

Terenz

di Paolo Valente

Innamorarsi del Vermentino

A Fosdinovo, tra Cinque Terre e Alpi Apuane, nel cuore dei Colli di Luni, un architetto mancato ha rivoluzionato il concetto stesso di un vino bianco straordinario, così tipico e diffuso. Oppure è l'unico ad aver capito cosa sia veramente la sua potenzialità

Ivan Giuliani è fondatore e proprietario di Terenzuola. Cinquant'anni appena fatti. Ci parla di territori, di storia, di popoli e di migrazioni, di vitigni conosciuti o riscoperti, di persone, di viti e di vini. Parla, ci racconta e si racconta con semplicità, quella semplicità delle cose vere, delle cose che fanno parte del suo essere viticoltore e, soprattutto, uomo. I suoi ricordi partono da quando lui, che da adolescente viveva a Stresa sul lago Maggiore, trascorreva le vacanze sui Colli di Luni, a casa degli zii che coltivavano un piccolo podere: api, miele, olio, poco vino e qualche animale da cortile. Era il podere a metà collina che nonno Luigi aveva comprato rientrando in Italia da New York dopo la crisi del '29; tremila metri di terreno e un vecchio casale che guarda il mare, la Corsica, la Gorgona, Capraia. Poi i problemi di salute dello zio e la sua decisione di trasferirsi qui, spostando la frequenza all'università da Pavia a Pisa. Inizialmente vignaiolo e universitario. La prima vendemmia finiti gli studi. Arriva la chiamata al servizio di leva obbligatorio e, distaccato in Friuli, conosce dei vignaioli che gli trasmettono la passione e la cura per la terra. Come conseguenza la decisione di ritornare in

terenzuola



Lunigiana per occuparsi a tempo pieno del podere. Si butta a capofitto nell'avventura: acquisisce altri vigneti, i primi ettari, arrivano i primi vini, e poi altri vigneti ancora. Nel 2006 l'idea di ampliare gli orizzonti e di estendersi verso le Cinque Terre e le Alpi Apuane, nella zona di Candia. *"Avrei voluto fare l'architetto. Non me l'hanno fatto fare e ho trovato nell'architettura del paesaggio tutto quello che significa essere custodi di un territorio. Mi sono cucito addosso un ruolo etico e morale, umano oltre che professionale e personale"*. Ivan ama le zone difficili per la viticoltura ma foriere di una grande storia, di grandi sentimenti; una miniera di vitigni da rivalutare. Recupero dei vecchi vigneti e dei vitigni scomparsi, nuovi impianti con densità elevate da 8.000 a 11.000 ceppi per ettaro, selezione massale dalle vecchie piante, concimazioni organiche, rame e zolfo, sovesci. Fin da sempre biologico e con grande attenzione alla biodinamica. Preparati, tisane, lavorazioni in campo e inerbimento dei filari. In Liguria pendenze vertiginose, terrazzamenti sostenuti da muretti a secco che un millennio di storia e di ingegno di mani esperte hanno saputo a realizzare e tramandare. Un ettaro e mezzo suddiviso in più porzioni: a Corniglia le vigne più vicine al mare danno struttura al vino, quelle nella fascia intermedia di Riomaggiore conferiscono profondità aromatica mentre l'acidità proviene dalle uve della zona più alta. 5.000 piante per ettaro nelle vigne di oltre ottant'anni altrimenti una densità elevatissima, 11.000 piante/ettaro, allevate ad alberello e sostenute da un paletto di acacia e legate solo con fibre naturali per non portare plastica nel vigneto. Candia, nelle Alpi Apuane, è una gemma di biodiversità, i vigneti sono circondati dal bosco e affacciati verso il mare, a ovest. Vendemmie tardive per portare a compimento le maturazioni di zuccheri, acidi e polifenoli,

lunghe macerazioni sia per i bianchi che per i rossi, fermentazioni spontanee. In cantina nulla è lasciato al caso. Il fienile è diventato, pezzo dopo pezzo, anno dopo anno, una cantina moderna. Su quattro livelli, per lavorare per caduta. Vasche in cemento, un paio vetrificate, le altre al naturale. Tanti tini in acciaio, qualche legno grande, di Slavonia. Pochi interventi: soste sulle fecce, solforosa solo quando serve veramente. Macerazioni prefermentative non per la struttura ma per aromi ed eleganza, microvinificazioni, fino a 80 ogni anno. Per estrarre la tipicità, per valorizzare ogni varietà, ogni territorio, per esaltare l'essenza del vitigno nel luogo.

"Io voglio trovare nella bottiglia il carattere autentico del Vermentino che viene diverso qui, lì, là, nelle Cinque Terre, in Candia, a Bolgheri, in Maremma o in Corsica. L'asticella ogni anno si alza sempre di più anche perché vorrei essere custode di un rispetto. Credo di aver portato nei miei vini un grande grado di autenticità". Oggi la produzione è di circa 200.000 bottiglie per otto etichette di cui una nuovissima. Uno stile preciso e coerente, sono vini che hanno uno sviluppo gustativo di progressione. Sono vini dalla doppia anima: una facile e di immediata godibilità, che piace al consumatore frettoloso. L'altra, la più intrigante, è per chi sa osservare. Si lascia scoprire quasi con cautela, quasi timida, ma rivela un caleidoscopio di ricchezza e complessità da lasciare affascinati, stupefatti e colpiti. *"Poi mi sono fatto il fagottino con le mie bottiglie e, per ambizione, ho iniziato a sparpagliare queste bottiglie in giro per l'Italia e il mondo"*.

www.terenzuola.it





LA MERLA 2021

Toscana Igt Canaiolo Nero

L'uva Merla, biotipo locale del Canaiolo Nero a raspo rosso, è integrata da un 5% di uva Barasaglina (altrimenti detta Massaretta) e coltivata nei vigneti di Fosdinovo i cui terreni sono ricchi di ferro e lignite. Fermentazione a bassa temperatura e macerazione di 60 giorni a cappello sommerso. Maturazione in legno di Slavonia da 20 hl per 12 mesi. Spezie e frutta rossa matura aprono il primo olfatto a cui seguono accenni floreali. Succoso e dalla buona persistenza al palato che conclude con ritorni fruttati.



VERMENTINO BIANCO PERMANO 2021

Costa Toscana Igt

Permano (contrazione di Per Ermano) è il vino dedicato da Ivan a suo padre Ermano. Un Vermentino con Trebbiano e una quarantina di altre varietà autoctone antiche coltivate nell'area della Doc Candia. Vinificazione in uvaggio e maturazione in cemento per otto mesi sulle fecce fini. Un vino delle infinite sfaccettature, sentori che si rincorrono nel calice in un susseguirsi di sensazioni che hanno alla base un'ottima trama sapida e una vivace freschezza. Dalla frutta alle erbe aromatiche, dalle spezie fini agli accenni minerali. Ottimo corpo e persistenza.



CINQUETERRE 2022

Doc Bianco

Un vino ottenuto da uve Bosco, Vermentino, Albarola e Ruzzese; le viti, coltivate in cinque diversi appezzamenti su terrazze a strapiombo sul mare, raggiungono anche gli 80 anni di anzianità. Breve macerazione e maturazione in acciaio sulle fecce. I quattro vitigni si integrano a vicenda: la struttura del Bosco, insieme all'aromaticità del Vermentino sono supportate dalla freschezza di Albarola e Ruzzese. Il risultato è grande complessità ed eleganza che, giocando sui toni del frutto croccante, lasciano trasparire una dinamica trama minerale che rende il sorso intrigante.



FORMA ALTA 2018

Vermentino Nero Costa Toscana Igt

Le uve provengono da un vigneto terrazzato, parzialmente prefillosera, con un'estensione di 160 metri di dislivello tra parte alta e bassa: Vermentino Nero con l'aggiunta di una piccola parte di Massaretta. Vinificazione ad acino intero e grappolo intero, due anni in cemento per il Vermentino e legno usato per la Massaretta. Solo 600 bottiglie. Un vino che affascina per il suo essere complesso e sfaccettato. La frutta rincorre le spezie, i tannini, appena accennati, supportano la freschezza. Ottima la persistenza che chiude riproponendo le note dei piccoli frutti di bosco.



VERMENTINO NERO 2022

Toscana Igt

Il Vermentino Nero e il Pollera, che concorre al blend per il 10%, sono coltivati nei vigneti di Fosdinovo a un'altitudine tra i 70 e i 200 metri. Le macerazioni, parzialmente semi-carboniche, e la fermentazione in cemento contribuiscono alla finezza dei profumi, fruttati freschi, che donano a questo vino una grandissima godibilità e piacevolezza. Spezie e sentori floreali completano il panorama olfattivo che si traduce, al palato, in agilità e dinamismo sostenuti da un tannino ben integrato.





DEGUSTAZIONE



VERMENTINO VIGNE BASSE 2022

Colli di Luni Doc

Una dozzina di differenti cloni contribuiscono a questo Vermentino quasi in purezza (solo il 5% di Albarola) dotato di una sapidità precisa che slancia la beva. Fermentazione a temperatura controllata e maturazione per quattro mesi in acciaio sulle fecce. Fragranza aromatica di fiori ed erbe di campo, buona persistenza e perfetto equilibrio tra le componenti ne fanno un vino dal facile, ma non banale, approccio e dalla grande versatilità negli abbinamenti.



VERMENTINO FOSSO DI CORSANO 2022

Colli di Luni Doc

Dalle vigne aziendali più alte, tra i 250 e i 370 metri di altitudine, prende vita questo Vermentino che si caratterizza per complessità aromatica e pienezza dei sentori ottenuta anche grazie all'utilizzo di differenti cloni, tutti derivanti da accurate selezioni massali, e alla vendemmia a perfetta maturità delle uve. Frutta fresca a pasta bianca, accenni di erbe aromatiche e agrumi. Avvolgente al palato contraddistinto dalla sapidità minerale che si rintraccia anche all'olfatto. Un vino che si giova della sosta in bottiglia nonostante sia già immediatamente godibile.



VERMENTINO I PINI DI CORSANO 2021

Colli di Luni Doc

Da una singola particella del vigneto Fosso di Corsano, un Vermentino che cresce su scisti di arenarie con Ph tra i più bassi d'Italia. Alla raccolta, che avviene a scalare da metà settembre a metà ottobre, segue la macerazione sulle bucce a freddo e la fermentazione in acciaio. Il vino matura per sette mesi sulle proprie fecce in acciaio. Godibile nell'immediato, mantiene grandi potenzialità di tenuta in bottiglia nel tempo. Rappresenta l'etichetta più preziosa, simbolo, come lo sono i pini, dell'azienda. Un vino che parla di mare, di sole e di vento.