

Vigna vecchia fa buon vino, al Salone del Gusto una straordinaria degustazione di prodotti da piede franco

2 Ottobre 2024



TORINO – Quando si parla di vigne vecchie si pensa a piante di 40, 50, forse 60 anni. In realtà in giro per il mondo esistono vigne ben più antiche, radicate nella terra da tempi quasi ancestrali. Domenica scorsa, a Torino, durante l’evento di Terra Madre Salone del Gusto 2024, si è svolta un’interessante masterclass che ha avuto come tema proprio quello delle vigne cosiddette centenarie.

“Vigna vecchia fa buon vino”, questo il titolo dell’incontro, organizzato da *Slow Wine*, ha dato la possibilità di esplorare le potenzialità di vini provenienti da diverse parti del globo, e tutti originari da questo particolare tipo di vigne.

A condurre la degustazione **Jonathan Gebser**, enologo piemontese e collaboratore della guida vini *Slow Wine*, e **Alberto Farinasso**, comunicatore e coordinatore responsabile in Velier, azienda di importazione di vini e liquori.

La prima parte dell'incontro è stata dedicata a una panoramica generale su questo genere di vigne, per rispondere alla domanda frequente se questi vini possano definirsi di buona qualità, o, anzi, di qualità superiore.

Intanto è da sottolineare come si parli sempre di vigne a piè di franco, pre fillossera, e quindi piantate senza portainnesti. La fillossera, insetto di origine americana, che arrivò in Europa nella metà dell'ottocento, e che divenne un vero e proprio flagello per i vitigni del Vecchio Continente, creando uno spartiacque nel mondo enologico: periodo prefillosserico e periodo postfillosserico.

Alcune piante si salvarono letteralmente da questo parassita, aiutate da alcune condizioni particolari: infatti si scoprì che terreni sabbiosi, soprattutto quelli di origine marina, e altitudini maggiori ai 1.000 mt, impedivano in qualche modo la proliferazione di questo insetto. Le vigne vecchie rispondevano a questi requisiti.

E negli anni, come hanno affrontato l'evoluzione dei vini, e dei loro metodi di produzione? Intanto sono piante che si sono adattate nel migliore dei modi ai terreni in cui sono coltivate, dopo anni, decenni, di convivenza. Questo ha portato a minori problemi nel fronteggiare i cambiamenti climatici, perché nel corso degli anni si erano adattate meglio alle condizioni del terroir. In ogni caso, la loro risposta è sempre stata più veloce di fronte questo tipo di difficoltà.

Si tratta quindi piante più resistenti e resilienti, che reggono meglio le avversità atmosferiche perché si adattano meglio, e più rapidamente. Le stesse tecniche di potatura sono scelte ad hoc per favorire la sopravvivenza negli anni, e grazie a questo adattamento genetico al territorio di coltivazione l'apparato radicale si è sviluppato meglio, in grado di ricercare da solo i suoi nutrimenti, e permettendo anche un risparmio economico non necessitando di irrigazioni artificiali.

Certo, ad oggi, il numero delle vigne vecchie è diminuito notevolmente. Il primo motivo lo abbiamo accennato già prima: il danno provocato nei secoli scorsi dalla fillossera. E allo stesso modo, le condizioni che impediscono la proliferazione dell'insetto, terreni sabbiosi e altitudini maggiori, non è possibile riscontrarle ovunque.

Ma forse il motivo più importante, è attualmente legato al fattore commerciale: una resa (molto) minore vuol dire un guadagno minore, e allo stesso tempo tecniche di lavorazione e conservazione più impegnative e più costose.

In definitiva, sono diventate vere e proprie chicche enologiche, di cui bisogna goderne fin

quando si potrà.

Ecco la batteria di sei vini in degustazione.

Chenin blanc vingt neuf '21 - Domaine Bertin Delotte

Azienda nata nel 2005, a Rabbay-Sur-Lyon, nella Loria francese, nel caso specifico si tratta di un vino fuori denominazione, in una zona tradizionalmente votata alle versioni dolci.

Nella degustazione è quello più “giovane”, perché le sue vigne risalgono al 1929.

Vitigno estremamente versatile, con caratteristiche di sapidità, mineralità, e una bellissima acidità, che gli regala ottima freschezza.

Affinato in legno esausto per 14 mesi, solo per concedergli una leggera microossigenazione.

Cannàca '22 - Schirru

In questo caso siamo in Italia, a Orroli (Sud Sardegna), su terreni scistosi, molto aspri, in uno dei territori peninsulari con un maggior numero di vigne vecchie.

Prodotto solo in annate particolari, in una micro parcella di un Cru, da vigna datata 1906.

Il vitigno è la Monica, uno degli autoctoni più antichi, lavorato sempre con potatura a sperone, perché agevola la crescita del frutto nell'anno successivo.

Questo fa sì che la vigna sia ancora più longeva, dal momento che permette al canale della linfa di rimanere sempre aperto (lavorazione scoperta da alcuni vignaioli friulani nel secolo scorso).

Negra criolla San Roque '21 - Jardin Oculto

Siamo nella Valle de Cinti, in Bolivia, letteralmente considerata un'oasi nel deserto.

Vigne a 2300 mt (altitudine maggiore, ricordate?), con esemplari di piante tra i 200 e i 250 anni, e con la particolare caratteristica di essere “maritate” con gli altri alberi presenti, detta così perché appaiono come sposate all'arbusto su cui si innestano.

Per curiosità, in Italia questo tipo di vigna, in misura limitata, lo possiamo ritrovare nella zona del Taurasi.

Prodotto da vitigno Negra Criolla, a cui vengono dedicati dieci giorni di macerazione, regalandogli una colorazione molto intensa.

Altra curiosità, la Bolivia è il paese con la maggior biodiversità a livello faunistico, in particolare di uccelli.

Cosa c'entra questo con il nostro vitigno? Alcune sue piante raggiungono la più che ragguardevole altezza di 5 mt, e i volatili mangiano i frutti dell'ultimo tratto. Questo aiuta le persone impegnate nella vendemmia, che non sono costrette ad utilizzare scale molto alte per raccogliere uve che non ci sono più.

È iss '19 - Tenuta Tramonti

Zona della Costa di Amalfi, con vigne tra i 150 e i 300 (!) anni.

Vino prodotto con l'autoctono Tintore in purezza, svolge anche questo una vinificazione in legno grande, non nuovo, solo con l'obiettivo di ammorbidirlo in alcune caratteristiche ruvide al palato.

E' un omaggio dei soci fondatori della cantina ai propri padri che hanno custodito per secoli le vigne storiche di Tramonti.

Nibio vigna pinolo '11 - Cascina degli Ulivi

Siamo nel basso Piemonte, nella zona del Gavi, nella vigna del Pinolo, parcella di vigneto centenaria.

Il vitigno è il Nibiô, nome dialettale per indicare il Dolcetto antico dal peduncolo rosso, e produce vini molto duri da giovani, e su cui si usa l'antica tecnica di vinificazione del cappello sommerso, che sta ad indicare il cappello di bucce e semi rimasto galleggiante sulla superficie del mosto durante la macerazione.

De sol a sol velasco 2017 - Esencia Rural

Siamo nel territorio de La Mancha, tra Madrid e Toledo, in una zona particolarmente votata all'agricoltura, con piante in vigna tra i 120 e i 150 anni.

Vitigno Tinto Velasco, biotipo della Grenache, che viene coltivato ad alberello.

Viene definito un omaggio a tutti i contadini che si sono spesi con fatica "da sol a sol" per lavorare la terra, con dignità e semplicità tipica delle persone libere e sagge.

