

Cristiano Garella: la leggerezza è la chiave di tutto

Enfant prodige dell'enologia piemontese, Cristiano Garella oggi collabora con diverse aziende seguendo una sola filosofia: minimo intervento, in vigna e in cantina

di **PAOLO VALENTE**

Nato in Piemonte nel 1984, Cristiano Garella si avvicina fin da piccolo al mondo del vino diventandone appassionato interprete. Una impegnativa e gratificante esperienza lavorativa lo forma e gli consente di intraprendere la professione di enologo consulente quando è solamente trentenne. I suoi vini hanno ricevuto numerosi riconoscimenti sia a livello nazionale che internazionale.

Raccontaci un po' di te.

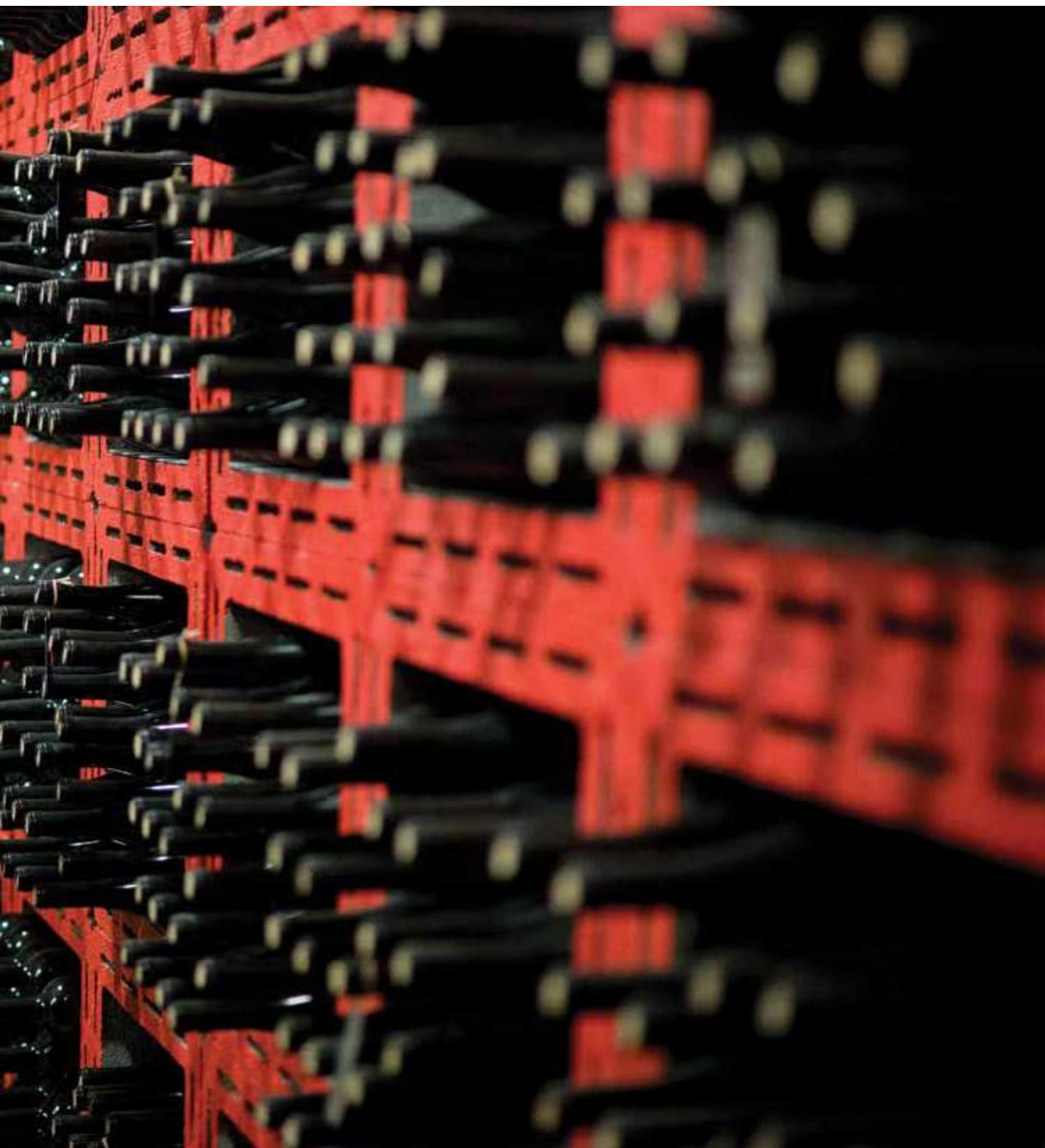
Mi sono avvicinato al mondo del vino intorno ai dodici, tredici anni: la prima vendemmia nel 1998 con Giuan, un anziano vignaiolo che ho seguito fino al 2003. Ho iniziato il corso di Enologia all'Università di Torino e Alba e nel 2006, quasi al termine, sono stato chiamato da Tenute Sella; mi mancavano 3 esami, gli stessi che mi mancano ancora oggi. Ho lavorato per loro fino al 2013 come direttore, agronomo ed enologo; è stato un capitolo importante per la mia vita professionale.

Nel 2003, alla morte di Giuan, era iniziata, con mio fratello Daniele, l'avventura dell'Azienda Agricola Garella; nel 2009 iniziai la collaborazione con una piccola realtà dell'Etna viste le analogie con l'Alto Piemonte in termini di finezza, acidità, estrazioni e, purtroppo, problemi di peronospora. L'anno dopo, il 2010, con la famiglia Colombera, abbiamo creato Colombera & Garella e poi, con una compagine variegata di soci, ho costituito l'azienda Le Pianelle; entrambe le realtà sono diventate, per me oggi, progetti chiave.

Quando poi ho lasciato Tenute Sella, ho iniziato a collaborare con tante persone di varie aziende, alcune minuscole da solo 500 bottiglie altre più strutturate: Boniperti a Barengo, Crotin a Mareto d'Asti, Ioppa a Ghemme, Frecciarossa in Oltrepò Pavese, solo per citarne alcune.



Credo che per essere
un bravo enologo si debbano
assaggiare tanti vini buoni, vini
in grado di trasmettere emozioni





Piemontese di nascita
e di formazione,
il vitigno preferito
di Cristiano non può
che essere il nebbiolo

Si sente tanto parlare di agricoltura di precisione, è possibile applicare lo stesso concetto anche all'enologia?

Il punto chiave di tutto è come si interpreta un terroir e come lo si gestisce, nella sua accezione più classica. L'agricoltura e l'enologia di precisione devono andare di conseguenza con la consapevolezza del terroir. Occorre ragionare su cosa si può fare senza stravolgere le carte in tavola rispetto a quello che il territorio offre. Il nostro intervento, come enologi, deve avere un peso inferiore a quello del luogo dove produciamo e delle persone con cui lavoriamo. La chiave di tutto è la leggerezza. Minimo intervento in vigna per quanto riguarda i trattamenti e minimo intervento in cantina. Sopperire agli errori è sempre una mancanza. Il lavoro di qualità in vigna deve essere per forza seguito da un lavoro di consapevolezza, precisione e leggerezza in cantina. Spesso sono solo parole ma questo è veramente quello che fa la differenza: esprimere il luogo in cui produciamo è l'unica arma che abbiamo per diventare insostituibili. Tutti sono in grado di fare un vino buono in qualsiasi parte del mondo, l'importante è saper trasmettere il luogo, altrimenti qualcun altro potrà fare la stessa cosa.

Tutto questo come si concilia con il cambiamento climatico?

Il global warming è un problema importante e impattante se si opera in zone vitivinicole calde come, per esempio, l'Oltrepò Pavese; lo è molto di meno, anche se permane, in zone più fresche come l'Alto Piemonte.

Non si può più far riferimento a quanto fatto negli anni precedenti; stiamo vivendo annate molto diverse l'una dall'altra e dobbiamo essere elastici sia dal punto di vista viticolo che enologico. Lo scorso anno è stata un'annata siccitosa mentre

quest'anno, in Alto Piemonte, da aprile a giugno sono caduti 600 mm di acqua. Se avessimo agito nello stesso modo avremmo fatto dei danni. Serve ragionare puntualmente su quello che sta accadendo rimanendo flessibili anche in termini di data della vendemmia.

Quali possono essere le azioni di contrasto da mettere in atto?

Occorre salire di altitudine dove si può, piantare in versanti che in passato erano considerati non vocati, mantenere i grappoli più coperti, utilizzare reti antigrandine anche per gestire l'ombreggiamento e per avere una chioma più compatta. La grandine, purtroppo, è diventata una costante; può danneggiare al 30% o al 90% ma quasi sicuramente colpirà e proteggersi è diventato un obbligo. Le reti non azzerano i danni ma li riducono; ti faccio un esempio: la scorsa stagione una vigna non protetta ha perso dal 90 al 95% della produzione mentre quella confinante, protetta, ha avuto danni tra il 50 e il 55%.

Cosa significa essere enologi oggi?

Veramente non l'ho ancora capito! Credo voglia dire essere in grado di mettersi in secondo piano; il nostro peso, la nostra influenza, deve essere fortemente inferiore a tutto quello che ci sta attorno, dal territorio alle persone. Quindi vuol dire anche accettare il fatto di non poter lavorare con tutte le aziende magari anche solo perché non si condividono gli obiettivi o i mezzi per raggiungerli. Occorre maggiore consapevolezza e rispetto dei ruoli reciproci. Oltre a questo, credo che per essere un bravo enologo si debbano assaggiare tanti vini buoni, vini in grado di trasmettere delle emozioni in modo da migliorare il palato e cercare di portare nel bicchiere analoghe sensazioni.

Qual è la tua filosofia produttiva?

In sintesi, è quella di far esprimere il territorio. Se sono in un luogo benedetto dove c'è un vigneto di qualità, io devo esaltare quel vigneto. Può essere che all'inizio del percorso non sia in grado di farlo perché occorre ancora capirne le peculiarità ma pian piano devo essere in grado di lavorare con quello che ci dà la vigna, lieviti compresi, l'uso degli indigeni rappresenta un salto di qualità. Poi fermentazioni a grappolo intero per avere maggiori tannini e maggiori sensazioni fruttate, gestione delle fecce per controllare le riduzioni e avere più frutto, miglioramento nell'uso della solforosa per il contenimento delle ossidazioni. Nel nebbiolo, ad esempio, siamo in grado di andare in bottiglia con solo due travasi e dosi minime di solfiti.

Dunque, non sei un nemico della solforosa?

Non sono in grado di essere contro la solforosa, almeno per adesso. È ancora un'alleata quasi indispensabile; ad oggi, per me, fare vini senza solforosa significherebbe dare alla scelta tecnica un peso superiore a quello del territorio di provenienza.

Quali sono stati gli incontri fondamentali per il tuo percorso professionale?

Sicuramente Giuan, un signore che aveva 88 anni quando io ne avevo 13. Mi ha insegnato a vinificare e a lavorare in vigna. Mi viene da sorridere quando penso che mi ha forzato a bere vino, nella sua cantina e nelle sue vigne era vietato bere acqua. Tagliando l'erba o facendo i trattamenti non potevi bere altro che vino...

Luigi Veronelli, sia negli incontri di persona che attraverso i suoi scritti: una persona che ho frequentato poco ma che mi ha fatto pensare molto. Bartolo Mascarello e i grandi di Langa; sono stato, e lo sono ancora, nonostante punti di vista talvolta distanti, molto legato a Enzo Boglietti che, con i modernisti, mi ha insegnato ad avere un altro punto di vista; che ci sono tante vie possibili per esprimere un terroir.

Infine, non posso dimenticare la famiglia Sella, in particolare Sebastiano, Gioacchino, Gaudenzio e Giacomo: quando li ho incontrati per la prima volta avevo 22 anni e mi hanno messo in mano l'azienda. Da loro ho ricevuto tanto e mi hanno permesso di imparare molto.

Qual è stata la tua migliore intuizione?

Direi che è stata quella di non travasare i grandi vini a base nebbiolo dell'Alto Piemonte per far sì che mantenessero un maggior frutto e un miglior equilibrio con il legno come, ad esempio, nei primi "Omaggio a Quintino Sella".

Sono anche molto legato al vino di Frecciarossa "Anamari" che mi ha permesso di lavorare in uvaggio con i vitigni classici dell'Oltrepò Pavese. All'inizio della mia storia da assaggiatore, quindi tra i 14 e i 16 anni ho avuto modo di confrontarmi con alcuni dei produttori storici dell'Oltrepò: dal Barbacarlo

al Gaggiarone, sono stato abituato a bere Oltrepò Pavese rosso riserva e, in questo caso, ho avuto la fortuna di lavorare su un vigneto molto vecchio con l'uvaggio vespolina, barbera, croatina e uva rara per tornare a esprimere un terroir in un altro modo. Non so se sia un'intuizione ma ci sono molto legato.

Qual è il punto di forza dell'enologia italiana e quello che gli stranieri invidiano?

Sicuramente la ricchezza in termini di vitigni e di interpretazioni del territorio. Se facciamo un viaggio in Germania, in Spagna o in Francia possiamo constatare come dieci o quindici vitigni coprano la totalità del vino interessante di quei paesi. Invece in Italia ci sono un'infinità di vitigni interessanti che esprimono diversamente zone molto diverse tra loro. Questa ricchezza di vitigni abbinata alla morfologia del territorio, a livello viticolo, è un valore enorme.

A livello enologico, invece, il mondo è franco-centrico e l'Italia è rimasta, per tanti anni, un po' indietro; sicuramente all'estero ci riconoscono alcune zone storiche come, ad esempio, Barolo ma l'enologia italiana non gode di una fama imperitura come invece accade per la viticoltura.

Quali sono i tuoi prossimi progetti?

Il primo progetto, se vuoi generico, è quello di continuare a imparare. La fortuna di lavorare in diverse aziende mi consente di imparare ogni anno un pezzettino in più.

Andando più sullo specifico, stiamo facendo alcune prove di innesto. Piantiamo un vigneto con i soli portainnesti e poi innestiamo gemme di materiale antico prelevandole da vigneti storici dove scegliamo le piante più belle ed esenti da virus.

Questo è uno dei pochi modi che abbiamo per evitare di depauperare ulteriormente il nostro patrimonio genetico e di superare le malattie che spesso si trovano nelle barbatelle, una per tutte il mal dell'esca. L'innesto diretto senza passare dal vivaista, a livello enologico, ci consente

di esprimere ancora di più l'imprinting del territorio, oltre a consentirci di comprendere meglio il vitigno.

A proposito di vitigni, prediligi quelli autoctoni o gli internazionali?

Non ho nulla contro i vitigni internazionali anche se non vi ho mai lavorato se non in rari casi; credo però che in un territorio storico i vitigni tradizionali abbiano basi più solide. Ovviamente parlo di vitigni autoctoni nell'accezione più ampia; il pinot nero in Oltrepò Pavese credo possa essere definito, se non autoctono, quantomeno adattato all'ambiente.

Qual è il tuo vitigno preferito e perché?

Non posso non dire nebbiolo. Ci sono i vitigni e poi c'è il nebbiolo. Ci sono tante altre varietà che mi piacciono ma quando hai la fortuna di lavorare con il nebbiolo diventa impossibile tornare indietro. ♦

L'Italia si
contraddistingue
per la ricchezza
in termini di vitigni
e di interpretazioni
del territorio
