

Il vino e il suo imprescindibile legame con il territorio

L'IMPRONTA DELL'UNICITÀ

Paolo Tegoni e Giorgio Zinno
Associazione Gastronomi Professionisti

Ricordate il nostro precedente articolo sul vino? Ripartiamo da dove ci eravamo fermati!

Prima di arrivare ai giorni nostri, abbiamo visto come il vino abbia viaggiato nel tempo: come frutto di una pratica agricola che si è diffusa attraverso i Paesi del Mediterraneo e grazie all'impulso delle culture che ne hanno fatto la bevanda sovrana delle tavole dell'epoca. Ma non soltanto, sovrana anche dei commerci e certamente dei rituali e delle tradizioni.

Questa volta ci soffermeremo su quanto sia forte il legame che insiste tra vino e territorio di provenienza: un caposaldo culturale secularizzato e ben evidente al giorno d'oggi.

È facile pensare al termine *terroir*, che in francese indica le specifiche proprietà morfologiche, pedoclimatiche e geografiche, identitarie di uno specifico territorio areale ben delineato, e che possiamo anche intendere come un'idea ben più articolata che comprende inoltre la componente umana, quella culturale e quella economica, per concretizzare immediatamente il concetto. La questione però lascia spazio ad una narrazione molto affascinante e che si snoda, ancora una volta, attraverso i secoli.

Se scrivessimo *Enotria*, per esempio, cosa vi verrebbe in mente? Erodoto (484 a.C.- 425 a.C.) denomina *Enotria* (ovvero terra del vino) la penisola italiana dell'epoca, grazie al suo



SAINT-EMILION, FRANCIA.



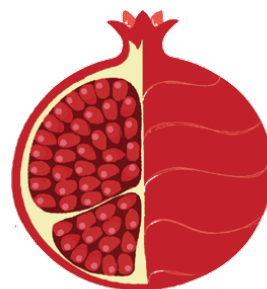
MUSEO GALILEO, FIRENZE
ANFORE "GRECO-ITALICHE" AMPIAMENTE DIFFUSE NEL 3° SECOLO A.C. IN TUTTO IL MERIDIONE. LE FAMIGLIE ROMANE PRODUTTRICI DI VINO ERANO SOLITE PERSONALIZZARLE CON UN TIMBRO, PER ATTESTARNE L'ORIGINE PRODUTTIVA E LA PROPRIETÀ, PER POI AFFIDARE I PRODOTTI DELLE LORO TENUTE ALLE NAVI CHE LE AVREBBERO COMMERCIALIZZATE IN TUTTO IL MEDITERRANEO.

patrimonio viticolo. La terra che prende nome da una coltivazione. Tutti coloro che nei testi degli storiografi dell'epoca provengono dal sud Italia, Campani, Lucani e Calabresi in particolare, si chiameranno "enotri".

Questo è uno tra i primi esempi di numerosi casi che si sono verificati nel corso della storia, per cui il nome di un particolare territorio è stato trasferito al corrispondente vino.

In Francia ordini monastici e nobili proprietari terrieri hanno determinato una strettissima connessione tra vigneto e territorio d'impianto. Per difendere i vigneti dal passaggio delle greggi e di ungulati maldestri, venivano costruiti muretti a secco che delimita-

sero singoli appezzamenti: i *clos*. Altra famosa terminologia francese è "*château*" o, ancor meglio, "*domaine*" ovvero "tenuta". I vigneti non erano parte integrante dei soli fondi di proprietà del clero, anzi, erano tantissimi i proprietari terrieri che destinavano parte del loro possedimento all'allevamento della vite. Quasi ciascun lotto era presieduto da una re-



Associazione
GASTRONOMI PROFESSIONISTI



FONTE: CONSORZIO CHIANTI CLASSICO.

sidenza, il cui nome si estendeva ai terreni circostanti.

Così i vari *domaines, clos* e *châteaux*, all'interno dei quali le qualità organolettiche dei vini prodotti erano maggiormente apprezzate, hanno assunto nel tempo elevatissimi valori economici. Basti pensare che, ad esempio, le vigne situate nei terreni migliori della Borgogna, arricchirono l'abbazia di Cîteaux fin dagli inizi del XII secolo. Tra di esse si conta quella di *Clos-Vougeot* fondato dai monaci di Cîteaux, i famosissimi cistercensi, nelle immediate vicinanze di *Nuits-Saint-Georges*, che ebbe fama mondiale.

È per questo motivo che oggi in Francia alcune realtà vitivinicole possono vantare il possesso di appezzamenti di terreno che danno origine a produzioni enologiche limitatissime e di grande pregio: i *crus*.

In questo modo i *crus* dal *terroir* più eccellenti e blasonato, che si sono identificati con i *clos*, gli *châteaux* e i *domaines* più redditizi dal punto di vista qualitativo, e di conseguenza economico, sono diventati famosi per le omonime produzioni vinicole.

Se non si è capito lo sottolineiamo, non è corretto pensare che gli estimatori del vino fossero pochi all'epoca, anzi, nel 1500 la viticoltura arrivò a coprire in Europa un'area quattro volte superiore a quella attuale. Però, per poter apprezzare un vino ben conservato, ben distinguibile e ben identificato, per così dire "etichettato", bisognerà aspettare il 1600, secolo in cui i consumi iniziarono a cambiare. Vennero infatti introdotte le prime bottiglie di vetro con i tappi di sughero.

Si gettano le basi per le prime forme di "Denominazione di Origine" del vino, le odierne DOC.

Nel 1716 Cosimo III de' Medici, Granduca di Toscana, sentì il bisogno di fissare i confini delle zone vinicole del Chianti (oggi Chianti Classico), di Pomino nel Chianti Rufina, di

Carmignano e di Valdarno di Sopra (Valdarno Superiore), per proteggerle dalle contraffazioni. Il bando granducale, di fatto, costituisce il primo esempio di delimitazione delle zone di origine dei vini. Tutt'ora la zona produttiva di riferimento per la produzione del Chianti Classico è la medesima di allora e, anche se il Chianti si può realizzare in un'area che comprende le province di Firenze, Siena, Arezzo e Pisa, il Chianti Classico prevede un territorio ben più ristretto e una classificazione qualitativa molto rigida. Insomma, per la prima volta i territori di produzione rappresentano un attestato di pregio.

Un discorso simile fu portato avanti anche per il Tokaji e per il Porto. Negli stessi anni, il principe ungherese Rákóczi promulgò un decreto reale che classificava i vigneti del Tokaj in prima, seconda e terza classe. Poco più avanti, nel 1756, il primo ministro portoghese Sebastião José de Carvalho y Mello (Marchese de Pombal) delimita il territorio viticolo del fiume Douro definendo così l'areale di produzione del celebre vino fortificato.

Il vino quindi, dopo il Rinascimento, scopre una sua rinnovata identità. Prodotto da ricercare, conoscere, possedere, sfoggiare, sorseggiare, con parsimonia: quello buono costa parecchio e, quando ce n'è poco, costa

ancora di più.

Nel 1855 durante l'Esposizione Universale di Parigi, l'imperatore Napoleone III chiese che fosse pubblicato un sistema di classificazione per i migliori vini di Bordeaux, che sarebbero poi stati esposti agli intervenuti da tutto il mondo. I commercianti dell'industria vinicola stabilirono una classifica in funzione della reputazione degli *châteaux* bordolesi e del loro costo di produzione, all'epoca indice diretto di qualità.

I vini furono classificati in ordine di importanza dal primo al quinto *cru*. Tutti i vini rossi sulla lista venivano dalla regione di *Médoc*, ad eccezione del *Château Haut-Brion* di *Graves*, mentre i vini bianchi, allora d'importanza marginale, furono limitati alle varietà liquorose di *Sauternes* e *Barsac*, e classificati solo su due livelli. Dal 1855 a oggi sono state apportate soltanto due modifiche alla classificazione: nel settembre 1856 il *Cantemerle* fu aggiunto al quinto *cru*, dal quale venne inizialmente escluso per ragioni ignote, mentre nel 1973 lo *Château Mouton Rothschild* ottenne di passare dal secondo al primo *cru*. Appare quindi evidente da questa serie di esempi che territorio e vino, quando si parla di qualità, sono elementi concatenati e letteralmente imprescindibili.

Nel tempo però la viticoltura e la vinificazione hanno subito un profondo processo di industrializzazione, si sono largamente diffusi gli allevamenti di vitigni ad alta resa e di grande longevità che hanno in un certo senso "globalizzato" l'idea di vino.

Nel prossimo numero torneremo a parlare di questo meraviglioso prodotto e, chissà, magari potremmo guardare al nostro territorio, visto che qui, qualche viticoltore alle lusinghe dell'industria, resiste.



FONTE: CONSORZIO CHIANTI CLASSICO.