattoni e cemento; il muro ci dava garanzia. Poi, levando qualche mattone, abbiamo tutti capito che c'era qualcosa oltre il muro e che avremmo dovuto andare oltre. Quindi questo movimento, che reputo un po' romantico a differenza di quello pragmatico in cui siamo nati noi, ci è servito a darci una scossa, a farci capire che potevamo fare qualcosa di nuovo e importante.

#### TI SENTI QUINDI UN "CONVERTITO"?

No, non mi sento un "convertito", ma un "ispirato". Ti spiego il perché.

C'è una frangia di integralismo dei processi naturali che comporta, secondo me, nella grande maggioranza dei casi, di avere vini con degli errori o, forse meglio, dei vini omologati. La natura è più omologante dell'uomo. Ha un obiettivo diverso dal nostro: noi cerchiamo di fare vini che possano durare nel tempo, più o meno piacevoli, con uno stile. I processi di omologazione che la

natura compie, quelli ossidativi o determinati da *brettanomyces* ad esempio, portano a vini tutti uguali, da Bordeaux fino alla Toscana.

L'ispirazione a fare qualcosa di nuovo è venuta da questo movimento a cui sarò sempre grato.

Applicare nuovi sistemi di vinificazione, non usare i lieviti secchi, essere un passo indietro rispetto ai processi naturali, ma sempre molto attenti, ha permesso di fare dei vini con una maggiore identità territoriale, dei vini "vivanti" alla francese, "viventi" ma senza i problemi che molte volte sono presenti nei vini biologici o biodinamici.

#### MA ANCHE TU REALIZZI VINI BIODINAMICI?

Io faccio vini biodinamici e ci credo molto. In sintesi, cosa la biodinamica ha riscoperto? In agronomia si studiava il concetto di "caloria" o "forza vecchia", descritto già da Columella nel *De Re Rustica* e da Virgilio nelle *Georgiche*. Dare



*Io, la vigna, non la chiamo più vigneto, ma ecosistema. Non più viti e terreni lavorati senza un filo d'erba.*

caloria o forza vecchia significa implementare la sostanza organica e non mineralizzare il terreno, aumentare gli acidi umici, gli acidi fulvici, questo alla fine è il biodinamismo. Mantenere i prati, tagliarli, mettere i mulch, implementare i microrganismi quindi la vita del suolo, tutto questo è la caloria o forza vecchia che già i Romani conoscevano. Quindi la biodinamica non ha scoperto qualcosa di nuovo, ha solo messo in luce una cultura che avevamo un po' messo da parte.

Un mix tra biodinamica, rispetto del territorio, ecosostenibilità, interpretazione del territorio, controllo dei processi omologanti, secondo me è la nuova tendenza che dobbiamo avere a ridosso del 2020. Sempre però senza odori e sapori sgradevoli nei vini.

**COME IL GLOBAL WARMING STA CONDIZIONANDO LA VOSTRA ATTIVITÀ DI ENOLOGI?**

Il cambiamento climatico sta producendo dei

Il prato, secondo Stefano Chioccioli, è parte integrante del vigneto

forti cambiamenti nei vigneti. L'aumento di temperatura nel suolo aumenta i processi ossidativi; la temperatura è un co-fattore per la degradazione e la mineralizzazione della sostanza organica. Posso controbilanciare costruendo un sistema più complesso. Io, la vigna, non la chiamo più vigneto ma ecosistema perché considero il mio vigneto un ecosistema: non più viti e terreni lavorati senza un filo d'erba. Voglio vedere la mia vigna come un prato dentro al quale ci sono le viti e questo prato deve interagire con il vigneto creando un ecosistema complesso che deve dare la possibilità di vivere agli insetti, agli antagonisti di alcuni funghi. Per questo in vigna occorre aumentare la pacciamatura e la semina di alcune essenze, privilegiando leguminose o graminacee a seconda dei casi. Un ecosistema complesso reagisce meglio a tutti gli stress sia biotici che abiotici e permette di creare un sistema difensivo maggiore.

**IL CAMBIAMENTO CLIMATICO PORTA DUNQUE A**



### QUELLE PRATICHE AGRONOMICHE TIPICHE DEI REGIMI BIOLOGICI O BIODINAMICI?

Sì, porta a questo. L'innalzamento delle temperature crea una riduzione di biomassa del suolo. La differenza tra un terreno desertico e un terreno fertile è la presenza di sostanza organica. Quindi gli inerbimenti, gli sfalci dei prati, favoriscono la resistenza alla desertificazione. Occorre potare più lungo, abbandonare i cordoni speronati, mantenere strati fogliari maggiori, orientare i filari est-ovest in modo che il sole cammini sulla testa della pianta; tutti modi per resistere ai distruttivi picchi di temperatura. E forse anche l'irrigazione di soccorso. L'acqua, in futuro, farà la differenza in vigna.

Il deserto si sta spostando dal nord Africa alla Sicilia. Quando ero ragazzo l'anticiclone veniva dalle Azzorre, era di origine atlantica; oggi gli anticloni sono africani. Questo è lo spartiacque, il perché le temperature sono aumentate.

### COSA È CAMBIATO NELLE UVE?

Le uve del centro Italia stanno diventando sempre più complesse da vinificare perché i mosti naturalmente sono sempre meno fermentescibili da parte dei lieviti e sempre più da parte dei batteri. Le acidità si stanno abbassando, lo zucchero e il pH si stanno alzando e le sostanze azotate stanno diminuendo.

I lieviti sono degli organismi che non vivono solo di zucchero ma hanno bisogno anche di azoto, di amminoacidi - e se ne trovano pochi - cessano la loro azione lasciando spazio ai batteri. Quindi dobbiamo operare con temperature basse: uve raffreddate prima della pigiatura, basse temperature di fermentazione, in questo modo la cinetica fermentativa si allunga naturalmente, riducendo lo stress ai lieviti. Occorre anche cambiare la quantità di ossigeno in fermentazione, selezionare i lieviti dalle uve stesse perché probabilmente sono più adatti a lavorare in quel determinato territorio (lieviti autoctoni).

### L'ENOLOGO È PIÙ ARTISTA O SCIENZIATO?

L'enologo è una persona di buon senso che ha la conoscenza e il dono di essere un grande assaggiatore. L'enologo lavora con la sua conoscenza gestendo un processo di trasformazione dove gli attori sono miliardi di microrganismi e processi ossidoriduttivi, ma lavora anche con arte, perché alla fine il vino è anche arte oltre che natura. L'enologo deve anche sapere interpretare il cambiamento climatico attraverso le tecniche di vinificazione, sperimentando e interpretando le nuove caratteristiche dei mosti.

### DUNQUE, ANCHE UNA DOSE DI CREATIVITÀ?

Se noi prendiamo tre enologi e diamo loro la stessa uva dello stesso vigneto otteniamo tre diversi vini. Questo fa parte del concetto di terroir, ovvero la somma tra la qualità di origine e la

qualità acquisita: la mano dell'uomo che opera sul territorio. Il vino è un'interpretazione: quale diraspatrice utilizzo, uso lieviti indigeni, quanta solforosa, quanto tempo di macerazione, dove fermento - acciaio, cemento, legno, anfora - dove elevo il mio vino - acciaio anfora, barrique, tonneaux - che tipo di legno uso, rovere francese, di Slavonia, ungherese... Sono tutti moltiplicatori.

### COSA AMI DI PIÙ DEL TUO LAVORO?

Dal punto di vista umano, amo la possibilità di esplorare nuovi orizzonti, di avere nuove sfide, di passare la giornata con persone sempre diverse. Questo dà un sapore particolare alla vita che apprezzo. Credo sia energizzante per la mia testa essere sempre in movimento, sempre curiosa, pensare ai vini dei prossimi 10 anni. Non hai una routine, hai un cambiamento continuo di sensazioni, di obiettivi, di cose belle e meno belle. Ma richiede un prezzo alto: solitudine, ore in macchina, aerei, dormire negli alberghi, aver visto poco i figli crescere. Dal punto di vista professionale poi c'è la soddisfazione di aver ottenuto risultati estremamente importanti.

### QUAL È IL VITIGNO CHE PREFERISCI?

Nei vini bianchi uno dei vitigni che amo di più è il sauvignon perché è una delle varietà più difficili da vinificare e su cui mi accanisco tutti gli anni con qualche migliaio di ettolitri. Quando si esprime al meglio è un vino che ha una complessità aromatica, olfattiva ed un gusto unico che come consumatore mi affascina anche nella fase evolutiva con i sentori tipici di pietra focaia.

Nei rossi sono sempre un po' dibattuto tra tre vitigni, che tra l'altro sono simili a livello di carattere: il sangiovese, l'aglianico e il nebbiolo. Sono tre varietà che reputo tra le migliori d'Italia, che godono dell'altitudine, delle lunghe maturazioni, non hanno polifenoli invasivi, sono dotati di grande freschezza e sanno esprimersi con note floreali e fruttate molto complesse.

### E IL TERRITORIO CHE PREFERISCI?

Amo i territori dove i terreni sono complessi. Camminando nei vigneti i nostri occhi vedono le foglie, i grappoli, i tralci ma la vita vera della pianta è sottoterra. Quando trovi un terreno di grande complessità hai sempre un ottimo terroir.

In assoluto, il migliore è il terreno che deriva dalla roccia vulcanica. Dove ci sono stati i vulcani, sia recenti che di milioni di anni fa, abbiamo territori di grandissima complessità.

Poi ci sono i terreni dove c'è il calcare. La vite è una pianta che ha bisogno di calcio, se levi il calcio la vite si ammala, stenta. Dove ci sono i carbonati di calcio si ottengono vini di grande finezza, profondi, complessi, croccanti.

Quindi è il terreno che preferisco più che il posto, guardo la terra e mi innamoro. ■