



I VINI DI BIERZO

di Paolo Valente

Viaggio alla scoperta di una terra ricca di spiritualità e arte, bellissima e intima. Ma fiera anche della sua cultura enoica

Luogo di passaggio, terra dalla molteplice stratificazione e integrazione culturale, ponte tra Europa e America, Castilla y León è una delle 17 Comunità Autonome della Spagna e suddivisa in nove province. Il Duero e il Cammino di Santiago la attraversano da est a ovest portando l'uno acqua e ristoro alle terre coltivate, l'altro, con il suo carico di umanità e passione, linfa per la fondazione di borghi e monasteri, cattedrali e piccoli eremi, ostelli e ristori in un mix di culture e di stili architettonici che si fondono, si integrano e si completano. El Bierzo è la zona più occidentale della provincia di León, confinante con la Galizia e le Asturie e poco sopra la frontiera con il Portogallo. Ponferrada ne è il centro geografico e di interesse. Il verde, vivo e vivido, e una natura ricca e poco antropizzata ne caratterizzano il paesaggio; poche sono le città, tanti i borghi con le case vicine l'una alle altre, aggrappate alla roccia o distese su un pianoro. El Bierzo, un bacino tettonico in cui scorrono numerosi fiumi, è circondato da montagne che lo proteggono climaticamente oltre che delimitarlo geograficamente. Il clima, intermedio tra quello continentale e quello atlantico, è ideale per la coltivazione della vite. La Denominación de Origen Bierzo si estende su 4.300 ettari in 23 comuni posti in una sorta di altipiano con un'altitudine tra i 400 e i 1000 metri. Un paesaggio collinare che alterna vigneti a boschi e campi coltivati. Notevole è la presenza di vigne centenarie che permangono grazie ai piccoli produttori; scarsa è la meccanizzazione anche a causa dei numerosi vigneti coltivati ad alberello.

tra antiche miniere e il cammino di Santiago



VITIGNI E VINI

Al di là dei dettati del disciplinare di produzione della DO Bierzo, i vitigni principali sono il Mencía, uva a bacca rossa che da sola copre i tre quarti della superficie vitata, e il Godello, a bacca bianca, entrambi vitigni autoctoni. Il Mencía è un vitigno precoce, poco produttivo, le cui origini, seppure non particolarmente chiare, risalgono quantomeno al Medioevo, periodo nel quale gli ordini monastici provenienti dalla Francia realizzarono alcuni incroci tra vitigni francesi e locali. Altri testi collocano la sua presenza già in epoca romana. Esclusa la somiglianza con il Cabernet Franc, le analisi sul DNA hanno trovato alcune similitudini con il vitigno portoghese Jaen du Dão.

Sebbene El Bierzo sia ritenuta la sua zona di elezione, il Mencía è utilizzato per la produzione di numerosi altri vini spagnoli (la superficie coltivata complessiva ammonta a oltre 8.000 ettari). I vini che se ne ricavano sono luminosi, dal colore rubino con sfumature che spaziano dal porpora al granato; il naso è caratterizzato da sentori fruttati (frutti di bosco, lampone e mora), speziati ed erbacei (menta e timo). Al palato risulta dotato di buona struttura, accentuata dall'eventuale passaggio in legno che deve essere ben dosato per non snaturarne le caratteristiche varietali. Buona la freschezza, il tannino, ben presente, necessita di un'attenta gestione. Medio-alta la persistenza gusto-olfattiva. Alcuni produttori si sono avvicinati alla tecnica della macerazione carbonica al fine di esaltare le note tipiche e smussarne le asperità. Sono vini dall'ottima godibilità, morbidi e vellutati, in equilibrio tra carattere e morbidezza, tra alcol e acidità. Vini dall'ottimo bouquet e di personalità, non particolarmente adatti ai lunghi invecchiamenti, sono da ser-

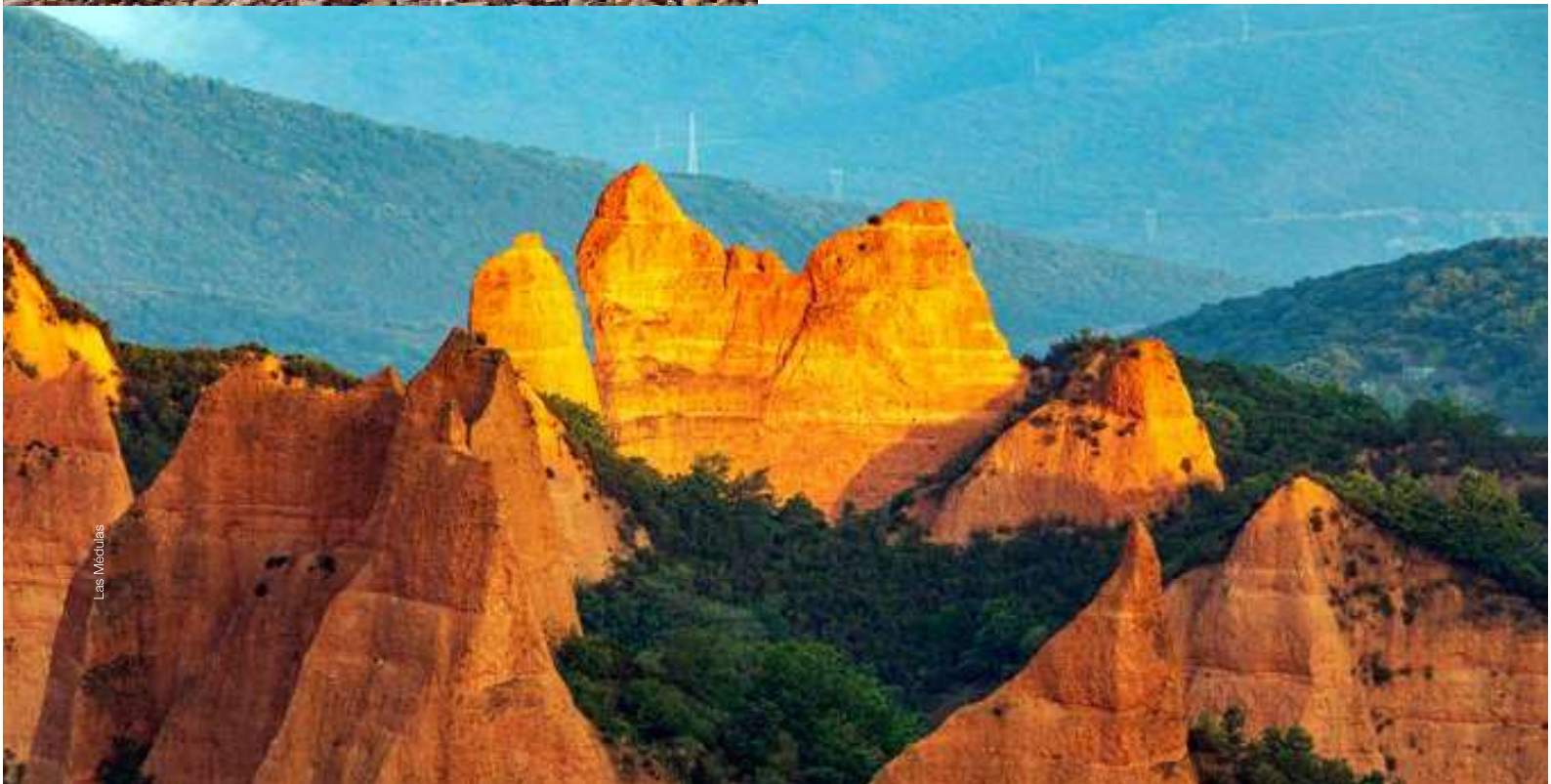
vire freschi. Il Godello, sebbene rappresenti solo il 4% della produzione, è il vitigno a bacca bianca più rappresentativo del Bierzo. Anch'esso poco produttivo e precoce, si è adattato molto bene ai terreni della regione. Globalmente, in Spagna è presente in poco meno di mille ettari. Sembra che il suo nome derivi dalla cittadina di Godella, nella provincia di Valencia, dove, nell'800, si dice siano state scoperte le prime piante; altre teorie ritengono che le sue tracce risalgano al 1531 e alle descrizioni che ne fece l'ampelografo Rui Fernandes.

La varietà è conosciuta anche in Portogallo con il nome di Gouveio o Verdelho do Dão (da non confondere con il ben più noto omonimo vitigno proveniente da Madeira). Negli anni '70 si era arrivati alla quasi totale estinzione della varietà ma, grazie al lavoro di alcuni viticoltori che ne hanno percepito le potenzialità, è stata riportata in auge con successo. Al fine di ottenerne la migliore qualità, necessita di un clima secco con buone escursioni termiche e di terreni collinari con suoli non particolarmente fertili che ne contengano la vigoria. I vini a base Godello sono di buona struttura e acidità e con un tenore alcolico piuttosto basso. Dal luminoso colore giallo paglierino, sono esuberanti al naso con aromi di mela matura e frutti esotici cui seguono note floreali, erbacee, agrumate e minerali in un piacevole mix tra acidità e dolcezza. Alla freschezza, confermata in bocca, si sommano accenni sapidi; buone la struttura e la persistenza. Sono vini che fanno dell'aromaticità e della morbidezza la loro carta vincente, caratteristiche che si sposano piacevolmente con la cucina locale fatta di profumi, gusti intensi e altrettanto aromatici.



I PRODOTTI TIPICI

El Bierzo, così ricco di natura e biodiversità, ci regala anche altri prodotti di grande qualità. Le castagne, innanzitutto. I castagneti ricoprono intere colline: pare siano stati introdotti dai romani che le utilizzavano in sostituzione della farina. Eccellenti poi le produzioni di mele Reineta, di pere Conferencia e di ciliegie. Il peperone rosso abbrustolito (*Pimiento asado del Bierzo*) e spellato è un prodotto Igp dal gusto dolce e affumicato, filo conduttore di tanti piatti della tradizione. Il re della gastronomia locale è Botillo del Bierzo IGP, un insaccato di vari tagli di suino conditi con paprica e spezie. Tra le preparazioni più presenti sulle tavole ricordiamo l'empanada, una sorta di focaccia farcita con infinite varianti: dalle patate al tonno, dal prosciutto al chorizo, dai peperoni alle cipolle o tutto quello che la fantasia o la disponibilità suggerisce.



LAS MÉDULAS. LA MINIERA ROMANA

Impossibile non rimanere colpiti, estasiati e anche un po' scioccati dal profilo dentellato delle montagne d'argilla creato dall'opera dei romani nel I secolo d.C. Si tratta della più imponente miniera d'oro a cielo aperto di quell'epoca.

Per 250 anni i romani hanno sventrato, distrutto, ridotto in polvere una imponente collina portando via 500 milioni di metri cubi di terra per ricavarne, dopo un'accurata opera di filtrazione, circa millecinquecento tonnellate di oro. Quello che resta sono le pareti verticali di roccia scavate dall'opera dell'uomo e dalle intemperie. La natura si è ripresa gli spazi che in antichità erano un brulicare di uomini al lavoro e i castagni hanno occupato i canali di lavaggio lasciando percorrere al turista un paesaggio che rimanda la mente a tutt'altri panorami di tutt'altre latitudini. *"Quello che accade a Las Médulas è molto più del lavoro di giganti. Le montagne sono perforate da corridoi e gallerie create a lume di lampada. Per mesi le miniere non*

sono illuminate dalla luce del sole e molti minatori muoiono all'interno dei cunicoli. Questo tipo di miniera è stato definito Ruina Montium": così Plinio il Vecchio nel libro XXXIII del *Naturalis Historia*, al paragrafo 70, descrive la miniera. L'ingegnoso sistema chiamato *Ruina Montium* consisteva nello sfruttare la forza dell'acqua per sminuzzare la terra e far uscire l'oro allo scoperto. L'acqua di alcuni torrenti montani veniva incanalata e raccolta in grossi serbatoi nella parte alta della miniera per poi essere rilasciata di colpo nelle gallerie scavate nella roccia sottostante; la pressione faceva esplodere la montagna liberando le rocce aurifere che, attraverso appositi canali, venivano filtrate per estrarre l'oro. Tutto ciò ha stravolto il paesaggio circostante creando anche dei laghi, quello di Carrucedo e quello di Somido. Quest'opera di ingegneria mineraria gigantesca, dal 1997, è divenuta un monumento naturale Patrimonio Mondiale dell'UNESCO.



Castello di Cornetel

IL CAMMINO DI SANTIAGO DE COMPOSTELA

Nella sua variante francese, attraversa il territorio di Castilla y León e lo vitalizza. I pellegrini, soli, in coppia o a piccoli gruppi, lo percorrono, zaino in spalla, nei circa 400 chilometri che attraversano la regione. Lungo le strade, sui palazzi si segnava: una conchiglia gialla (simbolo del pellegrino) su sfondo blu e una freccia che indica la direzione. In ogni villaggio punti di interesse, ristoro e pernotta dove farsi rilassare il timbro che comprova il passaggio con lo scopo di ottenere, a Santiago, la Compostela, il certificato che attesta il cammino effettuato. Cittadine, villaggi, monasteri ed eremi segnano il percorso: León con la sua magnifica cattedrale illuminata da un caleidoscopio di colori che filtrano dalle vetrate; Ponferrada, che deve il suo nome al "Pons-Ferrata" costruito nell'XI secolo per facilitare il passaggio dei pellegrini e dominata da un imponente castello dei Templari; Molinaseca con il suo ponte di pietra ad archi; Cacabelos nella zona maggiormente dedicata alla viticoltura; Villafranca del Bierzo con la sua chiesa di Santiago e la Porta del Perdono e poi ancora le rovine del Monastero di San Pero de Monters de Valdueza nella Valle del Silenzio; il Monastero di Santa Maria di Carracedo oppure la Chiesa di Santiago de Peñalba.



Santiago de Peñalba