

ANNO XLV · NUMERO 34 · GIUGNO 2024

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA

E LA DIDATTICA DEL VINO



LA GENETICA DELLA VITE

LE EMOZIONI
DEL BEVITORE

LAMOLE

OTTAVIA
VISTARINO

CHA 22
RNT 7.3

SANGIOVESE
G5T30+40
25.04
26.01.2024



L'Assaggiatore

Periodico trimestrale dell'ONAV
per la cultura e la didattica del vino
Anno XLV n. 34 – Giugno 2024

Direttore editoriale

Vito Intini

Direttore responsabile

Daniele Cernilli

Caporedattore

Alessandro Brizi

Redazione

Flavia Rendina

redazione.assaggiatore@onav.it

Collaboratori

Teresa Bordin, Maria Carla Cravero, Giuseppe De Lucia, Loredana Moffa, Letizia Porcini, Antonella Ricci, Floriana Risuglia, Luca Rolle, Mario Ubigli

Impaginazione e Grafica

Flavia Rendina

Stampa

L'Artistica Savigliano S.r.l.
via Togliatti, 44
12038 Savigliano CN

Fotografie

Flickr, Freepik, iStock, Pexels, Pixabay,
VectorStock, S. Mazzola

Sede

B&P Comunicazione
via Corrado del Greco, 190 – 00121 Lido di Ostia RM
bepcom.it

Registrazione

Autorizzazione del Tribunale di Asti
n. 5/79 del 16 maggio 1979

Editore

ONAV, Piazza Medici, 8 – 14100 Asti



L'Assaggiatore è inviato ai Soci dell'ONAV
in regola con il pagamento della quota e agli abbonati



pagina 6

Cover story LA GENETICA DELLA VITE

di *Flavia Rendina*

con introduzione di *Alessandro Brizi*



pagina 24

Dentro il bicchiere

Sostenibilità nel processo di vinificazione.
Viaggio verso il futuro del vino
di *Luca Rolle*



pagina 40

Il Territorio

L'energia di Lamole
di *Flavia Rendina*



pagina 30

Analisi sensoriale

Vino. Le emozioni del bevitore
di *Mario Ubigli*
e *Maria Carla Cravero*



pagina 54

La verticale

Vanedda
di *Antonella Ricci*



pagina 62

La cantina

Giusti Wine,
vino, terra e famiglia
di Flavia Rendina



pagina 68

La cantina

Umani Ronchi,
le Marche nel mondo
di Letizia Porcini



pagina 74

La cantina

Fradiles,
al cuore della Sardegna
di Letizia Porcini



pagina 80

Vite di donne

Ottavia Vistarino
*di Teresa Bordin
e Flavia Rendina*



pagina 86

L'enologo

Roberto di Meo
Redazione



pagina 92

Le aste del vino

La voce agli operatori:
Luisa Bianconi di Aste Bolaffi
di Giuseppe De Lucia

RUBRICHE

pagina 4

L'editoriale

ONAV 2024/2026.
Formazione, cultura
e scienza
di Vito Intini

pagina 5

L'editoriale

L'invenzione
della tradizione
di Daniele Cernilli

pagina 85

Il Vino e la legge

La riforma delle
indicazioni
geografiche del vino
di Floriana Risuglia

pagina 90

Il sommelier

Andrea Robinson
Redazione

pagina 96

Assaggi di libri

ONAV 2024/2026. Formazione, cultura e scienza

di Vito Intini (Presidente ONAV)



Carissimi amici e Soci ONAV, Da diversi mesi stiamo cercando di definire le linee che guideranno l'attività della nostra organizzazione dall'autunno di questo anno alla fine del nostro mandato nel 2026. La principale attenzione è rivolta al miglioramento della proposta formativa dei nostri soci. Per crescere culturalmente ogni soggetto ha bisogno di strumenti adeguati e momenti di confronto di alto livello. Il primo intervento che è stato deciso è dedicato, e continuerà a lungo a esserlo, ai docenti. Il corpo insegnante è il principale motore culturale dalla nostra organizzazione. Un corpo docente capace, coerente e appassionato motiva i nostri iscritti ad avvicinarsi al mondo del vino, alla sua grande complessità con coerenza e oggettività scientifica. In verità, la qualità dei nostri docenti è stata, da sempre, uno dei nostri principali motivi di orgoglio. Partecipare a un corso in cui sia un enologo a occuparsi delle lezioni tecniche, o un agronomo, magari di chiara fama, a erudire sulla viticoltura, sicuramente fa la differenza. Le serate di formazione tematiche richiedono, anch'esse, forte professionalità dei docenti ed elevate conoscenze specifiche degli scopi e degli obiettivi formativi dell'organizzazione. Il livello qualitativo della didattica ONAV è da sempre il più alto del settore e la nostra è l'unica formazione basata su un chiaro rapporto con il mondo scientifico; l'unica guidata da un Comitato scientifico i cui componenti fanno parte delle eccellenze della ricerca italiana e mondiale. Invitiamo i Delegati e i nostri Consiglieri territoriali a considerare quanto siano determinanti le considerazioni appena fatte nel momento in cui si selezionano i temi, i docenti dei corsi, le location e i vini da presentare. Essere i primi ci dà forti responsabilità e richiede un livello rilevante di professionalità. Un secondo argomento oggetto del nostro studio è legato alle segmentazioni del mercato e a come rispondere alle diverse domande formative. Certamente dovremo, nel medio periodo, adeguare e migliorare la nostra proposta formativa. Continueremo a offrire il nostro percorso completo, che parte da aspirante Assaggiatore fino al raggiungimento del titolo di Maestro

Assaggiatore, ai molti che ce le chiedono (ogni anno più di 2.800), ma dovremo essere in grado di offrire anche altri corsi. Poche settimane fa abbiamo introdotto il primo corso a livello nazionale di *mindful drinking*, che mira a stimolare una concentrazione, quasi meditativa, nel valorizzare il consumo del vino e accrescere la soddisfazione dell'assaggio. Un approccio completamente nuovo e di forte prospettiva. La consapevolezza del consumo deriva dalle unità alcoliche suggerite e verificate da un'intelligenza artificiale che dosa l'apporto di alcol in base alle condizioni fisiche di ogni persona. Ci piacerebbe che i corsi di abbinamento cibo-vino, svolti in collaborazione con ASPI, possano essere molto più diffusi sul territorio nazionale, per testimoniare la nostra attenzione anche al mondo del consumo tradizionale del vino. A seguire, promuoveremo tutti i corsi del progetto #nonsolovino, dall'olio extravergine, alla birra, all'aceto balsamico. In aggiunta a quanto descritto, lanceremo un corso per diplomare Assaggiatori ufficiali da impiegare in assaggi tecnici, concorsi e guida Prosit, altri corsi dedicati ai vini non convenzionali, oltre al Master sui vini francesi, già testato in una versione alfa pochi mesi fa. Altro progetto da enfatizzare è quello della nostra guida Prosit. Desidereremmo che la nostra guida avesse l'importanza che merita. È un progetto che tanto valorizziamo in molte sezioni con un lavoro straordinario quanto oneroso per creare un percorso virtuoso che tenda alla corretta valorizzazione delle tante denominazioni italiane. Infine, dedicheremo sforzi ed energie per valorizzare la nostra sede centrale di Asti che vorremmo diventasse il fulcro dell'attività scientifica e divulgativa dei consorzi piemontesi: vorremmo renderla la cattedrale del vino territoriale. Come vedete, molti progetti importanti che hanno come obiettivo la ricerca di contenuti in un progetto globale che, da qualche anno, finalmente comunichiamo, investendo in media, social e attività di promozione. Vi chiedo di sostenerci in questo percorso e di aiutarci con le vostre energie e i vostri suggerimenti per rendere sempre più importante la nostra organizzazione. Un abbraccio e buon vino a tutti noi!

L'invenzione della tradizione

di Daniele Cernilli



Ricordo bene quando più di vent'anni fa Giacomo Tachis, enologo sommo, mi metteva in guardia su coloro che brandivano come un'arma la parola "tradizione". Lui, che aveva una sterminata biblioteca personale di testi antichi sul vino, sosteneva che la maggior parte di ciò che viene considerato "tradizionale" nel vino, e anche nel cibo, in realtà esiste da qualche decennio e che "l'invenzione della tradizione" è una pratica molto diffusa per avvalorare teorie che di tradizionale hanno spesso ben poco. Volete qualche esempio?

Cominciamo con uno che probabilmente scatenerà polemiche e indignazioni. Riguarda il Sangiovese che molti in Toscana vorrebbero che fosse usato "in purezza" ovunque. Bene, se c'è un vitigno che prima di qualche decennio fa era "sempre" utilizzato in uvaggio, questo era proprio il Sangiovese. Lo era nel Chianti Classico, e se si vanno a consultare i testi dei vecchi disciplinari, quelli ante DOCG del 1984, si può chiaramente leggere che quel vitigno era comunemente utilizzato con saldi di Canaiolo, Colorino, Malvasia del Chianti e Trebbiano toscano. I vini ottenuti con Sangiovese 100% non potevano avvalersi della denominazione, e questa fu una delle principali ragioni della nascita dei Super Tuscan, Vigorello e Le Pergole Torte in primis.

A Carmignano, addirittura, la presenza di Cabernet sauvignon è prevista nella tradizione più antica, e nel primo disciplinare autonomo, quello del 1975,

che ne fece una denominazione specifica, priva della parola Chianti a precederlo. Questo vuol dire che parlare di Sangiovese in purezza per questi vini non ha nulla a che fare con la tradizione, molto con la visione moderna della viticoltura di quelle zone. Nulla di male, ovviamente, ma non usiamo la scusa della "tradizione" per sostenere scelte del genere. E non finisce qui.

Era tradizionalissimo, e ora illegale, l'uso di piccole percentuali di Barbera per produrre Barolo e Barbaresco, utile per correggere colore e acidità in determinate annate. È tradizionale l'utilizzo del Merlot in alcune zone dell'Italia centrale. Veronelli nelle sue Guide all'Italia Piacevole del 1969 parlava del Merlot di Spello, ad esempio.

E se andate in Friuli a dire che il Merlot non è un vino di lì, molti vi guarderanno con sorpresa, visto che i vini rossi sfusi che si bevono da oltre un secolo nelle osterie locali sono quasi tutti a base di quell'uva. Certo, il Merlot non è autoctono, ma non lo è neanche il Friulano, non lo sono tutte le Malvasie, e si discute ancora sul fatto che lo sia il Cannonau.

Questo per dire che quelle certezze sono molto meno solide di quanto s'immagini e che chi le sostiene come gravi verità e fondamenta dell'autentica tradizione vitivinicola compie semplicemente un'operazione sbagliata, basata sui propri desideri ma che poco o nulla a che fare con le evidenze storiche.

LA GENETICA DELLA VITE

di Flavia Rendina

introduzione di Alessandro Brizi



Esattamente otto anni dopo il nostro servizio di copertina sulle tecniche di genome editing applicate alla vite, ci ritroviamo a osservarne i progressi. Una fotografia, oggi come allora, di una Italia che è pioniera in fatto di ricerca scientifica in viticoltura. E, soprattutto, una prospettiva per il futuro di un settore, quello del vino, in profonda crisi di identità



Esattamente otto anni fa, nel numero 2 de *L'Assaggiatore*, all'interno della Cover story *Il Clima che cambia il vino* avevamo trattato in maniera pionieristica nel mondo della comunicazione giornalistica del vino italiano, il tema della **cisgenetica della vite** come strumento necessario per la costruzione di una viticoltura del futuro. In quegli anni, la maggior parte della stampa del vino era impegnata su temi quali l'ascesa dei vini naturali, la moda dei rosati, l'exploit dei vitigni autoctoni e poco altro, con deboli sussurri inerenti alla viticoltura di precisione e alla sostenibilità, agronomica ed economica, della produzione vinicola. Perlopiù, i sedicenti comunicatori della cultura del vino erano tutti rapiti dagli infiniti utilizzi più uno del termine "minerale" e "verticale" oppure dall'universale concetto di "tradizione-innovazione" che sottendeva qualsiasi racconto sulle cantine d'Italia.

Noi de *L'Assaggiatore* e dell'ONAV, invece, venivamo rapiti da altri temi, anticipando il presente di oggi, raccontando la contemporaneità tecnico-scientifica di allora, esattamente come avremmo fatto, nei numeri successivi, con altri argomenti che "odoravano" intensamente di futuro.

Nel 2016 abbiamo anticipato quello che oggi è il risultato dei nostri genetisti della vite: abbiamo raccontato un desiderio che oggi è realtà. Alla base del nostro ragionamento c'era, all'epoca, la polemica tra **cisgenesi** e **transgenesi**, ossia modifiche utilizzando DNA proveniente dallo stesso organismo o da organismi strettamente correlati nel primo caso o DNA di organismi di specie diverse, nel secondo, che ci servì per introdurre nel mondo della comunicazione del vino la tecnica di *editing* genetico di due donne, **Emmanuelle Charpentier** (professoressa di Microbiologia, Genetica e Biochimica all'Università di Umeå in Svezia) e **Jennifer Doudna** (professoressa di Chimica e Biologia molecolare all'Università della California di Berkeley). Le due scienziate, tra il 2012 e il 2015, avevano svelato al mondo uno strumento rivoluzionario per modificare il genoma, facile, preciso e a basso costo. Questa tecnica era quella del **CRISPR** (acronimo di *Clustered regularly interspaced short palindromic repeats*, ovvero «brevi ripetizioni palindrome raggruppate e separate a intervalli regolari») **Cas9** (enzima), che ritroverete ampiamente dibattuta nelle prossime pagine curate da Flavia Rendina.



«Sommariamente – scrivevamo allora – e i nostri amici lettori biologi e genetisti ci perdoneranno, tale tecnica è assimilabile a una sorta di “taglia e copia”, molto simile a quella dei programmi di videoscrittura, dove la struttura CRISPR si fissa alla sequenza di DNA obiettivo con conseguente taglio del filamento, a carico dell’enzima Cas9. Nel riparare la fenditura, la cellula sostituisce la base tagliata in modo da mutare o da inibire l’intero gene».

Gli effetti di tale tecnica sulla vite erano già stati predetti dal **professor Attilio Scienza** sempre nel nostro approfondimento del 2016, ma per fortuna siamo un giornale di carta e tutto rimane immutato senza taglia-copia-incolla che, alla bisogna, le testate ormai esclusivamente online possono adoperarsi a realizzare.

Prima ancora che sulla vite la tecnica CRISPR-Cas 9 ha coinvolto, dal 2014 in poi, diverse piante (riso, grano, legumi) e animali (topi, suini, polli ecc.). Tanto per fare qualche esempio, nel 2017 un team di ricercatori dell’Istituto di genetica e biologia dello sviluppo dell’Accademia cinese delle scienze di Pechino lo ha utilizzato per creare una varietà di frumento resistente all’oidio. Nel 2018 ricercatori filippini hanno sviluppato una varietà di riso con un contenuto più elevato di ferro, mentre sul versante animali sono curiose le implicazioni, dal 2015, sulla nascita di vacche da latte razza Holstein senza corna da parte della Minnesota Recombinetics; solo per citare un altro progetto, la produzione, nel 2016, da parte di un team della Kansas State University, di maiali resistenti all’influenza suina.

Uscendo dalla sfera agricola, la gran parte delle risorse riversate per questa tecnica sono andate alla ricerca di terapie sperimentali per le malattie dell’uomo, oltre che per la realizzazione di biocombustibili e per il settore del **Bioremediation** (degradazione di inquinanti a opera di microrganismi modificati geneticamente).

Il prof. Scienza fu tra i primi, in Italia, a comprendere l’importanza della tecnica CRISPR-Cas 9 per la realizzazione di **viti resistenti alle malattie** e, soprattutto, aver evidenziato tale approccio quale concreto argine agli effetti dei cambiamenti climatici sulla produzione di vino.

Due gli apporti del **genome editing** secondo il Professore: il primo volto a migliorare l’adattamento dei portinnesti al cambio climatico, in misura da una parte dell’apprezzamento di una sempre minore disponibilità idrica e, dall’altra, di una maggiore resistenza all’incremento della salinità dell’**orizzonte lettiera e profilo A** dei suoli vinicoli. Il secondo vantaggio, poi, è rappresentato dalla creazione di varietà di vite tradizionali, possibilmente senza uso di geni trans non vinifera, resistenti alle malattie e alla fillosera. Questi due contributi “tattici” sviluppano, infine, uno scopo altamente “strategico”: la riduzione dell’uso di prodotti chimici e lo sviluppo di una viticoltura sempre più a maggior grado di sostenibilità ambientale. Oggi come otto anni fa, il concetto alla base del nostro ragionamento, è molto semplice: tutte queste tecniche non solo sono necessarie e imprescindibili per tenere qualitativamente in piedi un settore fondamentale del *made in Italy* agroalimentare ma anche migliorative nell’intero ciclo di produzione di un vino.

Da tale rivoluzione sorgerebbe un comparto vino più stabile e flessibile a eventuali nuovi cambiamenti, con una capacità di creare esternalità positive in tutti gli ambienti rurali di riferimento. Un tale approccio scientifico e non scienziato al miglioramento della coltivazione della vite, porrebbe le basi per quella **rigenerazione circolare** di cui il settore ha urgente bisogno, soprattutto in questi anni di profonda crisi in fatto di modelli ed economie. All’epoca, chiedemmo a Scienza quale poteva essere il bilancio di questa, allora, rivoluzione, e lui rispose, sorridendo, con due citazioni: «la prima è *sapere aude* con cui **Kant** affermava che è necessario avere il coraggio di osare, di affrontare e sconfiggere le paure immotivate dei rischi della scienza che hanno in questi anni impedito il progresso. La ricerca si deve distinguere solo sulla base della qualità e dell’onestà. Per questo i ricercatori non si devono chiudere nei loro laboratori ma devono andare tra la gente per “chiarire e convincere”. La seconda citazione è *mach Licht*, espressione con la quale **Goethe**, in agonia, chiedeva agli astanti di non cessare mai di fare luce, di andare alla ricerca della verità, di rendere visibile ciò che del Creato è ancora invisibile, a vantaggio della vita dell’uomo».

La genetica della vite

IL GENOME EDITING MEDIATO DA CRISPR-CAS9 PER LA RESISTENZA ALL'OIDIO DEL CREA-VE

Abbiamo incontrato Luca Nerva, ricercatore PhD del Crea-VE di Conegliano, per conoscere i risvolti dello studio di miglioramento genetico della vite per la resistenza all'oidio che ha condotto negli ultimi 5 anni. E che, grazie alle nuove direttive europee, vedrà le prime piante andare in campo a settembre

di Flavia Rendina

Il 7 febbraio 2024 sono stati approvati dal Parlamento europeo alcuni importanti emendamenti e modifiche al **regolamento (UE) 2017/625** (COM (2023)0411 – C9-0238/2023 – 2023/0226(COD)) in materia di *Piante ottenute mediante alcune nuove tecniche genomiche, nonché alimenti e mangimi da esse derivati*. Una decisione motivata dai significativi progressi nel settore della biotecnologia che hanno portato allo sviluppo di **nuove tecniche genomiche (NGT)**, in particolare le tecniche di *editing* genomico che consentono di modificare il genoma in loci precisi e che, attraverso l'uso di marcatori, permettono l'identificazione e la mobilizzazione di geni interessanti presenti nella biodiversità. Ma che, in virtù della possibilità di ridurre l'impiego di trattamenti per le **ampelopatie**, rientra

anche nei piani del **Green Deal europeo** che pongono l'agricoltura biologica al centro della transizione verso sistemi alimentari sostenibili, con l'obiettivo di aumentare al 25% le superficie agricole europee destinate alla produzione biologica entro il 2030.

L'approvazione di tali testi ha segnato una svolta per istituti di ricerca attivi nel campo della ricerca per il miglioramento genetico delle piante. Istituti come il **CREA-VE di Conegliano (TV)** dove, da cinque anni a questa parte, si stava portando avanti un complesso lavoro di ricerca sul miglioramento della resistenza delle piante di vite all'oidio. «Era in corso un grosso dibattito sulle tecnologie di evoluzione assistita e il miglioramento genetico delle piante – racconta **Luca Nerva**, ricercatore PhD che ci ha accolto du-

rante la nostra visita alla sede del CREA-VE Research Centre for Viticulture and Enology di Conegliano (TV) – ma la commissione agricoltura e la commissione ambiente hanno votato parere favorevole sulla legge che regolerà l'utilizzo di queste piante in campo e, fortunatamente, hanno deciso di toglierle dall'elenco delle piante geneticamente modificate». Stando alle nuove direttive, le piante esito delle **New breeding technologies (NPBTs)** che permettono una modificazione mirata e precisa del genoma di interesse, dette NGT (o TEA in italiano), non saranno più considerate OGM e si potranno utilizzare come se fossero piante ottenute per incroci "classici" (*breeding*), al pari di piante convenzionali, a patto che vengano rispettate alcune condizioni. Ovvero che ogni proteina non venga modificata più di 3 volte e che queste modifiche non portino alla produzione di proteine assimilabili agli OGM. Un'apertura che, come vedremo, permette di andare a colmare i principali difetti dei *breeding* e di velocizzare i tempi di produzione delle prime piante resistenti.

Resistenza all'oidio

«Quello che noi facciamo qui è cercare di applicare le biotecnologie più moderne per il miglioramento genetico della *Vitis vinifera* e renderla resistente alle malattie» esordisce Luca Nerva, il cui entusiasmo professionale sarà palpabile per tutta la durata della visita, accanto alla sua rara capacità di spiegare argomenti non propriamente *pop* in modo semplice e chiaro. La prima cosa che il ricercatore ci mostra è il "caveau" del CREA, una stanza a temperatura controllata, con scaffalature stipate di barattoli in vetro di varie dimensioni, ciascuno contenente una pianta in miniatura. Sono germogli di piante di vite in diverse fasi di sviluppo e di diverse varietà, come leggiamo sulle etichette, piantate su un terreno "sintetico" gelatinoso che contiene microelementi e zucchero e tenute sotto una luce a basso potere fotosintetizzante. «Queste gemme piano piano germoglieranno, ma continueremo a tenerle in vitro per conservarle in un ambiente protetto e, ovviamente, cercare di isolarle dai virus. Potremmo tenerle qui potenzialmente all'infinito, perché qualora una pianta stesse

Oidio

L'Oidio, o mal bianco, è una malattia fungina, segnalata per la prima volta in Europa sulla vite nel 1847 in Francia, ma che si diffuse rapidamente in tutte le regioni vinicole. La malattia è stata studiata da Berkeley che individuò nell'*Oidium tuckeri* l'agente patogeno, una crittogama che attacca le foglie, i giovani tralci e gli acini ricoprendoli di una polvere bianca di natura fungina. Con il tempo, gli acini colpiti, si spaccano lasciando scorgere all'interno i vinaccioli. I sintomi della malattia sulla foglia sono costituiti da aree più chiare sulle quali compare una patina biancastra evanescente e in seguito polverulenta; sul tralcio compare la necrosi delle cellule superficiali con comparsa di aree brune dall'aspetto reticolato e sul germoglio un'abbondante muffa polverulenta; sulle infiorescenze si nota la caduta dei fiori e inibizione della crescita del grappolino. Negli attacchi tardivi gli acini sono punteggiati e imbruniti, con efflorescenza biancastra. I primi esiti positivi per il trattamento della malattia furono ottenuti nel 1853 mediante l'uso dello **zolfo** e ancora oggi la difesa chimica è realizzata con l'impiego di zolfo, in polvere finissima, applicato con particolari diffusori, ma si può anche ricorrere a dei trattamenti liquidi con prodotti organici e sistemici. La lotta preventiva, prima di adottare misure di profilassi, è la scelta da adottare per varietà meno sensibili, forme di allevamento che permettono la penetrazione del sole e arieggiamento dei grappoli e riduzione del vigore vegetativo.



Oidio su grappolo di Chardonnay

diventando troppo vecchia o fossero finiti i nutrienti del terreno, sarà sufficiente tagliare un pezzettino della piantina originale che abbia una gemma laterale e moltiplicarla vegetativamente, piantandola in un nuovo barattolo. E così via». Le piante che ci mostra Luca sono il risultato di uno studio di *genome editing* avviato dal CREA-VE per migliorare la **resistenza all'oidio** della pianta di vite sfruttando il sistema CRISPR/Cas9. «Siamo partiti da alcuni geni studiati in passato e che sono presenti all'interno del genoma della vite, gli **MLO (Mildew locus O)**, che producono proteine legate al riconoscimento tra la pianta e l'oidio. Abbiamo scoperto che, togliendo questi geni dal genoma della vite, l'oidio non è più in grado di attecchire, perché quando arriva sulla foglia della vite non trova più queste proteine che gliela fanno riconoscere come un possibile ospite. In pratica, non si crea il match tra le due e l'oidio si sposta altrove». Si intuisce, quindi, quanto una tale "piccola" modifica del genoma della vite possa rivelarsi determinante nel ridurre l'impatto ambientale dei trattamenti anticrittogamici. Ma poterla realizzare comporta il ricorso al *genome editing*, che è un modo preciso per andare a fare una mutazione. «L'intervento

non prevede di rimuovere i geni, ma di generare una **mutazione puntiforme**, quindi di cambiare 1-2 nucleotidi, una vera inezia rispetto a un genoma da milioni di paia di basi, che in natura potrebbe avvenire spontaneamente» racconta Luca. «Tuttavia, attuare questa procedura è tutt'altro che facile. È stato un passaggio molto lungo e complesso, che va realizzato innanzitutto varietà per varietà, perché l'obiettivo è **mantenerne l'originalità**, non creare un nuovo incrocio tra due piante diverse (*breeding*) ad esempio Chardonnay e un'altra varietà resistente. Incroci di questo tipo, infatti, oltre a richiedere un tempo di 15-20 anni, i più rapidi e fino a 30 gli altri per poter arrivare in campo, comunque arrivano a ottenere piante, sì, coltivabili, ma che non conservano le caratteristiche della madre originaria».

Per fare tutto ci vuole un fiore

Come si svolge l'operazione di *genome editing* mediato da CRISPR-Cas9 attuato dal CREA? «Innanzitutto, bisogna aspettare la primavera, quando si forma il **fiore** sulle piante che si vogliono migliorare. I fiori devono essere raccolti quando sono immaturi, ovvero quan-



Infiorescenza di vite

Miglioramento genetico della vite: obiettivi e tecnologie disponibili

DI LOREDANA MOFFA

La vite, *Vitis vinifera* L., è considerata la pianta da frutto dal maggior valore economico nel mondo principalmente per la produzione vitivinicola. La pianta è soggetta a un gran numero di fattori di stress, sia biotici sia abiotici, che ne possono determinare un deterioramento, un peggioramento della qualità del raccolto e, nei casi più gravi, la perdita dello stesso. L'obiettivo principale della ricerca volta al miglioramento genetico di questa specie è indubbiamente la **resistenza** alle malattie. Esiste una grande varietà di patogeni che attaccano questa pianta, tra cui batteri, virus, funghi e nematodi, ma le minacce maggiori sono costituite da due funghi che causano enormi danni alle viti coltivate in climi umidi e temperati: *Erysiphe necator* e *Plasmopora viticola*. *E. necator* provoca l'**oidio**, anche detto mal bianco, che colpisce tutti i tessuti verdi della pianta. Sulle foglie i sintomi sono visibili su entrambe le pagine e si traducono inizialmente nella comparsa di una patina biancastra e successivamente nell'imbrunimento della nervatura centrale. A livello dell'infiorescenza l'oidio può portare alla precoce perdita di fiori mentre sul grappolo, alla necrosi dell'epidermide dell'acino. *P. viticola* causa la **peronospora** che attacca foglie, infiorescenze, germogli e grappoli e si manifesta con la formazione di macchie sulle foglie circondate da imbrunimenti che possono portare al disseccamento delle foglie e alla loro caduta, mentre sui grappoli si forma una muffa. Per combattere queste malattie viene impiegato un notevole quantitativo di fungicidi: si stima che ben il 65% di tutti i fungicidi impiegati in agricoltura in Europa sia destinato alla viticoltura a fronte di una superficie agricola utilizzata del 3,3% (fonte: Università di Udine). Pertanto, sia per questioni di natura ambientale sia per abbattere i **costi** sostenuti dalle aziende agricole, la spinta alla produzione di varietà resistenti a queste malattie è molto forte. Diversi studi basati sull'analisi QTL (*quantitative trait loci*) sono stati condotti per identificare la base genetica (loci) di queste resistenze. Attualmente sono stati identificati 25 loci per la resistenza a peronospora (*Resistance Plasmopara viticola Rpv*) e 12 per la resistenza a oidio (*Resistance Erysiphe necator Ren*). I principali gruppi di ricerca europei impegnati in importanti programmi di *breeding* per il miglioramento genetico della vite sono: per l'Italia, l'Università

di Udine insieme all'IGA (Istituto di Genomica Applicata) che nel 2016 hanno rilasciato **10 varietà resistenti** e la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige, che vanta **8 vitigni** in fase finale di rilascio, in Germania l'Institute for Grapevine Breeding di Geilweilerhof (Julius Kühn-Institut), in Francia il gruppo dell'INRA a Colmar. Tuttavia, le resistenze conferite dai **geni R** possono essere superate dai patogeni nel corso degli anni. Pertanto, le strategie attualmente in corso prevedono la piramidizzazione dei geni R o il ricorso al silenziamento dei geni di suscettibilità S il cui effetto di protezione sulla pianta è più duraturo. I geni S codificano per proteine che sono bersaglio dei fattori di virulenza del patogeno. In vite tra i più noti geni S vi è la famiglia dei **geni MLO** (*Mildew locus O*), che codificano per proteine transmembrana la cui funzione è stata originariamente scoperta in orzo. **Feechan** e colleghi hanno individuato 17 geni MLO espressi in tutti i tessuti della pianta. Nel 2016 **Pessina et al.** hanno dimostrato che il *knock-down* dei geni MLO 6, 7 e 13 in vite, ottenuto mediante RNA interference, porta ad una resistenza verso *Erysiphe necator*. Questa resistenza sembra essere collegata alla formazione di papille di callosio ricche di proteine e composti fenolici. I meccanismi di difesa basati sulle papille differiscono tra genotipi suscettibili e resistenti nel tempo di formazione e composizione. Le proteine MLO 6 e 7 sono state quindi proposte per essere un regolatore negativo delle vie di difesa associate a vescicole actina-dipendenti nel punto di penetrazione del fungo. In un mercato come quello viti-vinicolo, tuttavia, le attività di *breeding* non sono così vantaggiose come per altre specie. Dal punto di vista biologico l'alta eterozigosità del genoma e il carattere a prevalenza poligenico per i tratti di qualità a cui si aggiungono le **lunghe tempistiche** per l'ottenimento degli ibridi, circa 7-8 anni di campo, ostacolano l'attività dei *breeders*. Dal punto di vista del marketing, essendo un mercato strettamente legato al nome della cultivar, i prodotti di questi programmi potrebbero riscontrare scetticismo da parte dei consumatori. Per queste ragioni il miglioramento genetico di questa cultivar potrebbe ottenere maggiori vantaggi dalle *new breeding technologies* che permetterebbero alle cultivar di mantenere il proprio nome e le caratteristiche che la contraddistinguono, velocizzando anche i tempi di produzione. Queste nuove tecnologie definite comunemente **New Plant Breeding Technologies (NPBTs)** comprendono differenti categorie di tecniche, come riportato nell'*Explanatory Note* della Commissione Europea del 28 aprile 2017.



Antere e ovari

do le **antere**, quelle che poi formano il polline, sono ancora in uno stadio di sviluppo detto "stadio di Tetrade", durante il quale la cellula che dà vita al polline inizia a moltiplicarsi, creando quattro cellule uguali, che daranno poi vita a quattro cellule di polline. Ecco, noi interveniamo quando quelle cellule sono ancora immature, controllandole al microscopio, e procediamo a raccogliere uno per uno le antere e gli **ovari** per generare il callo embriogenico».

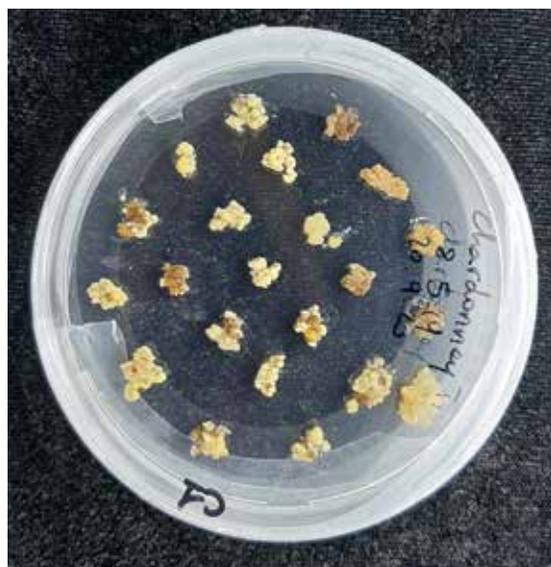
Ma andiamo con ordine. Una volta raccolti, i fiori vengono immediatamente portati in laboratorio e sterilizzati con la candeggina. Per raccogliere questo materiale, è necessario lavorare con un microscopio sotto cappa, in ambiente e con strumenti sterili, per andare ad estrarre uno a uno in un numero di diverse migliaia di ovari e antere per ciascuna varietà. Un lavoro molto lungo e dispendioso che non garantisce gli stessi risultati per tutte le varietà: «lo **Chardonnay**, ad esempio, è un genotipo che dà grande soddisfazione, perché genera tanto callo embriogenico: ne raccogliamo dai 5 ai 6 mila espianti. Il Glera, invece, è una varietà molto difficile, siamo arrivati a raccoglierne anche 20.000 espianti». Una volta raccolte, tutte le antere vengono messe in un armadio a temperatura controllata e lasciate lì da fine aprile fino a settembre. A settembre si inizierà a vedere che ognuna di esse ha generato un piccolo pezzettino di callo che se siamo fortunati sarà

embriogenico, ossia un piccolo ammasso di colore bianco-marroncino, che consta di cellule de-differenziate (ovvero cellule specializzate, diploidi, ricondotte allo stato di "cellula staminale"). «Sono cellule totipotenti poiché ognuna di queste ha il potenziale di rigenerare una nuova pianta, attraverso la formazione di un embrione».

Abbiamo capito che ogni cellula può generare un **embrione** e che ognuno di questi embrioni è quindi potenzialmente in grado di generare una nuova pianta. Ma questo cosa significa? «Significa che se tu riesci a modificare anche solo una di queste cellule e poi rigenerare un embrione, avrai una pianta modificata secondo le caratteristiche che desideri». Entriamo quindi nel vivo del *genome editing*, che al CREA viene realizzato attraverso un alleato particolare: un **batterio**, che è in grado di trasferire dentro la pianta tutto il macchinario molecolare per fare l'*editing*.

Il batterio mediatore

Chi è questo batterio "alleato"? «In realtà è un batterio che conosciamo molto bene in viticoltura, l'**Agrobacterium tumefaciens**, un batterio gram-negativo responsabile del tumore della galla del colletto nelle piante. Noi però lo abbiamo modificato a livello biotecnologico, ossia lo abbiamo, in gergo, "disarmato", togliendogli il potere di causare un tumore, e gli abbiamo aggiunto, invece, i



Sviluppo Callo embriogenico



Trasformazione del callo embriogenico di Chardonnay con agrobatterio

geni di nostro interesse. Di *Agrobacterium* come questo ce ne sono tantissimi ceppi diversi, ma noi abbiamo identificato quello che funzionava meglio con la vite ed era più efficace a fare questo trasferimento».

Attraverso questo *Agrobacterium* disarmato si va quindi a trasferire all'interno della pianta l'informazione affinché la pianta generi la **proteina Cas**, che è quella che permette l'*editing*, e l'**RNA guida**, che è quello che indirizza la Cas proprio nel punto in cui si vuole fare l'*editing*, ovvero nel caso specifico i sopracitati geni MLO. Quindi, una volta che è stato ottenuto il **callo embriogenico**, quest'ultimo viene messo in co-coltura con l'*Agrobacterium*, dopodiché viene spostato su dei mezzi di selezione. «Questo perché, insieme alla proteina Cas, noi inseriamo al suo interno anche un **marcatore** (*marker gene*) che ci permetta di riconoscere quali piante hanno ricevuto il DNA, che è, semplicemente, la **resistenza a un antibiotico**. Quindi, quando vedremo rigenerare embrioni, saremo sicuri che sono resistenti all'antibiotico che abbiamo messo e quindi che l'*Agrobacterium* ha fatto il suo lavoro».

A questo punto, gli embrioni inizieranno a sviluppare tutte le **radichette** e i **cotiledoni**, che sono le prime due "pseudo foglie", indispensabili per avviare la fotosintesi, ma caratterizzate da una forma completamente diversa rispetto alle "vere" foglie che seguiranno.

New plant breeding technologies

Le *New plant breeding technologies* (NPBTs) permettono una modificazione mirata e precisa del genoma di interesse. Queste nuove tecnologie comprendono sia tecniche mediate da proteine come *Transcription Activator-Like Effector Nucleases* (TALENs) e *Zinc-Finger Nucleases* (ZFNs), sia tecniche che sfruttano sequenze di acidi nucleici come l'Oligonucleotide-Directed Mutagenesis (ODM) per arrivare a tecniche come CRISPR/Cas9 in cui si utilizza sia una proteina, la Cas, sia una sequenza nucleotidica, l'RNA guida al fine di veicolare la proteina sul sito target. Tra le NPBTs sicuramente spiccano la **cisgenesi** e il **genome editing**: in particolare, per il *genome editing*, il sistema CRISPR/cas9 è quello più utilizzato e che nel tempo ha soppiantato le tecniche basate sulle ZFN e TALEN. In estrema sintesi, mediante la tecnica cisgenesi si possono introdurre dei geni di resistenza in varietà di interesse, mentre con il *genome editing* si possono silenziare geni di suscettibilità in tempi molto ridotti rispetto al *breeding* tradizionale e influenzando minimamente sul patrimonio genetico di una particolare cultivar. LM

Le piantine verranno trasferite in quei vasetti in vetro che abbiamo visto all'inizio ed esposte alla luce. Quando finalmente la piantina sarà partita e avrà generato nuove foglie, l'operazione successiva è la **verifica** che l'*editing* su quei geni sia effettivamente andato a segno. «Tale controllo è necessa-



Callo embriogenico trasformato con rigenerazione di embrioni

Cisgenesi

Nel 2006 è stato coniato da Schouten il termine cisgenesi in riferimento a una modalità precisa di modificazione genetica, che pone determinati vincoli rispetto alla classica transgenesi. La cisgenesi, infatti, prevede il trasferimento in pianta di un gene della stessa specie o di specie sessualmente compatibili insieme ai suoi elementi regolatori nel loro originario orientamento (promotore, introni, terminatore). Un altro requisito è l'assenza di geni marcatori di resistenza, i più comuni dei quali sono geni per la resistenza ad antibiotici o pesticidi di origine batterica. Piante ottenute con questa tecnica possono essere considerate analoghe a quelle ottenute mediante *conventional breeding*; tuttavia, con la cisgenesi il punto di integrazione del cis-gene rimane casuale e non prevedibile a priori. La differenza quindi tra cisgenesi e *breeding* convenzionale sta nel fatto che le piante sottoposte a cisgenesi acquisiscono soltanto il gene di interesse e non altri caratteri che ne potrebbero alterare le caratteristiche qualitative. Approcci cisgenici potrebbero essere impiegati per trasferire geni di resistenza monogenici noti. Ad esempio, **Dhekney et al. (2011)** hanno proposto l'introduzione di un gene proveniente da Chardonnay VvTL-1 (*thaumatin-like protein*) in Thompson seedless al fine di rendere questa cultivar resistente a *black rot* e *powdery mildew*. Tuttavia, il costrutto utilizzato conteneva il promotore CaMV 35S bidirezionale, l'*nptII* e i terminatori T-NOS e 35S-T; quindi per la definizione di cisgenesi i prodotti di questo lavoro non potevano essere definiti cisgenici. In un lavoro condotto da **Dalla Costa** e colleghi del 2010, al fine di ottenere la rimozione del gene *nptII* in vite, cultivar Brachetto è stata sfruttata una ricombinasi posta sotto il controllo di un promotore inducibile chimicamente. In questo lavoro sono state testate diverse concentrazioni di 17- β -estradiolo per attivare la ricombinasi XVE-Cre-loxP. A livello radicale la rimozione di *nptII* è risultata totale mentre a livello fogliare non è mai stata completa forse a causa di una minor accessibilità dell'ormone rispetto alle radici. **LM**



rio perché, ad esempio, potrebbe succedere che, quando il DNA con l'informazione per produrre la proteina Cas e l'RNA guida è stato trasferito dal batterio alla pianta, magari si sia integrato in una zona del genoma della pianta che non è funzionale. Attraverso un'analisi molecolare andiamo quindi a verificare, pianta per pianta, che la modifica sia diventata effettiva. Ovvero: amplifichiamo il genoma della pianta e semplicemente andiamo a cercare se all'interno c'è la proteina Cas, che normalmente la pianta non avrebbe».

Un OGM... non OGM

A questo punto, perciò, avremo un organismo geneticamente modificato, ovvero delle **piante OGM transgeniche** che producono la proteina Cas e hanno resistenza all'antibiotico, due geni che normalmente le piante non avrebbero: una *impasse* per le direttive comunitarie in materia di OGM. Risolta, dai ricercatori del CREA, grazie all'intuizione di aggiungere un'ulteriore informazione all'interno di questo DNA che viene trasferito dentro la pianta. Un'informazione che induce la pianta, quando viene esposta al calore, ad **auto eliminare** questo pezzo di DNA che la rende transgenica.

«In questo modo, dopo un rapido passaggio in un armadio climatico ad alte temperature – sono sufficienti tra le 4 e le 8 ore a 42 °C – la pianta avrà eliminato da sola tutta quella parte di DNA che la rende OGM» fa Luca e prosegue «noi dovremo solo controllare che la **rimozione dei geni OGM** sia avvenuta, dopodiché, potremo trattarla come una normalissima pianta di vite. Avremo riottenuto il profilo genetico dello Chardonnay originale, non transgenico, ma editato con due piccole mutazioni su quei geni di nostro interesse». Una semplice pianta, ma **resistente**, che è possibile andare a riprodurre all'infinito. E che, sulla base delle nuove direttive comunitarie, ha tutte le carte in regola per poter uscire dal laboratorio e andare in campo. «Finora non era stato possibile farle uscire dal laboratorio, ma adesso possiamo farlo, e non ci siamo fatti trovare impreparati» racconta Luca. «Abbiamo già iniziato ad adattare queste piante dentro i jiffy, quei dischetti di torba che si gonfiano con l'acqua. Dopo averli sterilizzati in autoclave, abbiamo iniziato a tagliare pezzettini delle piantine e a moltiplicarli, per creare nuove piante. Passato qualche mese in barattolo aperto, per abituarle all'ambiente, il passaggio successivo è la serra, dove nel giro di una stagione diventano delle piante complete».



Sviluppo delle piante su jiffy di torba

L'intero ciclo, quindi, dal callo embriogenico alla pianta adulta editata richiede, più o meno, **tre anni**. Tre anni *versus* i 15-30 dei *breeding* convenzionali. E, soprattutto, con un vitigno che non è nuovo: è praticamente identico alla pianta originale.

Preservare la biodiversità

Il mantenimento del **profilo originale** della pianta madre è un altro degli aspetti vincenti di questo progetto. Perché permette di andare a mantenere la **biodiversità**, non di andarne a crearne una nuova dagli incroci. «Il potenziale di questa tecnologia è esattamente questo: il poter lavorare sui singoli fenotipi e sui singoli cloni. Un aspetto estremamente interessante nell'ottica della conservazione della biodiversità. Perché è vero che creare nuova biodiversità con gli incroci è importantissimo, però è anche importante non perdere il **patrimonio storico** che è stato selezionato nel corso di millenni e che si è stabilizzato per tutta una serie di patologie che magari neanche conosciamo».

Un aspetto interessante, se vogliamo, anche da un punto di vista "**commerciale**", perché permette a ogni produttore di editare i propri cloni di vite, rendendoli resistenti (all'oidio, in questo caso), ma senza perdere il bagaglio di caratteristiche che li contraddistingue. «In viticoltura c'è sempre questa grande dicotomia tra la viticoltura e l'enologia. Esistono tutta una serie di caratteristiche tecnologiche che sono di interesse del produttore nel momento in cui si va a produrre, come gli aspetti organolettici di una determinata varietà».

L'obiettivo di questa tecnologia è proprio quello di tornare a mettere assieme gli aspetti produttivi con quelli "romantici" della storicità e del profilo sensoriale. «La viticoltura moderna deve avvalersi di tecnologie che le permettano di preservare l'enologia classica storica, quindi quei vini storicamente apprezzati dal consumatore. Perché sono prodotti che hanno maturato caratteristiche di un certo tipo in un lavoro di selezione molto lungo e che sarebbe un peccato perdere».



Trasformazione agrobatterio



Il Regolamento (UE) 2017/625

Si riportano i testi degli emendamenti approvati e che vanno a modificare l'Allegato I del Regolamento (UE) 2017/625 per le Nuove Tecniche di Genoma (NGT), ovvero quelli che definiscono i criteri per considerare una pianta ottenuta tramite NGT equivalente a una pianta convenzionale.

Emendamento 71

Allegato I – parte introduttiva

Una pianta NGT è considerata equivalente alle piante convenzionali se sono soddisfatte le seguenti condizioni di cui ai punti 1 e 1 bis:

Emendamento 72

Allegato I – punto 1

(1) Il numero delle seguenti modificazioni genetiche, che possono essere combinate tra di loro, non è superiore a 3 per ogni sequenza che codifica una proteina, tenendo conto del fatto che le mutazioni degli introni e delle sequenze di regolazione sono escluse da tale limite:

- (a) sostituzione o inserimento di non più di 20 nucleotidi;
- (b) soppressione di un numero qualsiasi di nucleotidi;

Emendamento 73

Allegato I – punto 1 bis (nuovo)

(1 bis) Le seguenti modificazioni genetiche, che possono essere combinate tra di loro, non creano una proteina chimerica che non è presente nelle specie appartenenti al pool genetico ai fini della selezione o non interrompono un gene endogeno:

- (a) inserimento di sequenze continue di DNA presenti nel pool genetico ai fini della selezione;
- (b) sostituzione di sequenze endogene di DNA con sequenze continue di DNA presenti nel pool genetico ai fini della selezione;
- (c) inversione o traslocazione di sequenze endogene e continue di DNA presenti nel pool genetico ai fini della selezione.

Emendamento 74

Allegato I – punto 2
soppresso

Emendamento 75

soppresso

Emendamento 76

Allegato I – punto 4
Soppresso

Emendamento 77

Allegato I – punto 5
Soppresso

Per approfondire: europarl.europa.eu



Radicazione pianta trasformata

Gli altri risvolti dell'*editing*

Per quali altre problematiche e patologie della viticoltura il *genome editing* può rivelarsi una risposta efficace? «Noi per ora abbiamo sperimentato solo per oidio e peronospora. La **peronospora**, tuttavia, si è rivelata un po' più complessa. È un lavoro ancora all'inizio anche se qualche risultato stiamo iniziando a vederlo». Il problema fondamentale per l'avanzamento di tali studi è, ovviamente, la quantità di personale coinvolto. «Nel 2017, il ministero dell'Agricoltura aveva avviato un grande progetto nazionale, il **Biotech**, dedicato non solo alla vite ma a tutte le specie agrarie di interesse, come pomodoro, frumento, melanzana, riso... cioè si è cercato di fare su tutte le specie di interesse agrario nazionale. All'interno del progetto Biotech c'era il sotto progetto dedicato alla vite che si chiamava **Vitech**, che è quello che ci ha permesso di arrivare fin qua. Il progetto si è chiuso però più di un anno fa ormai».

Il CREA-VE di Conegliano non è ovviamente il solo a portare avanti questo tipo di ricerche e altri studi hanno coinvolto, ad esempio, la **Fillossera**, di cui sarebbero stati identificati anche i geni coinvolti con la tolleranza alla fillossera. Ma, secondo il ricercatore, questo difficilmente potrà portare all'abbandono dei **portainnesti**. «Il discorso sul portainnesto è più complesso e secondo me va ormai oltre alla fillossera. Nel senso che, inizialmente abbiamo sviluppato portainnesti per la fillossera, ma questi ultimi ormai hanno molte altre funzioni» specifica il ricercatore. «Oggi abbiamo decine se non centinaia di portainnesti diversi, da preferire a seconda delle caratteristiche del terreno, ma anche della disponibilità idrica ecc. Quindi, anche se dessimo alla pianta tolleranza alla fillossera, avremmo comunque tutta una serie di altri problemi, per lo più causati dal **cambiamento climatico**, ma anche dalla salinizzazione dei suoli o dalle carenze idriche, che non sapremmo gestire senza un portainnesto adeguato». «Inoltre - conclude Luca - l'interazione tra nesto e portainnesto ha dei risvolti fondamentali anche per il prodotto finito, in quanto garantisce delle caratteristiche dell'uva, di tipo sia produttivo che organolettico, che poi si riflettono sul vino. Ritengo quindi sarà praticamente impossibile andare a eliminare del tutto i portainnesti».

Focus sostenibilità

L'obiettivo ultimo delle attività di miglioramento genetico delle piante è sempre la sostenibilità a tutto tondo, non solo per l'uso di agrofarmaci o fertilizzanti, ma anche per il **risparmio idrico**, perché l'acqua sta diventando una risorsa sempre più importante da tutelare. «Presto saremo messi di fronte a scelte pratiche ed etiche rispetto all'utilizzo dell'acqua – profetizza Luca – quando i fiumi saranno in secca, dovremo scegliere per cosa usare l'acqua disponibile: per irrigare i campi? Per dare da bere agli animali o per farci la doccia? Riuscire a ridurre l'*input* idrico delle piante vuol dire che, qualora si dovesse arrivare a una tale situazione, con piante tolleranti allo stress idrico, per tre giorni avremmo la sicurezza di non doverle innaffiare, dirottando così la risorsa idrica per altri scopi. Sembra un discorso banale, ma non lo è; e lo sarà sempre meno in futuro» (e la situazione di siccità in Sicilia ce ne sta dando un primo assaggio).

È evidente, quindi, come l'*editing* non sia importante solo per le patologie della vite.

«Dare tolleranza all'oidio è stato il nostro obiettivo centrato, ma lavoriamo anche su altri fronti, come i fertilizzanti, studiando portainnesti che migliorino la loro capacità di assorbire microelementi del suolo. In tanti istituti di ricerca stiamo lavorando per cercare soluzioni». Insomma, appare evidente come il futuro del vino sia da individuare nella **ricerca**, in quelle pratiche che possano ridurre gli *input* della pianta, migliorarne la capacità di sintetizzare nutrimento e soprattutto adattarsi agli stress che il cambiamento climatico prospetta.

La palla alla politica

Per una volta, quindi, possiamo affermare con orgoglio che, tra tutti i paesi dell'Unione europea, l'Italia è estremamente all'avanguardia rispetto a queste tecnologie. Inoltre, insieme a Francia e Spagna, è anche l'unica ad avere piante proprie. «In questo momento abbiamo un **vantaggio competitivo** su tutti i grandi paesi viticoli del Mediterraneo – spiega Luca – abbiamo in mano un asset estremamente importante, nel qua-



Piantina di Pinot nero su terreno sintetico gelatinoso

le abbiamo investito non grandi cifre (circa un milione di euro per 5 anni di lavoro) ma che ci porta, oggi, ad avere già un bagaglio di varietà pronte ad andare in campo (Charbonnay, Sangiovese, Pinot nero, Glera e diversi portainnesti), che ci permetterebbe di rientrare dell'investimento praticamente nel giro di un mese. Non voglio entrare nel merito di questioni politiche, ma è fondamentale che la politica capisca che questo è il momento giusto di investire per portare avanti questa ricerca. Noi ci crediamo molto e la sensazione è che anche il nostro ministero dell'Agricoltura ci creda. Ritengo sia veramente importante, in primis, per non buttare via tutto il lavoro fatto in questi anni. Secondo, perché abbiamo veramente il vantaggio, rispetto ad altri, di poter trovare in casa le soluzioni utili a difendere la nostra biodiversità. Diversamente, il rischio sarebbe che, con l'apertura della commercializzazione di piante di altri paesi, come la Francia, Spagna o la Cina, andremmo a perdere la nostra biodiversità».

Con l'auspicio che questo vantaggio venga sfruttato, non resta che attendere il grande passo: l'inizio della **sperimentazione** delle nuove piante. «Noi siamo pronti per andare in campo a settembre» afferma convinto Luca. «Inizialmente le porteremo fuori a piede franco, perché ovviamente è il modo più veloce per metterle in terra; ma, nel giro di un anno, nel momento in cui faranno legno, lo utilizzeremo per nuove gemme da innestare su vari portainnesti». Il ciclo è pronto per essere avviato, ora spetta alle piante darci le risposte.

Si ringrazia il CREA-VE e la tesista Loredana Moffa del Corso di Laurea Magistrale in Biotecnologie per l'ambiente e la salute dell'Università di Ferrara per il contributo di materiali e immagini

Genome editing mediato da CRISPR-Cas9

Il sistema batterico CRISPR/Cas9 è un sistema immunitario adattativo che il batterio ha sviluppato per difendersi nei confronti dei **virus**. Questo sistema è basato sui **loci CRISPR** costituiti da una serie di sequenze ripetute non contigue separate da sequenze variabili della lunghezza di circa 30 bp che prendono il nome di *spacer*, e sui **geni Cas** associati che, sono situati in prossimità dei loci CRISPR, e codificano per un'ampia varietà di proteine con diverse funzioni.

Al momento dell'attacco del virus, nuovi *spacers* di acidi nucleici esogeni appartenenti al virus vengono digeriti dalle nucleasi batteriche e acquisiti nel locus CRISPR, si forma il **crRNA** mediante la trascrizione e la **Cas9** effettua il taglio sugli acidi nucleici esogeni. Quando il batterio è infettato per la prima volta da un virus, tende a difendersi digerendo il DNA e inserendone una sequenza di circa 30 bp nel locus CRISPR.

Alla successiva infezione dello stesso virus, l'intero locus viene trascritto ottenendo un crRNA che è capace di formare un complesso con le proteine **Cas**. Questo crRNA riconosce il DNA estraneo o molecole di RNA su dei siti complementari al crRNA chiamati *protospacer* e vi guida la Cas affinché distrugga le molecole di acido nucleico estranee. Esistono **tre** diversi tipi di sistemi CRISPR/Cas caratterizzati dalla presenza di differenti sequenze ripetute, diverse proteine Cas e diverse modalità d'azione. Quello meglio caratterizzato è il sistema **CRISPR di tipo II**. Questo sistema immunitario batterico è costituito da tre componenti molecolari: CRISPR RNA (**crRNA**), trans-activating crRNA (**trRNA**) e la nucleasi Cas che contiene due domini RuvC e HNH.

crRNA può legare 20 basi sul sito di riconoscimento, trRNA serve a legare il crRNA e questo complesso guida la proteina Cas sul sito target in modo particolare posiziona la Cas9 vicino al motivo *protospacer adjacent motif (PAM)* 5'-NGG-3'.

Il funzionamento del complesso prevede che il crRNA si leghi alla Cas9 inducendo un cambio conformazionale e rendendo disponibile un canale per l'adesione al DNA. Il complesso così formato scansiona il DNA alla ricerca di un sito PAM (5'-NGG-3'), il DNA si distende permettendo l'ingresso del crRNA che individua la regione complementare di 20 bp. **LM**

VETREBIE POLI PISTOIA

SANGIOVESE
PT 4
12.2.24

SANGIOVESE
PT 4 26.3.24

SANGIOVESE
PT 4
12.2.24





SOSTENIBILITÀ NEL PROCESSO DI VINIFICAZIONE. VIAGGIO VERSO IL FUTURO DEL VINO

di Luca Rolle
membro del Consiglio Scientifico ONAV

In questo articolo che, come vedrete, riserva una sorpresa, si provano a definire pro e contro della sostenibilità nel processo di vinificazione

La sostenibilità è diventata una parola chiave in molte industrie, compresa quella vinicola. Nel contesto della vinificazione, la sostenibilità si riferisce alla pratica di produrre vino in modo che soddisfi le esigenze del presente senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare le proprie esigenze. Questo approccio mira a ridurre l'impatto ambientale, promuovere pratiche socialmente responsabili e garantire la redditività economica a lungo termine. Esploriamo più nel dettaglio cosa implica la sostenibilità nel processo di vinificazione. La **sostenibilità nel contesto vinicolo** abbraccia una serie di principi e pratiche volte a ridurre l'impatto ambientale della produzione di vino e a promuovere il benessere sociale ed economico delle comunità coinvolte. Questo approccio include la riduzione dell'uso di pesticidi e fertilizzanti chimici, la gestione responsabile delle risorse idriche, la conservazione del suolo e la promozione di energie rinnovabili. Inoltre, la sostenibilità vinicola si estende alla responsabilità sociale, garantendo condizio-

ni di lavoro sicure e giuste per i dipendenti e contribuendo allo sviluppo e al sostegno delle comunità locali.

I marchi della sostenibilità

Negli ultimi anni, è emersa una crescente consapevolezza dell'importanza della sostenibilità nel settore vinicolo, e molte aziende hanno adottato pratiche più sostenibili. In risposta a questa tendenza, sono stati sviluppati diversi marchi e certificazioni che attestano l'impegno di un'azienda verso la sostenibilità. Marchi come il *Certificato di Sostenibilità* dell'Italian Wine Union e *VIVA Sustainable Wine* in California forniscono ai consumatori garanzie sulla provenienza e sulle pratiche sostenibili adottate durante il processo di produzione del vino.

Gli aspetti più impattanti sulla sostenibilità delle **operazioni di cantina**. Nel contesto delle operazioni di cantina, ci sono diversi aspetti che possono influenzare significativamente la sostenibilità complessiva dell'a-



zienda. Uno dei principali è la gestione delle risorse idriche. Le cantine che adottano pratiche di risparmio idrico, come l'installazione di sistemi di riciclo dell'acqua o l'irrigazione a goccia, possono ridurre in modo significativo il loro impatto ambientale. Inoltre, l'energia utilizzata durante il processo di vinificazione rappresenta un'altra area importante di intervento. L'utilizzo di fonti di energia rinnovabile, come solare o eolica, può contribuire a ridurre le emissioni di gas serra e a promuovere la sostenibilità energetica dell'azienda. Un altro aspetto cruciale è la gestione dei **rifiuti**. Le cantine che implementano pratiche di riduzione, riutilizzo e riciclo dei rifiuti possono ridurre significativamente la quantità di rifiuti inviati in discarica e promuovere **un'economia circolare** all'interno dell'azienda. Infine, è importante considerare l'impatto sociale delle operazioni di cantina. Garantire condizioni di lavoro sicure e giuste per i dipendenti e sostenere le comunità locali attraverso iniziative di responsabilità sociale d'impresa può contribuire a creare un ambiente di lavoro positivo e a promuovere la coesione sociale nelle regioni vitivinicole.

Come migliorarsi

Per migliorare la propria sostenibilità, un'impresa enologica deve adottare un **approccio olistico** che coinvolga tutti gli aspetti del processo di produzione del vino. Questo potrebbe includere l'adozione di pratiche agricole sostenibili nei vigneti, come la coltivazione biologica o biodinamica, l'implementazione di tecnologie a basso impatto ambientale in cantina e l'adozione di politiche socialmente responsabili. Inoltre, l'azienda dovrebbe impegnarsi attivamente nell'ottenere certificazioni di sostenibilità riconosciute a livello internazionale e comunicare in modo trasparente con i consumatori sulle proprie pratiche e obiettivi in materia di sostenibilità. Solo attraverso un impegno costante e un **approccio collaborativo** sarà possibile creare

un futuro più sostenibile per l'industria vinicola e per il pianeta nel suo complesso. La sostenibilità nel processo di vinificazione non riguarda solo la responsabilità ambientale, ma anche l'integrazione di pratiche etiche e socialmente responsabili. Le aziende vinicole che adottano un approccio sostenibile non solo beneficiano dell'immagine positiva e del valore del marchio, ma contribuiscono anche alla conservazione dell'ambiente e al benessere delle comunità locali. La sostenibilità non è solo un obiettivo da raggiungere, ma un viaggio continuo verso un futuro migliore per tutti gli attori coinvolti nella produzione e nel consumo di vino.

Il "vero" problema

Care e cari Lettrici e Lettori, con questo articolo sulla Sostenibilità in cantina, ho tentato di indurVi a fare riflessioni personali su questo importante tema attraverso l'utilizzo di uno **stratagemma**. Il testo sopra riportato non è infatti farina del mio sacco, ma è stato scritto con Chat GPT versione

Open Access digitando il prompt: "Scrivimi un articolo in lingua italiana, di circa 5000 caratteri sul tema *Sostenibilità nel processo di vinificazione*. Tratta i seguenti aspetti: definizione di sostenibilità, i marchi/brand di sostenibilità, gli aspetti più impattanti sulla sostenibilità delle operazioni di cantina, considerazioni conclusive su come deve fare una impresa enologica a migliorarsi".

Il mio obiettivo era quello di dimostrare che, come spesso accade per testi che contengono tematiche tecnico-scientifiche, essi risultano estremamente generalisti e, seppure corretti nelle loro linee generali, non riescano ad entrare nello specifico del problema. A mio parere, una situazione analoga si ravvisa anche in molti articoli divulgativi su quotidiani e magazine. Questa problematica risulta ancora più evidente in molti programmi televisivi, che, con lo scopo di rendere più accessibili i contenuti a tutti, sono spesso costretti a trattare superficialmente la tematica.



A mio avviso, oggi giorno l'impasse consiste principalmente nel fatto che quando si parla di sostenibilità in enologia si faccia spesso riferimento esplicitamente solo ad alcuni "tipi di vini" considerati "sostenibili", mentre altri che vengono prodotti in modo "convenzionale" sono indiscriminatamente classificati come "non sostenibili". Questa rigida dicotomia risulta inaccettabile a chi si occupa di queste tematiche con un approccio scientifico.

In alcuni ambiti divulgativi, si sta in tal senso facendo strada un'idea di "sostenibilità" che potrebbe portare verso un vino anche molto diverso da quello che conosciamo normalmente ora. Infatti, seguendo ciecamente queste logiche che intendono l'essere sostenibili unicamente come applicazione di una filosofia che bandisce l'adozione di certe pratiche o tecniche enologiche etichettandole come "non sostenibili", il vino che troveremo nelle bottiglie rischierebbe di avere un profilo chimico, fisico e sensoriale anche molto diverso da quello attuale. Se, per esempio, si affermasse che la filtrazione non

è pratica da considerare sostenibile, allora bisognerebbe accettare in bottiglia un vino non filtrato, con tutte le implicazioni che ne derivano in termini di stabilità e/o *shelf-life*. Un tale mutamento così radicale di prospettiva, promosso da consumatori molto intransigenti in termini di sostenibilità, potrebbe causare **confusione operativa** nelle aziende, poiché queste ultime si troverebbero a dover ragionare su quali pratiche enologiche utilizzare o meno per mantenere l'immagine di cantina "sostenibile" all'occhio dei potenziali clienti. In realtà, per definirsi sostenibile, un'azienda dovrebbe evitare di cadere in questa "trappola" e perseguire invece l'obiettivo di controllare che tutte le operazioni necessarie per ottenere il proprio vino siano svolte con attenzione, minimizzando gli input di processo, l'impatto energetico e i consumi di acqua. È proprio così che la sostenibilità aziendale può rappresentare un metodo di ottimizzazione del processo produttivo. Dover produrre vini molto diversi da quelli attualmente prodotti perché ritenuti non sostenibili dai potenziali consumatori, porterebbe le aziende a doversi necessariamente riposizionare sul mercato, cercandovi spazi nuovi. Questo condurrebbe al potenziale rischio di diventare l'esatto opposto ossia di non risultare più sostenibile un punto di vista economico.

È quindi di fondamentale importanza attuare una campagna di comunicazione tra aziende e consumatori, affinché tutti comprendano che la sostenibilità è un **percorso virtuoso** che porta indubbiamente a risparmiare acqua ed energia, a migliorare le pratiche enologiche, ma che non deve portare a cambiare drasticamente il prodotto che un'azienda ha tradizionalmente proposto ai consumatori e con il quale è spesso identificata.

Quello della sostenibilità, è infatti un percorso di miglioramento delle *performance* di cantina, che riduce consumi, scarti, emissioni di anidride carbonica, e che mira alla salvaguardia del profilo sensoriale e identitario del vino prodotto. Concludo affermando che sostenibilità non significa imposizione di un "nuovo e univoco stile" di vino, ma consiste nella valutazione attenta di ogni fase del processo produttivo e nella ricerca delle soluzioni che, a parità di prodotto realizzato, minimizzino gli impatti ambientali, sociali ed economici.





VINO. LE EMOZIONI DEL BEVITORE

di Mario Ubigli
con la collaborazione di Maria Carla Cravero

Crediamo che soltanto pochi convinti masochisti possano bere il vino perché fonte di emozioni spiacevoli. Riteniamo, dunque, che il vino possa per la gran parte dei bevitori rappresentare una fonte di piacere e di emozione, ivi inclusi anche gli assaggiatori. Riportiamo alcune descrizioni di vino che ne esprimono il ruolo emotivo



«Non è certo una novità che mangiare e bere procurino piacere. Il buon cibo e il buon vino ci gratificano, ci appagano, ci consolano, ci mettono in relazione con gli altri, ci sciolgono la lingua, e questo di certo accomuna tutti gli esseri umani...». Così **Rosalia Cavalieri** inizia il bel saggio *La passione del gusto* edito dal Mulino di Bologna. Il “buon vino”, dunque, è appagante, consolatorio, occasione o strumento di relazione tra le persone, aspetti che richiedono certamente un atteggiamento razionale per potersi realizzare. Ma, per determinare tale atteggiamento, un ruolo importante si direbbe che lo svolga una componente della psiche umana che non sapremmo come definire e, pertanto, utilizziamo un termine forse improprio, ma crediamo si possa pensare a una sorta di fattore emotivo. Abbiamo scelto questo termine (emotivo) perché, pur esulando dalle nostre conoscenze professionali, ci pare

che la parola emozione, che ha un significato piuttosto complesso, possa trovare una definizione sufficientemente chiara e pertinente nei termini che seguono: «Tra le componenti dell'esperienza emotiva ritroviamo anche la tonalità edonica (o valenza edonica) che si riferisce alla piacevolezza o spiacevolezza dell'esperienza emotiva (valenza edonica positiva o negativa) per il soggetto che la sta provando» (tratto da *stateofmind.it - Il Giornale delle scienze psicologiche*). Crediamo che soltanto pochi convinti masochisti possano bere il vino perché fonte di emozioni spiacevoli. Riteniamo, dunque, che il vino possa per la gran parte dei bevitori rappresentare una fonte di piacere e di emozione, ivi inclusi anche gli assaggiatori. Seguono alcune descrizioni di vino effettuate da validissimi degustatori dalle quali ci pare di intravedere il ruolo emotivo espresso in maniera inequivocabile.



Le descrizioni “emotive”

Si potrebbe considerare in proposito un episodio riportato da **Ignazio Lomeni** di Magenta, autore del *Trattato del vino* (Milano, 1834). In esso si legge quanto segue in riferimento a un vino denominato Berzemino (un passito); chi ne parla è Pietro Poldi che lo produce e lo descrive in quanto autore del trattatello Metodo per fare il vino detto Diavoletto col Berzemino: «n'hai dapprima nello sturare le boccie un soavissimo odor di viola che ti bea le nari e spande quella grata fragranza che invita il gusto ad appetire. Per secondo, e qui sta il buono, nello ingollarlo tu provi un gusto soave, delizioso e potente che t'inonda di forte scossa lo stomaco, riscaldandoti e facendoti con rapida e prontissima diffusione titillare tutto l'interno in modo beato che ti dà l'estasi, né ti lascia più che desiderare, avverandosi il detto di quei nostri che scrissero essere il vino buono letizia vera de' cuori... Oh! Veramente divino Diavoletto degno di lode senza uguali! Salve, tu o dispensatore di cara gioia, delizia de' geniali conviti e solo atto a farci scordare le basse cure del mondo».

Crediamo che sia difficile trovare una rappresentazione delle emozioni che un vino può suscitare altrettanto dettagliata e partecipata di quella descritta dal Poldi. La citazione appena vista, a nostro parere (dopo un po' s'incrociano gli occhi), consta di oltre 60 tra verbi, sostantivi e aggettivi e un numero imprecisato di articoli, avverbi e quant'altro può servire per formulare un pensiero. Tuttavia, quello che sappiamo del Diavoletto sotto il profilo sensoriale, riferendoci a un glossario tecnico attuale, è che ha «un soavissimo odore di viola», mentre il gusto è «soave, delizioso e potente». Le conseguenze dell'assunzione del vino sono: la beatitudine, l'estasi, la letizia dei cuori, la cara gioia e... la proclamazione della divinità del Diavoletto. Non si può negare che la descrizione del vino appena vista abbia un certo fascino anche se, come sottolineato, delle caratteristiche sensoriali del passito dice piuttosto poco, mentre delle reazioni fisiologiche ed emotive del bevitore apprendiamo più del necessario. Per quel che ne sappiamo noi, in ambito enologico, ogni comunicazione ha un contesto e noi non sappiamo nulla di quello in cui è avvenuta la descrizione appena riportata.

Il linguaggio del vino

Sostiene **Francesco Annibali**, autore de *Il linguaggio del vino* (Ed. Ampelos, 2021), che: «la degustazione ha scopi diversi, varianti in base al contesto e agli attori. Così, ad esempio, per gli enologi serve a controllare la qualità del prodotto, per gli appassionati (crediamo che in questa categoria rientri la maggioranza degli Onavisti) è un mezzo per conoscere e rappresentare emotivamente un dato territorio, per i giornalisti e gli assaggiatori ha uno scopo valutativo, per i commercianti promozionale, per i sommelier serve a trovare l'abbinamento più adeguato». Come già aveva notato **Jean Rabourdin** (*La symbolique de la dégustation et son langage*, Rev. Oenol. 1988), sul finire degli anni '80 del secolo scorso, ogni categoria professionale di soggetti, facente parte della filiera del vino, ha un proprio contesto e un proprio linguaggio.

A questo proposito ci paiono degne di interesse le osservazioni relative alla comunicazione espresse da Annibali. Infatti, l'A. riferisce che «nei primi anni Venti del Duemila, i tecnicismi sono rimasti retaggio quasi esclusivo dei vini di fascia di prezzo media, nei quali vengono messi in risalto la sperimentazione e la tecnologia, con la conseguente scelta di una comunicazione strettamente scientifica della quale spesso non viene data, però, alcuna spiegazione. [...] La produzione crea così [...] un legame col destinatario di una prospettiva culturale tecnologico/innovativa priva di empatia e coinvolgimento emotivo». L'A. definisce questo tipo di comunicazione **linguaggio “tecnico”**. Le cose non vanno meglio nel caso in cui si utilizzi il **linguaggio “informativo”**: «i testi nettamente più diffusi sono quelli che, in superficie, mirano a trasmettere informazioni sul vino con l'intento di descrivere le caratteristiche oggettive, materiali, oppure i risultati della sua degustazione. In realtà, questi testi non trasmettono informazioni (sul quadro sensoriale): [...] raccontano l'impegno sperimentale e tecnologico dei produttori». Di tutt'altro significato sarebbero **“i testi poetici”**, infatti, sostiene l'A., questa modalità espressiva «mira a creare un legame emotivo tra produttore e lettore/assaggiatore».

Questo rapporto, non semplice da istituire, parrebbe particolarmente efficace anche perché richiede un lettore/assaggiatore particolarmente preparato. La lettura del testo di Annibali non è facile, abbiamo cercato di interpretare il pensiero dell'A. allo scopo di dimostrare l'importanza della **comunicazione emotiva** in riferimento al consumo del vino e del contesto in cui si muove l'assaggiatore quando descrive il prodotto.

Mario Soldati (1906-1999) è stato, regista, autore televisivo e scrittore. In quest'ultima veste è autore di un piacevolissimo testo *Vino al vino*, recentemente ristampato dall'editore Giunti, frutto di un lungo viaggio tra i vini della Penisola. In esso descrive i vini che incontra o meglio narra dove e come il vino faccia parte di un determinato contesto sociale. Ecco come descrive lo Chambave rouge, raro vino della Valle d'Aosta: «è fresco, scivoloso, amarognolo, come leggermente affumicato. Mi ricorda, con più classe e più forza, il del resto buonissimo Chiomonte della Val di Susa». La descrizione, secondo gli attuali canoni, non si può certo definire esauriente, però, in compenso, noi sappiamo che «Antonio, il nonno di Voyat, era bottaio. Leonardo, il padre, ha cominciato lui a fare il vino ed ha insegnato al figlio» e segue tutta la storia della famiglia, del vigneto, dell'uva ecc. È forse questo il «testo poetico»? Il vino, si direbbe, non è l'oggetto del discorso è il pretesto per raccontare l'ambiente, gli usi, il contesto in cui il vino stesso viene realizzato. Infatti, il vino contestualizzato apre la porta di casa dove vive Ezio (il capo famiglia), ne frequenta la famiglia, la cantina, le varie fasi e gli strumenti utilizzati per produrlo. Al centro di tutto questo non troviamo lo Chambave rosso, ma una porzione di umanità, di storia o di cronaca. Certamente il bevitore, totalmente a digiuno di glossari, tecnologia, non avvezzo all'assaggio, troverà questa descrizione del vino più accattivante di una che si propone con termini come tannino, humus, barrique o bouquet. Nella quarta pagina di copertina troviamo chiaramente proposta la chiave di lettura di quanto abbiamo cercato, con una certa fatica, di comunicare: «un vino bisogna considerarlo come il volto di una fanciulla, come un cielo, un tramonto, un paesaggio, un'opera d'arte, come

qualcosa, insomma, che vive e che fa parte della nostra vita, non come qualcosa che sia staccato da noi, e definibile rigorosamente in se stesso». È quasi certo che un aspetto della realtà, nello specifico il contesto del vino, che entra nella nostra vita, attraverso la comunicazione o la lettura, sia più emozionante di uno («contesto» tecnico) che ne resta fuori.

Soffermiamoci ancora sul testo di Soldati: è alle prese con un **Pigato**. «Ebbene il vino vero anche così imperfetto, ha un incanto tutto suo, una freschezza, una gaiezza che certamente mancheranno allo stesso vino... quando sarà perfetto». Noi non sappiamo se la previsione si sia avverata o meno, per certo solo una persona geniale come Soldati poteva apprezzare un vino nel momento in cui se ne rimarcava l'imperfezione. Evidentemente il criterio di valutazione era particolare e specifico: «il vino genuino». Il vino genuino è il criterio adottato da Soldati per valutare la qualità del prodotto. In qualche modo anticipa la definizione di qualità adottata alcuni anni dopo e che lascia ampio spazio ai bisogni del consumatore. Il ragionamento ha una parvenza di logica: chi «pasticcia» il vino, lo fa per rimediare ai piccoli e rimediabili difetti, per cui se il vino presenta qualche problemino significa che non è stato pasticciato ovvero si presenta come natura crea e comanda: imperfetto.

Apprendiamo dall'introduzione al testo che il viaggio per vigne di Soldati inizia nel 1968, e «in cinquant'anni il mondo del vino italiano ha percorso una distanza siderale, come dall'era dei dinosauri alla rivoluzione industriale». Possiamo aggiungere a questa annotazione, che ci aiuta a capire la situazione dell'enologia del periodo, che l'ONAV è stata istituita nel 1951, a ruota, citiamo le più note, l'AIS e la FISAR associazioni con scopi simili, che di fatto e di proposito sono sorte con lo scopo di diffondere presso i consumatori la conoscenza del mondo del vino a partire dall'esperienza della degustazione. Non siamo in grado di valutare quanto queste organizzazioni abbiano pesato e pesino nella diffusione della cultura del vino, sappiamo che le facoltà di agraria, ad esempio, si contavano sulle dita di una mano, quando negli anni Sessanta uno degli autori si iscrisse alla facoltà citata, gli studenti del 4° anno,

all'epoca l'ultimo, erano otto, una situazione simile valeva per gli Istituti tecnici per agrari con specializzazione in enologia, e via dicendo e, ancora, pensare e parlare di "cultura del vino" faceva piegare in due dal ridere. Un ulteriore esempio di comunicazione emotiva la troviamo in O.P. ossia *Il vero Bevitore*, testo di **Paolo Monelli**: «ha il colore delle foglie autunnali, il fiato fresco della primavera, diffonde nelle vene un calore di temperata estate. Questo che bevo... ha tredici anni; nel suo colore di caldo mattone rivedo le torri di Alba [...]. Poi viene il gusto; quel suo modo suadente eppure, energico di prender possesso del palato, con saporosa pienezza, con asciutto vigore. È onestissimo». Ad avere questa non frequente, nel vino e altrove, virtù è il Barolo e siamo nel 1963. La descrizione del vino è convincente e gli standard di riferimento sono i mattoni di Alba, la saporosa pienezza e l'asciutto vigore. Parrebbe quasi che le modalità di assaggio del vino siano permeate più dal bisogno di esprimere le proprie emozioni, piuttosto

che comunicare le impressioni olfattive e gustative del vino. Non ci pare che la modalità di descrizione dell'assaggio sia una scelta; forse, si tratta di una necessità, in primo luogo, dell'assaggiatore. Questi comunica per essere compreso, e quanti alzano il bicchiere con lui, infatti, comprendono se il vino è gradevole, poco importa se non capiscono quali caratteristiche lo rendono tale. A questo proposito, forse, ci sbagliamo: quando osserviamo che coloro che ascoltavano non avevano motivo per definire che cosa rendeva il vino gradevole, in realtà, probabilmente, ciascuno le ragioni le trovava nelle proprie emozioni.

L'emozione e i glossari della degustazione

L'emozione come strumento della comunicazione del vino, pur se, crediamo, che a nessuno interessasse sapere che questa era la genesi e la sostanza della comunicazione stessa. È possibile dimostrare questa ipote-



si? No, possiamo soltanto scorrere i glossari dei vini esistenti attorno o prima degli anni menzionati e cercare di verificare se quanto osservato sta in piedi o traballa miseramente. Nelle pubblicazioni tecnico scientifiche del periodo, siamo negli anni Sessanta, è raro trovare delle degustazioni dei vini perché aggiungono poco ai prevalenti dati (e informazioni) fisico-chimiche, per trovare dei risultati di tipo sensoriale bisogna aspettare gli anni Ottanta con l'avvento dell'analisi sensoriale. Possiamo consolarci con dei glossari di fine Settecento inizio Ottocento, redatti in Francia, spulciando i quali si può cercare di capire se un termine ha valenza emotiva o tecnica. Il primo che consideriamo prende nome dall'Autore che è **Maupin**

e data 1779. È costituito da 40 termini di cui i seguenti sono, almeno così ci pare, non solo metaforici, ma in grado di esprimere emozioni: Durezza, Invadente, Spesso, Debole, Grazioso, Grande, Grossolano, Magro, Piccolo, Spinto, Arcigno. Una seconda lista la propone Chaptal (1807) che, a naso, ha compiuto il salto nella chimica del vino che mancava in Maupin. Ecco le metafore che potrebbero interessarci: Austero, Delicato, Generoso, Rude, Vigoroso. Sono tutte di derivazione da attitudini umane e sono 5 su 36 termini. In ultimo riportiamo la breve lista di **Pijassou** (1798) costituita da soli 11 termini: Chiuso, Scialbo, Robusto, Vigoroso sono 4 termini traslati che ci parrebbero coerenti con il discorso avviato.



Possiamo passare brevemente a un ulteriore elenco, quello che riporta **Andrea Julien**, autore di un testo sui vigneti e sui vini dell'intero orbe terraqueo, preceduto da un glossario di ben 70 termini. L'edizione da noi consultata è del 1822 e riporta i seguenti termini a nostro avviso riferibili a emozioni: Delicato, Duro, Forte, Generoso, Nervoso. Noi non sappiamo se alcuni dei bevitori cadono nella tentazione di identificarsi con la bevanda alcolica che assumono, ma resta il problema di capire perché nei glossari dei vini si trovano così tanti termini traslati di tipo antropico.

Riportiamo a completamento del rilievo fatto alcuni termini desunti dal testo *L'intelligenza del palato* di **Rosalia Cavalieri**. Non si tratta di liste di termini, quanto piuttosto di sinonimi di parole, in genere, più frequentemente utilizzate, così per rappresentare la maturazione di un vino troviamo: Immaturo, Vecchio, Decrepito, Morto. Altri termini riguardano le percezioni tattili: Gentile, Rude, Grossolano. Passiamo al gusto che può essere: Aggressivo, Spigoloso, Duro, Nervoso, Elegante, Raffinato, Seducente, Decrepito, Amabile, Sincero e Onesto. Il termine corpo è ben noto, forse, lo sono meno i relativi, sinonimi, si citano solamente quelli più rispondenti al nostro scopo: Robusto, Nerbo, Carattere, Muscoloso, Carnoso, Massiccio, Nerboruto, Virile ecc. «Ai posteri l'ardua sentenza», ai contemporanei, invece, l'annotazione che i termini che abbiamo visto sono di immediata comprensione e non impegnano troppo l'assaggiatore/comunicatore, mentre la percezione di un aroma può essere sottoposta a critica oppure percepita da pochi.

L'emozione e la promozione

La *Institutio oratoria* è un trattato di oratoria il cui autore risponde al nome di **Marco Fabio Quintiliano** (35- 96 d.C.). Riferisce **Pierstefano Berta**, su OICCE TIMES n. 73, che il celebre oratore sosteneva che un discorso efficace e convincente doveva basarsi su 3 elementi fondamentali: 1. Evitare la noia degli astanti, 2. Informare e convincere con argomenti obiettivi. 3. Emozionare, ovvero chi ascolta deve sentirsi coinvolto. Che cosa hanno in comune Quintiliano, Pierstefano Berta e il vino? È presto detto:

il ruolo dell'emozione nella comunicazione, nello specifico la comunicazione delle qualità del vino. Osserva il Berta, infatti, che la componente emozionale nella promozione della vendita del vino, sulla scorta di studi effettuati in questi ultimi anni, acquisirebbe sempre maggiore importanza rispetto alla medesima che ha come modello le scienze esatte. L'A. cita in proposito **Reka Haros**, un esperto in comunicazioni, che sostiene «come difetto capitale (sia) il fatto che la pubblicità del vino si concentri troppo sul prodotto e sugli aspetti produttivi, piuttosto che cercare di suscitare emozioni». Uno dei metodi utilizzati per «far nascere un legame emotivo del consumatore con un marchio o con uno specifico prodotto è quello di collegarlo con una persona celebre... Anche i marchi di vino utilizzano le sponsorizzazioni e la convalida ricevuta dalle celebrità come mezzo per costruire un legame emotivo con i consumatori». L'episodio riportato esula lievemente dal tema dell'emozione suscitata dal bevitore del vino, per trattare di un argomento altrettanto importante che è quello della promozione del vino e, se ci è consentita l'osservazione, ci pare un sistema di promozione che non comunica il vino tramite le proprie caratteristiche, ma propone un prodotto tramite un mediatore che col vino, in genere, non c'entra nulla. Lasciamo la pubblicità dello wow e rivolgiamoci ad altri aspetti dell'emozione da vino.

Le emozioni e le neuroscienze

Crediamo che quanto è stato riportato nelle pagine precedenti possa rimarcare che le emozioni sono state un importante strumento d'informazione e oggi costituiscono un efficace mezzo di promozione. A questo proposito, riferiscono, sul n. 72 de *L'Assaggio*, **Sara Cantoni** e **Luigi Odello** che «le emozioni sono così tante che stuoli di psicologi si sono dati da fare per codificarle. Paul Ekman nel 1972 le classificò in sei fondamentali: felicità, rabbia, tristezza, sorpresa, disgusto e paura». Si cimentarono nell'impresa celebrità come Darwin e, meno noto, forse, come Guillaume Duchenne. Pochi anni or sono, **Cowen** e **Keltnner** in uno studio, ne hanno definite ben ventisette: ammirazione, adorazione, an-

sia, amore, apprezzamento estetico, calma, confusione, desiderio, desiderio sessuale, disgusto, divertimento, dolore eccitazione, empatico, gioia, estasi, imbarazzo, interesse, invidia, noia, nostalgia, orrore, paura, simpatia, soddisfazione, soggezione, tristezza, trionfo.

Per natura e definizione le emozioni si esprimono inconsciamente e come tali sono difficili da riconoscere e controllare; dunque, che ruolo svolgono nella degustazione di un vino? **Vincenzo Russo**, professore di Psicologia dei consumi e Neuromarketing presso l'Università IULM di Milano, riporta su *L'Enologo* del maggio 2022, che la percezione dell'odore e del gusto di una molecola o di una miscela si costruisce nel cervello dell'assaggiatore: «il sistema olfattivo è strettamente legato ai processi emozionali e mnemonici, anche inconsapevoli. Le molecole odorose provenienti dal sistema orto-nasale e retro-nasale vengono tradotte in vere e proprie immagini dell'odore e processate in una prima area: il **Bulbo olfattivo**». In questa fase, sulla scorta dell'intensità, si separano gli odori. Si attiva subito dopo la **Corteccia olfattiva** ove sono memorizzati gli odori già avvertiti. In questa zona cerebrale si depositano le memorie odorose. Quest'area è molto vicina al Sistema limbico dove «l'informazione viene valutata sulla base dell'emozione che lo stimolo olfattivo è in grado di richiamare. Infine, l'informazione giunge alla Corteccia Orbito-Frontale, [...] deputata alla elaborazione consapevole delle stimolazioni olfattive». Secondo recenti ricerche si desume che quest'area si attivi, insieme a quella deputata alle azioni consapevoli (Corteccia Prefrontale Dorsolaterale) in misura di gran lunga maggiore nei soggetti esperti nel riconoscimento degli odori dei vini rispetto a quanti, non esperti, sono più facilmente esposti all'influsso emozionale.

Francesca Venturi, dell'Università di Pisa, su *L'Assaggio* n. 80, si pone un interessante quesito «sul ruolo che le emozioni giocano sia durante le degustazioni tecniche, sia nei contesti più ricreativi (sia) [...] su come comprendere meglio i meccanismi psicofisiologici che [...] guidano le scelte dei consumatori». La soluzione al quesito, com'è evidente, non è di semplice attuazione.

Tuttavia, alcuni dati parrebbero di interesse notevole. «Le emozioni di base (paura, rabbia, tristezza, gioia/felicità, disgusto/disprezzo, sorpresa) sembrano essere significativamente correlate con alcuni parametri olfattivi e gustativi». Per quanto riguarda le percezioni olfattive emergono alcuni dati interessanti, il primo dei quali è proprio l'esistenza delle correlazioni. I procedimenti adottati non vengono descritti in quanto specifici delle discipline neurologiche e cliniche e piuttosto lontane dalle conoscenze degli AA. Se ne possono, tuttavia, menzionare alcuni: il segnale elettrocardiografico (ECG), l'indice di attività simpatica (GSR), il segnale elettroencefalografico (EEG), ecc.) Riferisce l'Autrice che è stato osservato che gli odori di alcuni difetti o di leggere alterazioni biologiche del vino sono stati correlati positivamente con le emozioni negative (disgusto/ disprezzo, paura, rabbia, tristezza) al contrario negativamente con gioia/felicità e con sorpresa. Il termine Fruttato è risultato correlato positivamente con gioia/



felicità e sorpresa e negativamente con disgusto/disprezzo, tristezza, paura e rabbia. Per quanto riguarda il vino in bocca, i parametri che hanno la maggiore valenza emozionale sono stati la “percezione sferica” e la struttura. Gli stessi termini hanno mostrato una inversa correlazione con le emozioni negative rabbia e tristezza. Per le valutazioni è stata utilizzata un’apposita scheda integrata dai parametri Piacevolezza globale, Sorpresa positiva e Sorpresa negativa.

Ci pare di poter sottolineare, attraverso questi esempi, l’interesse rivolto da alcune discipline scientifiche nei confronti della gestione dei sensi sia per l’aspetto razionale, sia per le relazioni che inevitabilmente si istituiscono con la componente emotiva.

Conclusioni

Le **neuroscienze** da alcuni anni a questa parte forniscono contributi che non possono essere messi da parte, nel caso specifico del vino è già avvenuto che l’avvento della

comunicazione su basi scientifiche (l’analisi sensoriale) abbia, dapprima, spiazzato la comunicazione preesistente (la degustazione) che, tuttavia, ha tratto vantaggio dal confronto ritagliandosi uno spazio ad essa consono. Molte volte l’edificio della sedimentazione del sapere, della prassi, della consuetudine, della tradizione, può sembrare talmente consolidato da dare l’impressione che possa durare secoli. Poi succede che la goccia del tempo, con quel che comporta la sua caduta, provochi dapprima qualche crepa e, infine, salta tutto e rimane nuda la “verità” del vino. Così come è avvenuto per la degustazione, il cui adattamento ai tempi nuovi ha determinato la scoperta del patrimonio culturale che lo caratterizza con esiti fondamentali per l’innalzamento qualitativo del prodotto. Allo stesso modo, verosimilmente, gli apporti delle informazioni scientifiche derivate dalle neuroscienze non potranno far altro che favorire l’esercizio e la gioia della degustazione.

È augurabile che, quanti sono in grado di farlo, si impegnino a fornire un contributo alla comunicazione del vino, perché è arcinoto che questa bevanda si assaggia, con giudizio, si studia e se ne parla, se possibile con conoscenza, ed è risaputo che la **conoscenza** non ha mai fatto male a nessuno. Ci pare, inoltre, che la definizione di qualità riportata dai documenti dell’Organizzazione Internazionale della Vite e del Vino, l’OIV, abbia anticipato i contributi freudiani e delle scienze neurobiologiche, sottolineando che la **qualità**, nello specifico del vino, si definisce, secondo la norma UNI EN ISO 8402, come segue: «L’insieme delle proprietà e delle caratteristiche di un prodotto o servizio che gli conferiscono l’attitudine a soddisfare bisogni espressi o impliciti». Possiamo osservare che la “o” che separa i bisogni espressi (espliciti e manifesti) da quelli impliciti (inconsapevoli) non significa affatto che se il bere vino soddisfa l’un bisogno non sia in grado di soddisfare l’altro. Ci pare che il vino, come la musica, l’arte, la letteratura, e quant’altro coinvolge l’uomo nella sua complessità possa venire assunto, nello specifico bevuto e apprezzato, secondo almeno due modalità quella della conoscenza e quella della emozione, non necessariamente distinte o separate e ovviamente non incompatibili. *Prosit!*







L'ENERGIA DI LAMOLE

di Flavia Rendina

Un territorio magico, capace di esercitare una naturale fascinazione verso chi l'attraversa, da ben prima della contemporanea ricerca di areali freschi indotta dal cambiamento climatico

Attraversare il paesaggio agricolo del Chianti Classico, entrare in un fitto bosco e ritrovarsi in una nuova dimensione. Un viaggio temporale in un mondo in cui sono i boschi, le sorgenti d'acqua, la fauna e le distese di gaggioli (iris) e ginestre, gli elementi dominanti di una vallata in cui l'uomo è da sempre ospite presente, ma discreto.

Per questa sua unicità selvaggia, è impossibile non innamorarsi al primo sguardo di Lamole, la più piccola delle undici UGA (Unità Geografiche Aggiuntive) del **Chianti Classico** ma quella che, più di altre e in particolar modo negli ultimi trent'anni, come una sirena odisseiana sta richiamando a sé viticoltori da ogni dove. Una fascinazione che questi luoghi sanno naturalmente esercitare su chi li visita, da tempi ben antecedenti alla contemporanea ricerca di zone vitivinicole "fresche". Per fortuna, però, le contenute dimensioni e la parca disponibilità di appezzamenti stanno fungendo da selettore naturale, proteggendo questo angolo di paradiso dall'eccesso di coltivazioni.

Alta frazione del comune di **Greve in Chianti**, nel quadrante centro-settentrionale del Chianti Classico, il comprensorio

di Lamole conta poco meno di 90 abitanti e poco più di altrettanti ettari vitati, tutti disposti in prevalenza sul versante est e dislocati mediamente a 500 metri sopra il livello del mare, con la quota più alta che raggiunge i 650 m, limite per il Sangiovese nella regione. A caratterizzare la viticoltura di questi luoghi è, senz'altro, il particolare **microclima**, influenzato dalla presenza del **monte San Michele** (che divide la Val di Greve dal Valdarno superiore e con i suoi 892 metri rappresenta la vetta più alta della catena montuosa dei Monti del Chianti) e dalla ricchezza di boschi di castagni e querce e sorgenti d'acqua. L'altra peculiarità sono i **suoli** di Lamole, che si differenziano da quelli delle altre UGA per il fatto di essere composti prevalentemente (è presente qualche inserzione di Galestro, specie nella parte più alta) dal disfacimento del **Macigno**, arenaria non calcarea con

elevata percentuale di sabbia, ricorrente in Toscana, ma mai con questa incidenza. L'ultimo elemento che influisce in maniera determinante sul carattere dei vini lamolesi è, infine, il sopracitato intervento dell'uomo, che con dedizione e fatica nei secoli ha disegnato il paesaggio lamolese, innalzando **muretti a secco** e **terrazzamenti**. Chilometri di rocce incastrate tra loro per generare uno spazio dove poter coltivare la vite, contenendo il dilavamento di quel poco di terra disponibile e favorendo, con il rilascio notturno del calore accumulato durante il giorno, la maturazione delle uve.

Il paesaggio di Lamole

«Quando parliamo di Lamole dobbiamo parlare di paesaggio, nel suo significato originale dal latino *pagus* "villaggio"» introduce **Paolo Socci** dell'azienda **Fattoria di Lamole**. Un termine che ci rimanda, quindi, all'aspetto antropico ovvero all'interazione tra l'uomo e l'ambiente naturale circostante, nel suo costante tentativo di modificarlo per poterne trarre vantaggio.

Paolo Socci è la memoria storica di questi luoghi, giacché la presenza della sua famiglia, a Lamole, è registrata già a partire dal 1071. Il suo bisnonno, Giovanni Socci, originario di Lamole ma trasferitosi a Siena per esercitare la professione di notaio, fu tra i primi a investire nella zona di origine, acquisendo le prime proprietà. Il discendente Carlo, anch'egli notaio, fu tra i fondatori del Consorzio del Chianti Classico che quest'anno ha compiuto 100 anni, e il primo a dedicarsi alla ricostruzione dei vigneti distrutti dall'invasione della fillossera. Lo seguì il figlio Giorgio, al quale, nel 1955, venne riconosciuto dal Ministero il titolo di prima fra le grandi aziende produttrici della Toscana per Fattoria di Lamole, mentre dagli anni '70 è Paolo a metter mano all'azienda, avviando, nel 2003, il complesso recupero di vigneti storici e fabbricati dei quali nel tempo si era persa la proprietà.

La più piccola delle undici UGA del Chianti Classico, ma quella che, più di altre, e in particolare negli ultimi trent'anni, come una sirena odisseiana richiama a sé viticoltori da ogni dove

Secondo Paolo Socci, la storia di Lamole potrebbe essere divisa in tre macro-periodi. «Esiste un primo periodo molto ampio ma coerente che va da “Adamo ed Eva” alla fillossera; un secondo dalla ricostruzione all’esodo causato dall’industrializzazione dalle campagne e una terza fase di ricostruzione partita negli anni ’70 fino ai nostri giorni». Nella prima fase antica, Lamole è una regione isolata e boschiva, che venne colonizzata da popolazioni di probabile origine etrusca, le quali iniziarono a modificarne l’ambiente e a sfruttarne le abbondanti risorse. Uno degli appezzamenti più antichi del territorio è il **Castello delle Stinche**, dove sorge un vigneto di Socci, le cui fondamenta sarebbero etrusche. Nel I-II secolo d.C. vi si sarebbero insediati i longobardi, prima di diventare presidio romano. «Molti anni fa – racconta Socci – rimasi colpito dal racconto di Fra Giovanni Vannucci (Fondatore dell’Eremo delle Stinche, che mi parlava di una tabula,

conservata nei Musei Vaticani che, riportando lo stato delle strade all’anno Mille, indicava il Castello delle Stinche e non quello di Panzano, divenuto poco dopo uno dei caposaldi del territorio».

Determinante, in questa prima fase, fu il microclima della zona, protetta dai poggi circostanti dal passaggio dei venti e isolata in termini sanitari, come anche la presenza di alcune strisce di terra pianeggiante generate dalle numerose paleofrane del versante, dove fu possibile avviare l’agricoltura. Lo stesso toponimo, che deriva dal latino *lamulae*, ovvero “lame”, secondo Socci, nel caso dell’UGA chiantigiana non starebbe a indicare quelle strisce di terra che si formano in zone paludose in prossimità di un fiume come nella definizione originale (si legge a tal proposito nel *Dizionario geografico, fisico, storico della Toscana* di **Emanuele Repetti** (1843): «Varie contrade segnalate con la denominazione di Lamola o Lamule, vale a dire di piccole Lame,



In apertura: alberello lamolese e muretto della vigna Grospoli. Sopra: terrazzamenti della famiglia Grassi, a Casole

danno di per se stesse a conoscere che la loro posizione è poco lungi da un corso d'acqua»). «Qui, il termine descriverebbe piuttosto la particolare conformazione del territorio, che presentava piccole aree pianeggianti tra rocce e versanti scoscesi» spiega Paolo Socci. Proprio iniziando a dissodare e a spostare i numerosi sassi che costellavano il terreno, si sarebbero iniziati a innalzare muretti a secco di contenimento, per aumentare la superficie coltivabile. In questi fazzoletti di terra, la prima forma di allevamento razionale della vite fu l'**alberello a palo secco**, rimasta nei secoli la forma tradizionale di coltivazione. «L'alberello lamolese – racconta Socci – prevedeva di lasciare le viti espandersi sul terreno circostante fino all'inizio dell'estate, quando i rami venivano sollevati da terra e raccolti in alto legandoli con dei fili di paglia attorno a un palo di castagno. In questo modo, i grappoli si andavano a disporre naturalmente nella parte bassa della pianta, scoperti dalle foglie, da dove potevano beneficiare dell'insolazione costante e del calore rilasciato dal terreno sassoso durante la notte per raggiungere la piena maturazione». Nei secoli, questa forma di viticoltura è stata mantenuta, seppur, con l'avvento della meccanizzazione, adattandola progressivamente al filare.

Il vermiglio lodato

Il vino delle “stinche” sarebbe stato tra i vini rossi più apprezzati della Toscana almeno a partire dalla fine del '300: nel 1398, in documenti contabili della società Datini di Firenze, si registrano vini “vermigli” e bianchi provenienti dalla Valdigueve, quando tutto il comune di Greve era ancora distinto dal Chianti, e il Mercatale di Greve era la piazza principale per il commercio di vini a sud di Firenze. Fino al XVI secolo, il “**vino di Valdigueve**”, in particolare il “vermiglio”, è quello che spunta i prezzi più alti sul mercato di Firenze, dove Lamole appare accanto alle zone più rinomate di Vignamaggio, a sud, e Uzzano, a nord. (F. Melis, *I vini italiani nel Medioevo*, Le Monnier, 1984). Ulteriori testimonianze del vino lamolese arrivano da una lettera del 1401 di **Ser Lapo Mazzei**, il quale riferisce di «un vino da Lamole in Valdigueve, che dopo un po' di tempo diventerà un buon vino rosso» (in *Chianti Classico: The*

Search for Tuscany's Noblest Wine, di B. Nesto e F. Di Savino, Univ. of California, 2016). Nell'Ottocento, è ancora il sopracitato *Dizionario* di Emanuele Repetti a descrivere Lamole come una piccola località priva di una strada carrabile per arrivarci, ma dove «le viti piantate fra i sassi di codesto poggio danno il buon vino di Lamole cotanto lodato». Furono proprio l'**isolamento** e la particolare conformazione sabbiosa dei suoli a ritardare e contenere, di lì a poco, il diffondersi della **fillossera** «che comunque fece i suoi danni, ma dalla quale Lamole riuscì a riprendersi rapidamente, anche grazie al grande lavoro di mio nonno Carlo, che, con la competenza di Livio Piccini, andò a recuperare gli antichi cloni di Sangiovese» racconta Socci. «Quello al quale non poté sopravvivere indenne il territorio fu, invece, l'**esodo** dalle campagne, che creò danni irreparabili su un ambiente fragile come Lamole», giacché l'abbandono dei muretti a secco e dei vigneti ad alberello causò ingenti perdite in termini di paesaggio e di biodiversità alla zona.

La rinascita

La ripartenza fu lenta e faticosa, e trasse beneficio anche dall'arrivo di nuovi investitori esterni. Certo, non più solo lamolesi doc ai quali si deve il recupero della viticoltura tradizionale a partire dagli anni '90, come Socci o **Susanna Grassi**, titolare dell'azienda **I Fabbri** che ha fondato nel 2000, ma la cui famiglia è radicata nel territorio di Casole sin dal 1620. A partecipare al rilancio e dare nuova visibilità ai vini della zona, furono anche grandi produttori come Lamole di Lamole del Gruppo Santa Margherita e Fontodi oppure singoli vignaioli audaci come **Jurij Fiore** (figlio dell'enologo Vittorio Fiore), colui che “ha portato” la Borgogna a Lamole e attuale presidente dell'**Associazione dei produttori lamolesi** (9 in totale). Complice la coesione dei vignaioli autoctoni, il monito di preservare l'unicità che caratterizza l'UGA è passato forte e chiaro ed è stato interiorizzato anche dai “nuovi arrivati”. «Abbiamo creduto in un territorio che all'epoca non era al centro dell'attenzione – racconta **Alessandro Marzotto**, general manager dell'azienda **Lamole di Lamole** del Gruppo Santa Margherita, che occupa ben



Terrazzamenti della famiglia Grassi, a Casole

37 dei 95 ettari vitati totali del comprensorio – era un periodo in cui la mia famiglia aveva in progetto di espandere l'attività vinicola, selezionando luoghi particolari dell'Italia con l'idea di trasferire il più possibile il territorio nella bottiglia. Nel 1993, mio zio, entrando a Lamole, ebbe l'effetto colpo di fulmine e vi vide un grande potenziale. Tuttavia, non è stato facile avviare la produzione, perché fu necessario un grande lavoro di recupero dei vigneti nel rispetto delle tipologie di impianto, quindi alberello e terrazzamenti. Sicuramente spianare tutto sarebbe stato più facile, ma siamo fieri di aver contribuito al recupero di un territorio. Nei primi anni abbiamo sofferto molto anche da un punto di vista commerciale – era un periodo in cui i vini rossi di moda avevano caratteristiche molto lontane da quelli che può dare Lamole, tutti improntati sulla **freschezza** –, ma adesso stiamo raccogliendo i frutti di questi sacrifici».

Muretti e clima

I Profumi di Lamole

Ogni anno, da 21 edizioni, il primo weekend di giugno a Lamole va in scena l'evento *I Profumi di Lamole* organizzato dall'omonima associazione fondata nel 2018. Una due giorni di degustazioni che ha luogo nella piazza principale del paese. Durante la festa, è possibile assaggiare presso gli stand i vini dei produttori, assistere alla conferenza dell'anno e concludere la seconda giornata con una cena nel suggestivo Teatro Parrocchiale. Quest'anno la masterclass è stata sul tema *Il profumo di Lamole al quadrato. Architettura olfattiva di un territorio* con il confronto tra la sommelier Clizia Zuin (eletta lamolese docg del 2024) e il Mastro profumiere Zisis Kapsalis, sulle fragranze identitarie del vino lamolese e sul loro potere emozionale.

ASSOCIAZIONE I PROFUMI DI LAMOLE

iprofumidilamole@gmail.com



Vigneti terrazzati dell'azienda Lamole di Lamole. Nella pagina seguente, panoramica della vallata di Lamole

«Anche il cambiamento climatico ci ha dato ragione – prosegue Marzotto – all'epoca non potevamo conoscerne con certezza gli effetti che avrebbe avuto anche sulla viticoltura, gli stessi che oggi stanno spingendo tanti a investire in territori più alti e freschi».

Nel 2015 è stato avviato uno **studio di ricerca**, che ha coinvolto i vigneti di Paolo Socci, proprio per indagare le prestazioni microclimatiche dei vigneti terrazzati di Lamole. La prima fase ha incluso ricerche sul campo dal 2016 al 2018, mentre la seconda ha previsto ricerche annuali sul campo per un periodo di cinque anni (2019-2023) denominate **AE LABs** (Laboratori di Architettura e Ambiente), oltre all'istituzione del *LamoLab - Centro di Ricerca Ambientale*. Sono previsti ulteriori quattro AE LAB che copriranno una scala più ampia, dall'intera valle di Lamole ai singoli vigneti, includendo un maggior numero di produttori, nonché di esperti come agronomi e fisiologi vegetali. Il caso di Lamole farà poi da modello per altri studi nel resto d'Italia. I primi risultati, comunque, hanno indicato chiaramente le prestazioni termiche e il contributo alla modulazione microclimatica dei terrazzamenti e dei muretti a secco.

Per questo patrimonio di manufatti antropici, dal 2022 Lamole è stata inserita tra i **Paesaggi rurali storici italiani**, riconoscimento che va ulteriormente a tutelare l'unicità di questi luoghi, custodi, come i tanti territori della viticoltura eroica del nostro Paese, di tradizioni, storia, biodiversità e ambiente. E di quell'energia che sa sprigionarsi da questa interazione, capace di attrarre ogni volta, come un canto delle sirene, nuove "vittime" di questa fascinazione. Come la giornalista fiorentina **Oriana Fallaci**, che per tutta la vita ha continuato a considerare la residenza estiva di famiglia a Lamole (attualmente in vendita) il proprio rifugio personale. Oppure, in tempi più recenti, il giovane artista **Lorenzo Brinati**, scultore e pittore fiorentino, che di Lamole ha fatto la sua dimora e il suo studio, dando forma all'energia di questi luoghi. Una magia che possiamo solo sperare non ceda mai alle lusinghe della "civilizzazione", ma che resti, per sempre, quell'altrove indomito che si distingue dal resto del Chianti Classico, e non solo.

Il "Sangiovese" di Lamole

Stando a quanto riportato nel già citato testo di Nesto e Savino, secondo il produttore Paolo Socci, fino a 50 anni fa, a Lamole esistevano tre famiglie di Sangiovese: grosso, piccolo e forte. Sebbene la distinzione tra piccolo e grosso ormai non sia più considerata valida da un punto di vista genetico, quella di "forte" è interessante e trova riscontro negli studi sugli antichi vitigni toscani del professore **Roberto Bandinelli**, il quale lo avrebbe distinto dal Sangiovese dandogli il nome di Sanforte, come appare nel Registro Nazionale delle varietà di vite. Sanforte e Sangiovese sarebbero strettamente imparentati, ma avrebbero alcune importanti differenze. Prima tra tutte, la maturazione anticipata del Sanforte e la sua tendenza a sviluppare molti zuccheri, dando quindi vini di grado alcolico maggiore, per l'appunto "forti". All'inizio del '700, il **Falchini**, che era fattore alla Villa Lappoggi dei Medici, affermava l'esistenza di una somiglianza tra il Sangiovese piccolo rossigno, che dà frutti dolci e matura presto, e il Sanforte, e consigliava di piantare quest'ultimo a quote altimetriche maggiori e su suoli poveri e asciutti: tutte caratteristiche che riportano alla geografia di Lamole. La stessa prima istanza del termine Sangiovese appare in un dipinto del 1700 di **Bartolomeo Bambini**, che lavorava alla corte di **Cosimo III de' Medici**, in una natura morta con grappoli di Sangiovese, appunto, ritratti nella stessa Villa Lappoggi in cui lavorava il Falchini. L'altra istanza del termine è in un dizionario di scienze naturali del 1848. Ora, sebbene sia difficile dare risposte partendo dall'evoluzione dei nomi, quello che è certo è che il termine Sangiovese non è frequente nel Chianti, proprio come poco sappiamo del Sanforte.





I vini sono stati assaggiati, per la maggior parte delle aziende, in occasione delle Anteprime della Chianti Classico Collection 2024.

CASTELLINUZZA

chianticlassicocastellinuzza.it

CHIANTI CLASSICO DOCG 2020

ALC. 13,5%

UVE: SANGIOVESE 95%,

CANAIOLO 23%, MALVASIA NERA 2%

MATURAZIONE: ACCIAIO E BOTTE GRANDE (12 MESI)

EURO 23

BOTTIGLIE: 1.500

Rubino lieve e molto sfumato ai bordi. Esordisce con note di sciroppo di ciliegie, chiodi di garofano e zucchero a velo vanigliato. Bocca carnosa, con bel tannino diffuso, piuttosto compatta ma con una rinfrescante sferzata fruttata verso il finale, asciutto e quasi masticabile.

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA 2019

ALC. 13,5%

UVE: SANGIOVESE 95%, CANAIOLO 23%, MALVASIA NERA 2%

MATURAZIONE: BOTTE GRANDE (24 MESI)

EURO 32

BOTTIGLIE: 1.300

Rubino chiaro e trasparente, ma coeso. Intrigante il profilo olfattivo nei primi riconoscimenti agrumati di chinotto e pepe di Sichuan, quindi noce di cola, cacao e tamarindo. Sorso molto ricco, con trama tannica un po' contratta, ma che si distende grazie alla gradevole scia acido-sapida. Eco fruttata coerente.

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE 2018

ALC. 13,5%

UVE: SANGIOVESE 98%,

CANAIOLO E MALVASIA (2%)

MATURAZIONE: BOTTE GRANDE

(36 MESI)

EURO 41

BOTTIGLIE: 800

Rubino integro con bagliori quasi porpora. Naso molto floreale e dolce nei toni di confetto e di ciliegia sciropata. La bocca è decisamente giovane e ancora tesa, ma corposa e con tannino copioso e grippante; la chiosa è calda e decisamente speziata, ma pulita e di ottima freschezza.

CASTELLINUZZA E PIUCA

castellinuzzaepiuca.it

CHIANTI CLASSICO DOCG BIO 2022

ALC. 14%

UVE: SANGIOVESE 90%,

CANAIOLO 10%

MATURAZIONE: CEMENTO (12 MESI)

EURO 15

BOTTIGLIE: 6.000

Rubino violaceo e brillante. Intenso e vinoso, ma con



Paesaggio toscano - azienda Lamole di Lamole

eleganti toni scuri, balsamici e speziati di sottofondo. Bocca che evidenzia già un discreto equilibrio, croccante nella freschezza, con tannino piacevole e chiosa saporita.

**CHIANTI CLASSICO DOCG
RISERVA VIGNA PIUCA BIO
2018**

ALC. 14%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: CEMENTO E
BARRIQUE (8 MESI)
EURO 30
BOTTIGLIE: 2.000
Rubino dai riflessi granata. Naso intenso, scuro e carnoso di glutammato e fondo bruno; poi fiori maturi, violetta e un'idea di arancia rossa. Sorso composto e morbido, bilanciato da ottima acidità e da una generale agilità, non particolarmente caldo. Chiosa dolce, di confettura di pomodoro e ferro.

**CHIANTI CLASSICO DOCG
GRAN SELEZIONE VIGNA
PIUCA BIO 2019**

ALC. 13%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: CEMENTO,
BARRIQUE (8 MESI); BOTTIGLIA
EURO 30
BOTTIGLIE: 1.500
Rubino con lieve bordo granata. Naso maturo e piuttosto dolce di caramello, confettura di rosa canina, mela disidratata e tabacco. Bocca levigata nella veste tannica, con la freschezza ancora molto decisa, che conduce a un finale pulito e appena asciutto, con ritorni di frutta matura e spezie dolci.

FATTORIA DI LAMOLE
lamole.wine

CHIANTI CLASSICO DOCG

**CASTELLO DI LAMOLE BIO
2017**

ALC. 14%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: CEMENTO,
BARRIQUE (24 MESI); BOTTIGLIA
(12 MESI)
EURO 24
BOTTIGLIE: 8.000
Rubino con bordi decisamente aranciati. Naso insolito, percorso da decisi toni vegetali di artemisia, quindi frutta nera macerata e sensazioni umami. Corposo l'assaggio, con tannino copioso e di buon grip, ma disciolto; freschezza che cresce nel finale, dai ritorni coerenti.

**CHIANTI CLASSICO DOCG
CASTELLO DI LAMOLE
RISERVA BIO 2016**

ALC. 14%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: CEMENTO,
BARRIQUE (24 MESI); BOTTIGLIA
(24 MESI)
EURO 47
BOTTIGLIE: 1.500
Rubino pieno, appena granata ai bordi. Molto intenso e scuro, con decisi toni speziati e tostati di caramello, china e sciroppo di more. Molto ricca la bocca, densa e tannica, con chiosa calda e dai ritorni di mora e tostature.

**CHIANTI CLASSICO DOCG
GRAN SELEZIONE VIGNA
GROSPOLI BIO 2016**

ALC. 13,5%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: CEMENTO,
BARRIQUE (24 MESI); BOTTIGLIA
(12 MESI)
EURO 65
BOTTIGLIE: 1.500
Rubino granata. Si apre lentamente, evidenziando toni decisi di glutammato e prugna

disidratata, con sensazioni mentolate ad avvolgere il tutto. Bocca in linea, estrattiva, corposa, con tannino denso e un po' asciugante e cenni mentolati a rinfrescare il finale.

FONTODI
fontodi.it

**CHIANTI CLASSICO DOCG
FILETTA DI LAMOLE BIO 2021**

ALC. 14%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: BOTTE GRANDE
(24 MESI)
EURO 30
BOTTIGLIE: 20.000
Porpora viva. Decisamente terroso e "buccioso" di mirtillo, poi mirto, erbe di macchia e sottobosco, in un insieme selvatico ma raffinato. Bocca ricca, dal bel corpo deciso e levigato; ancora giovane e grintoso nella parte tannica, come nella decisa acidità, che rimanda a toni di frutta rossa acerba nel finale.

JURIJ FIORE & FIGLIA
**CHIANTI CLASSICO DOCG
SONO COSÌ BIO 2022**

ALC. 13%
UVE: SANGIOVESE
LAVORAZIONE: CEMENTO
EURO 22
BOTTIGLIE: 4.000
Rubino chiaro e trasparente. Naso schietto e nitido di lampone, fragola e rosa. Gusto coerente, di grande freschezza, saporito e croccante, con chiosa molto pulita, al gusto di susina di Mirabolano.

**CHIANTI CLASSICO DOCG
PORCACCIAMISERIA 2021**

ALC. 13,5%
UVE: SANGIOVESE (VIGNA

VECCHIA)

MATURAZIONE: PIÈCE (12 MESI)

EURO 88

BOTTIGLIE: 938

Rubino scuro. Frutta matura e succosa, soprattutto amarena, poi anche composta di fragola, viola, erbe aromatiche e un velo di spezie. Sorso molto elegante e fresco, con tannino integrato e sapidità decisa a dare dinamismo e lunghezza, accompagnando verso un finale dalla lunga succulenza indotta.

I FABBRI

ifabbrichianticlassico.it

CHIANTI CLASSICO DOCG BIO 2021

ALC. 13%

UVE: SANGIOVESE

MATURAZIONE: CEMENTO (12 MESI)

EURO 22

BOTTIGLIE: 12.000

Rubino compatto e tipico. Bel naso, elegante e armonico di fiori e frutta rossa fresca, anche arancia, con cenni rotondi di mandorla. Il sorso è levigato e composto, salino e bilanciato

nella veste acida, con un tannino raffinato, che rende la beva piacevole e golosa nei ritorni di frutta e fiori.

CHIANTI CLASSICO DOCG TERRA DI LAMOLE BIO 2020

ALC. 13,5%

UVE: SANGIOVESE 90%,

CANAIOLO 10%

MATURAZIONE: PARTE CEMENTO

E PARTE CARATI DI II E III

PASSAGGIO

EURO 28

BOTTIGLIE: 5.000

Rubino chiaro e luminoso.

Intenso e molto fragrante

l'approccio, di fiori freschi

(peonia), anguria, mela

annurca, lampone e ciliegia,

con sensazioni umami di

glutammato. Sorso elegante,

tannino setoso e gusto

armonico e ampio nei ritorni

fruttati. Bel finale pulito, fresco

e quasi dissetante.

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE BIO 2019

ALC. 13,5%

UVE: SANGIOVESE

MATURAZIONE: TONNEAU (24

MESI)

EURO 70

BOTTIGLIE: 2.000

Rubino tendente al granata.

Complesso e scuro, con

cenni terrosi, di radici e

prezzemolo, poi caramello

scuro e bastoncino di liquirizia.

Tannini ben disciolti in un

corpo pieno che resta agile e

molto giovanile, a dispetto del

naso, con congedo elegante e

rinfrescante.

IL CAMPINO

ilcampinodilamole.com

CHIANTI CLASSICO DOCG TESTARDO 2020

ALC. 13%

UVE: SANGIOVESE



La terra di Lamole - Vigna Filetta di Fontodi

MATURAZIONE: CEMENTO
EURO 25
BOTTIGLIE 1.200
Rubino con unghia sfumata. Bel naso nitido di frutta e fiori, con note di ciliegia matura, iris, sensazioni vegetali, humus e cenni di spezie dolci. Il sorso, intenso e dinamico, rivela una buona pienezza, grazie a un bel tannino maturo e dolce. Il finale è avvolgente, con ritorni coerenti di frutta e fiori.

LAMOLE DI LAMOLE

lamole.com

CHIANTI CLASSICO DOCG DUELAME BIO 2021

ALC. 14%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 17

BOTTIGLIE: 70.000
Rubino pieno. Immediate note di liquirizia, poi tabacco, rabarbaro, arancia rossa e caramello scuro. Bocca corposa e ricca di tannino, balsamica e piuttosto potente per la tipologia. Finale amaricante di frutta nera e spezie.

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA LAREALE BIO 2020

ALC. 14%
UVE: 95% SANGIOVESE, 5%
CANAILOLO
MATURAZIONE: BOTTE (24 MESI)
EURO 30
BOTTIGLIE: 42.000

Rubino pieno e quasi porpora. Naso deciso di fiori di castagno, mirtillo e fragolina, su un fondo di cacao e tabacco. Bel corpo robusto ma affusolato, trama tannica precisa e abbondante, quasi masticabile. Finale asciutto e coerente nei ritorni di tostature dolci.

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE VIGNETO DI

CAMPOLUNGO BIO 2019

ALC. 14,5%
UVE: 95% SANGIOVESE, 5%
CABERNET SAUVIGNON
MATURAZIONE: BOTTE E PARTE
IN BARRIQUE (30 MESI)

EURO 40
BOTTIGLIE: 17.000
Rubino vivo. Naso gradevole e delicato nei toni floreali, cui fanno seguito decise nuance di fragola e lampone in confettura, accanto a un filo di arancia rossa; in seconda battuta il comparto speziato dolce, tra ulteriori cenni vegetali e terrosi. Bocca rispondente e saporita, un filo calda ma con un ricco e lungo finale fruttato, condotta da tannini vispi ma rotondi.

LE MASSE DI LAMOLE

lemassedilamole.it

CHIANTI CLASSICO DOCG 2020

ALC. 13,5%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: BOTTE DI
CASTAGNO
EURO 20

Rubino chiaro e brillante. Profumi di frutti rossi freschi, poi rosa, iris e melagrana. La beva è agile e succosa, molto sapida, con bel tannino vispo, asciutto e croccante. La chiosa è decisamente piacevole e invoglia un nuovo sorso.

PODERE CASTELLINUZZA

castellinuzza.it

CHIANTI CLASSICO DOCG BIO 2021

ALC. 13,5%
UVE: SANGIOVESE 95%,
CANAILOLO 5%
MATURAZIONE: CEMENTO (24 MESI)
EURO 28

BOTTIGLIE: 8.000
Rubino deciso con lieve bordo

sfumato. Naso molto intenso di ciliegia sotto spirito, poi mela annurca e mora. Bocca un filo calda e sapida, con finale molto lungo e succulento.

CHIANTI CLASSICO DOCG RISERVA BIO 2021

ALC. 14%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: CEMENTO (24 MESI)
EURO 40

BOTTIGLIE: 1.000
Campione di botte al momento degli assaggi. Rubino intenso. Rosa, spezie e ciliegia sotto spirito tra le note olfattive, con cenni vegetali sullo sfondo. Bel corpo pieno ma agile, con tannino copioso e ancora un filo esuberante. Chiosa amaricante e asciutta.

CHIANTI CLASSICO DOCG GRAN SELEZIONE VECCHIE VIGNE BIO 2019

ALC. 14%
UVE: SANGIOVESE
MATURAZIONE: CEMENTO (24
MESI), BOTTE GRANDE (9 MESI);
BOTTIGLIA (6 MESI)

EURO 65
BOTTIGLIE: 1.200
Rubino sfumato ai bordi. Note eteree, di frutta sotto spirito, poi mandorla e mela disidratata; segue un sottofondo di spezie. Al palato è composto, pieno e con tannino scorrevole; il finale è caldo e un po' amaricante.



VANEDDA

di Antonella Ricci

Terra siciliana, attitudine trentina: questa è la duplice anima di Vanedda, blend nato dall'intuizione di Stefano e Marina Girelli, fratello e sorella, comproprietari della azienda agricola Cortese, nel ragusano. Un vino di carattere e spessore, pienamente accessibile e capace anche di invecchiare



Vanedda, in dialetto siciliano, è la strada sterrata di campagna, quella che costeggia vigneti e campi coltivati. Ma in casa **Girelli**, Vanedda indica l'obiettivo, centrato, dei fratelli Stefano e Marina, di creare un blend siciliano destinato a diventare grande. Già titolari della **Cantina Santa Tresa**, sempre nel ragusano, i due fratelli di origini trentine hanno proseguito l'insediamento in Sicilia, eletta ormai dal 2010, con l'acquisizione di Santa Tresa, e poi, nel 2016, con quella dell'azienda agricola **Cortese**, a loro patria enologica di adozione.

Rilevata dalla precedente proprietaria, Giovanna **Cortese**, da cui prende il nome, la tenuta si colloca ad appena 8 km da Santa Tresa, nel medesimo areale di Vittoria, nel ragusano, l'unico della Sicilia designato con la DOCG per il Cerasuolo di Vittoria. Nonostante la vicinanza, le aziende presentano, però, profonde differenze, a partire dalle caratteristiche pedoclimatiche. I vigneti si collocano, infatti, nel primo entroterra ragusano, a circa 20 km dal mare, dal quale ricevono delle brezze, ma non l'umidità, con piante che possono quindi beneficiare di un clima secco, ventilato e con ottime escursioni

termiche tra giorno e notte. I suoli, poi, non presentano la stessa percentuale di terra rossa che caratterizza Santa Tresa: nella parte superficiale, sono composti invece da un terreno smosso abbastanza calcareo, con uno strato permeabile di circa 40 cm con consistente quantità di scheletro e argilla, seguito da uno strato abbastanza profondo di calcarenite.

Ma la vera ricchezza dell'azienda Cortese è il **patrimonio di genetico di vitigni**, che qui si è mantenuto "vergine", grazie alle scelte della precedente proprietaria di ricorrere a una viticoltura biologica basata sul rispetto della biodiversità. «All'interno dei 14 ettari vitati di Cortese, ho trovato un patrimonio straordinario di genotipi così diversi tra loro, vitigni incredibili, riscoperti, rinati» racconta Stefano Girelli. Per Stefano è stato naturale continuare a preservare questa eredità: «siamo prima di tutto viticoltori, la natura è la nostra materia prima principale, il suo rispetto è un principio che non andrebbe nemmeno messo in discussione. A Cortese siamo molto più che biologici, si tratta di una mentalità, è il nostro modo di vivere».



Marina e Stefano Girelli. Nella pagina a destra: un momento della vendemmia e, sotto, biodiversità in vigneto.



Una riflessione che si traduce in scelte produttive che uniscono la fiducia nella potenzialità dell'ecosistema a consapevolezza scientifica e ricerca, per capire, decodificare e proteggere le complesse interazioni che si sono stabilite nel tempo all'interno dell'habitat. Per questo è stato abolito ogni intervento chimico in vigna, utilizzando esclusivamente metodi di fertilizzazione naturale, mentre si pratica un metodo di coltura tradizionale, creato *ad hoc* nel tempo sulle esigenze di questo areale, in epoche in cui essere bio era l'unica opzione possibile. Inoltre, poiché le viti sono solo una parte di tutto l'ambiente che le circonda, il rispetto si estende alle risorse - l'azienda utilizza solo l'acqua della diga e non i pozzi esistenti per evitare di impoverire le falde acquifere - e alle altre creature che vivono in quell'habitat. Una scelta che si sta rivelando vincente: «Suolo, sole, clima: con tutte le sue difficoltà, la Sicilia è e resta un giardino capace di generare i migliori frutti - afferma Girelli - il Ragusano è un territorio primitivo, capace di resistere, adattarsi e rinnovarsi.



Vergine alle logiche di appiattimento della diversità portate dallo sfruttamento intensivo, un suolo che parla una sua lingua unica».

A livello aziendale, infine, scelte di sostenibilità sono state adottate anche a livello di team, composto sia da giovani risorse che da “veterani” portatori della memoria storica di quei luoghi, che hanno messo a servizio dell’azienda professionalità ed esperienza. Una duplicità di visioni che accomuna anche i due enologi dell’azienda, con il giovane enologo trentino **Mattia Giacomelli**, resident in cantina, cui si affianca la consulenza del toscano **Stefano Chioccioli**.

Il vino

Vanedda è un vino che racchiude tutte le caratteristiche del terroir di origine, combinando la corposità e i profumi del **Grillo**, con la mineralità del **Catarratto** e la profondità del **Fiano** (presente in percentuali variabile, per un massimo del 15%). Dopo la raccolta manuale, le uve fanno un passaggio per una notte in ambiente refrigerato per abbassare la temperatura a 4-6 °C, cui fa seguito una

delicata diraspatura. Le uve passano quindi in tini di acciaio, dove fermentano per due giorni sulle bucce, dopodiché il mosto viene travasato in botti da 30 hl dove conclude la fermentazione e sosta sui lieviti per almeno 7 mesi, cui ne seguono altri 6 di riposo in bottiglia. Il risultato è un bianco dalla personalità decisa e dal sorso di intrigante complessità, che evidenzia un’ottima versatilità di abbinamento a tavola (ed esempio, noi abbiamo avuto modo di apprezzarlo accanto all’alta cucina cinese di Ba Restaurant, a Milano, alla quale ha offerto un’opportuna spalla di morbidezza, freschezza e pulizia). Molto limitata la produzione: è iniziata con appena 3.200 bottiglie nel 2016, per attestarsi tra le 10 e le 13.000 dell’annata 2021. Merita una menzione anche il **prezzo** con cui viene commercializzato il vino: appena 16 euro, per una bottiglia che sa riservare emozioni e accettare la sfida del tempo.

CORTESE

C.da Sabuci, SP3 Km 11,
97019 Vittoria RG
agricolacortese.com



**TERRE SICILIANE IGT
VANEDDA 2021**

ALC. 13,5%

L'annata 2021, in Sicilia, è caratterizzata da un inverno in cui si sono registrati importanti accumuli idrici, soprattutto nei mesi di febbraio e marzo, seguito da una primavera secca con tendenza fresca e precipitazioni pressoché assenti nei mesi di aprile e maggio. Tali condizioni hanno consentito un perfetto inizio di stagione, senza particolare pressione di patogeni. La fase di allegagione ha visto un leggero calo delle temperature incidendo in alcuni casi sulla percentuale di allegagione stessa.

Successivamente la stagione è proseguita con un decorso regolare fino ai primi giorni di agosto, che hanno riservato un caldo anomalo oltre la media decennale (48,8 °C registrati l'11 agosto, nei pressi di Siracusa) creando leggeri fenomeni di stress. Dalla metà di agosto si è tornati alla normalità, con la ripresa fisiologica delle piante. Oro verde intenso. Il naso, ricco e profondo, enuncia percezioni di frutta gialla matura, anche tropicale, mischiata ad agrumi gialli (pompelmo) ed erbe amare. In sottofondo, si affacciano lievi sbuffi di pietra focaia. Risponde alle attese del naso con un sorso pieno, denso e ricco, crescente nella sapidità verso il finale di bocca, scandita da ritorni agrumati e gradevolmente amaricanti. Bilanciato e di ottime prospettive.

90/100

**TERRE SICILIANE IGT
VANEDDA 2020**

ALC. 13,5%

L'annata 2020, in Sicilia, è iniziata con un inverno

mite, le precipitazioni sono state pressoché assenti e le temperature lievemente superiori alla media.

Questo ha contribuito a un germogliamento anticipato, nell'ordine di 3-5 giorni, avvenuto tra l'ultima settimana di marzo e la prima settimana di aprile. Marzo è stato un mese mediamente più fresco, con piogge frequenti, che hanno segnato un recupero sulle precipitazioni mancate nei primi mesi dell'anno, per riportarsi nella media stagionale nel mese di aprile. A partire dall'inizio di maggio il clima è tornato mite, periodo che si è poi concluso con due settimane di scirocco durante la fioritura. L'estate è quindi trascorsa con temperature calde, ma non eccessive, consentendo un perfetto decorso stagionale e un anticipo della maturazione di circa 10-15 giorni rispetto all'anno precedente. Riguardo l'aspetto fitosanitario, le uve sono arrivate in vendemmia in condizioni ottimali, grazie al bel tempo di settembre e alle decise escursioni termiche.

Oro con appena più decisi bagliori verdi, che anticipano un naso nettamente più erbaceo e pirazinico di agrumi verdi (lime e bergamotto) ed erbe fini, accompagnate da toni fumé e salmastri ben percettibili. La bocca rivela una splendida dinamicità, mostrandosi solo apparentemente più magra grazie alla vivace acidità, ma sempre smussata da sensazioni burrose. Il finale si allunga su precisi ritorni citrini e fumé. Un vino che rivela interessanti prospettive evolutive e una indiscussa longevità.

91/100

**TERRE SICILIANE IGT
VANEDDA 2019**

ALC. 13,5%

L'anno è iniziato con temperature più elevate e precipitazioni inferiori al normale fino a marzo/aprile, mentre maggio ha registrato una decisa inversione di tendenza: l'abbassamento delle temperature e le abbondanti precipitazioni hanno causato un ritardo della fioritura e un rallentamento del ciclo vegetativo della vite. L'andamento climatico non ideale ha disturbato la fioritura e ostacolato in alcune varietà una perfetta allegagione; tuttavia, ciò non ha influito sullo stato sanitario delle uve e sulla loro qualità. Dal punto di vista quantitativo, si è registrato un calo produttivo importante rispetto alla stagione 2018. Tale diminuzione della produzione è stata dovuta principalmente ai forti venti e alle piogge durante la fase di fioritura che hanno diminuito l'allegagione e quindi il carico produttivo di ciascuna pianta. Dal punto di vista qualitativo, dopo l'anomala situazione del 2018, in generale si registrano livelli molto buoni con diversi ottimi picchi.

Veste cromatica dorata con riflessi verdolini. Qui, la componente affumicata e minerale si fa più evidente e diffusa, lasciando emergere a sprazzi note di frutta tropicale (ananas) ed erbe di macchia mediterranea (rosmarino, teucro e mirto). Generosa la bocca: un insieme di sensazioni fruttate, agrumate ed erbacee, raccolte in un finale rotondo ma pur sempre teso e dinamico nella sua componente acido-sapida. Chiusura di grande pulizia, con echi di ananas e

agrumi, golosa. Vino pronto e piacevole, che può ambire a un'ulteriore evoluzione in direzione della complessità.

92/100

**TERRE SICILIANE IGT
VANEDDA 2018**

ALC. 13,5%

Annata molto calda un po' ovunque in Europa, che però ha avuto un trend opposto in Sicilia. L'anno è iniziato con un ottimo apporto idrico primaverile e precipitazioni che si sono protratte fino a giugno/luglio, registrando un record in termini di piovosità nell'isola. Ciò ha causato anche qualche difficoltà nella gestione delle infezioni primarie di peronospora nella Sicilia occidentale. L'estate è trascorsa senza eccessi, con

ottime escursioni termiche in maturazione: condizioni che hanno consentito la preservazione di un perfetto corredo acidico e polifenolico.

Oro con lievi riflessi veri.

Molto complesso l'approccio olfattivo, che rivela rotonde e golose percezioni di frutta a guscio tostata, vaniglia e beurre noisette, che rivelano un salto evolutivo significativo rispetto alle annate precedenti. All'assaggio perde qualcosa in grassezza rispetto a come ci aveva abituato, lasciando emergere piuttosto una componente alcolica appena amaricante. La chiosa è asciutta e calda, con ritorni di agrume verde. Vino un po' dicotomico, disattende in bocca le aspettative del

naso di rotondità, ma si rivela comunque piacevole.

89/100

**TERRE SICILIANE IGT
VANEDDA 2017**

ALC. 13,5%

L'annata vitivinicola è iniziata con una primavera decisamente asciutta, fatta eccezione per qualche precipitazione registrata nel mese di aprile. Il decorso della stagione è stato tendenzialmente siccitoso con temperature importanti già dal mese di giugno per toccare picchi di 45-46 °C tra la fine di luglio e l'inizio di agosto, causando una vendemmia tendenzialmente anticipata e poco abbondante. Sotto l'aspetto fitosanitario non sono stati registrati particolari problematiche.



Oro luminoso ma un filo meno carico dei precedenti. L'approccio è deciso e inizialmente compatto nei toni minerali e smaltati, ma lascia poi emergere intriganti note di evoluzione quali fiori di acacia maturi, burro fuso, cera d'api, zenzero e zafferano. Il sorso è davvero seducente: regala burrose sensazioni di pasta di nocciole, rivelandosi corposo e avvolgente ma non privo di nerbo acido. Il finale di bocca, inizialmente asciutto, si riattiva grazie alla succulenza indotta dalla vibrante scia salina. Un vino di eleganza indiscussa, irresistibile oggi ma che avrà ancora da dire in futuro.

93/100

**TERRE SICILIANE IGT
VANEDDA 2016**

ALC. 13,5%

L'annata 2016 ha avuto un decorso primaverile con piovosità nella media e temperature fresche protratte fino alla fioritura, l'estate è trascorsa mite senza eccessi di temperatura né precipitazioni degne di nota caratterizzando un'annata leggermente tardiva, ma molto equilibrata nel suo svolgersi. Da segnalare le scarse precipitazioni durante l'anno solare trend che si ripeterà nelle annate 2020 e 2022.

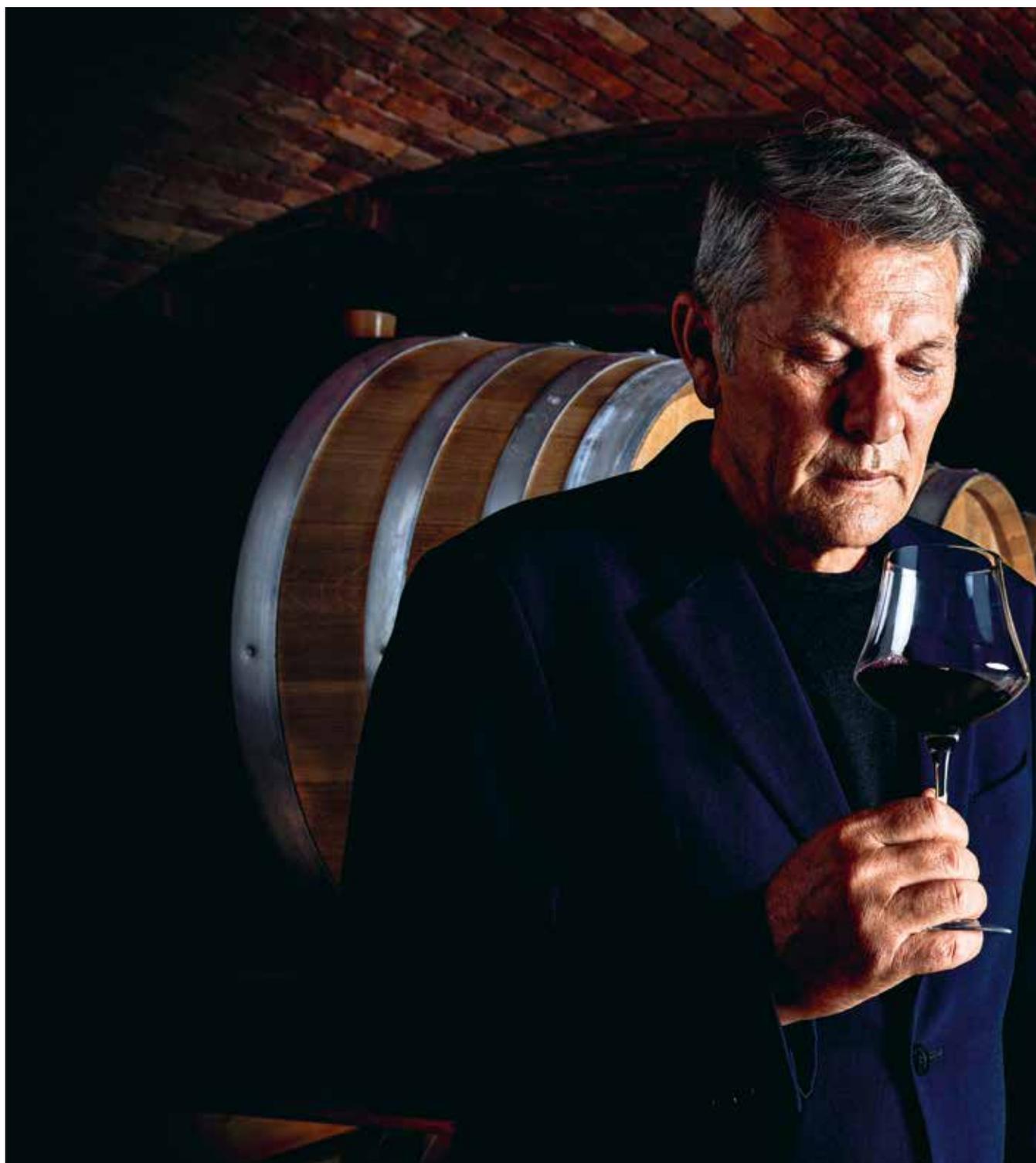
Oro dalle sfumature verdi. Si apre lentamente, diradando nebbie smaltate, per raccontare di frutta dolce, albicocca, pesca bianca, vaniglia e cera d'api. Bocca

opulenta, evidenzia qualche iniziale cenno di stanchezza, ma regala comunque piacevoli e morbidi ritorni fruttati di ananas e frutta estiva. Vino complessivamente più rotondo e gentile degli altri, avviato verso la fase discendente della sua vita.

90/100



GIUSTI WINE



VINO, TERRA E FAMIGLIA

di Flavia Rendina

Il racconto di un successo imprenditoriale, ma anche la storia d'amore tra un giovane emigrante e la sua terra natia, con un "ritorno a casa" animato dalla volontà di condividere la propria fortuna: è la storia di Ermenegildo Giusti e della sua cantina a Nervesa della Battaglia



Ci sono individui destinati, all'interno di una famiglia, a cambiarne le sorti. Persone mosse da un *dáimôn* interiore che le spinge a mettere in discussione il passato e le tradizioni per azzardare nuove vie. Tale è la storia di **Ermenegildo Giusti**, che ha 18 anni appena compiuti quando lascia la provincia di Treviso per partire alla volta del Canada. Lì aveva già uno zio che aveva fatto fortuna, e tanto gli bastava sapere: non cercava un appoggio, ma solo avere la prova che fosse possibile farcela. Così, nei primi mesi, barcamenandosi tra sistemazioni e lavoretti vari, impara la lingua. Con grande intuito, capisce poi che la strada da seguire è quella dell'edilizia, ed entra in un giro di costruzione e rivendita di immobili che fa capo a una famiglia cinese. È un bel ragazzo, ha la faccia pulita e un talento innato da venditore: così, in meno di un anno, a 19 anni, riesce già a metter su la propria azienda edile con il fratello, che nel frattempo lo aveva raggiunto.

Nel 1997 avevano già completato 180 mila appartamenti e si accingevano a entrare nel nascente business dei grattacieli; quindi, in quello del petrolio.

A 23 anni, quando torna al suo paese, **Nervesa della Battaglia**, per chiedere la mano di **Maria Vittoria Dal Col**, la quale, pazientemente, lo aveva aspettato, Ermenegildo è già miliardario.

Da quel matrimonio nascono 3 figli maschi e 10 nipoti, attualmente tutti residenti in Canada, dove gestiscono gli affari della **Giusti Group of Companies**, la quarta ditta più importante del Paese. Tutt'altro che in pensione, a 70 anni, Ermenegildo, continua a fare avanti e indietro tra i due continenti, ma da qualche anno ha deciso di stare di più in Italia, perché è qui che ha voluto realizzare il suo sogno più grande: **fare vino**. La sua famiglia aveva sempre avuto dei vigneti (i primi risalgono al 1870) e suo padre Augusto, nato a Venissieux in Francia, produceva vino, così come i familiari della moglie erano viticoltori di uve tipiche del Montello sin dal 1945. «Quando nasci figlio di contadini, questo legame con la terra ti rimane sempre dentro» ci spiega il patron. Così, a inizio millennio, inizia a investire nella sua terra di origine, acquistando pochi ettari alla volta vigneti in quel territorio così vocato

e ricco di storia qual è il **Montello**. Dopo cinque anni di lavori, nel 2020 inaugura anche la sua **cantina**, un progetto mastodontico ma soprattutto una vera e propria opera d'arte, progettata dall'architetto Armando Guizzo, che ha richiesto un investimento di 15 milioni di euro. Per quanto imponente, la struttura si confonde con l'ambiente circostante grazie al suo tetto dalle morbide linee curve e ricoperto da filari, che asseconda il naturale movimento delle colline montelliane. E, poi, è per gran parte ipogea: ben 5 piani che scendono fino a 8 metri sottoterra, addentrandosi sempre più in profondità nei luoghi dove il vino nasce e viene imbottigliato. Accompagnano la discesa elementi artistici e richiami alla natura, come l'immensa cascata d'acqua che dal piano zero cade fino alla piazzetta interrata: un tour capace di regalare emozioni ai suoi avventori che, non a caso, negli ultimi tre anni, sono stati ben 4.000, pari al 400% in

più rispetto agli anni antecedenti la realizzazione della cantina.

Con la stessa aspirazione alla condivisione della **bellezza** che fa di Ermenegildo Giusti un artista, prima che un

imprenditore (mestiere che avrebbe voluto, e potuto, intraprendere se il padre non glielo avesse impedito, per cui da allora dipinge solo per diletto), nel 2012 il patron decide di avviare il restauro dell'antica **Abbazia di Sant'Eustachio**, monastero benedettino del 1062, situato a Nervesa della Battaglia, dove nel 1549 Monsignor Della Casa scrisse la grande opera de *Il Galateo*. Ridotta a un rudere dopo i bombardamenti della Grande Guerra, l'Abbazia era stata completamente abbandonata e dimenticata. Ma non dal signor Giusti che, dopo due anni di lavori, le ha ridato vita, rendendola una suggestiva location per eventi e mostre. Un dono, piuttosto che un investimento (impossibile rientrare dalle spese sostenute per il restauro nei 100 anni di concessione del bene), motivato dalla volontà di restituire bellezza e lasciare un segno nel suo paese d'origine. Sebbene, come spesso accade a chi torna a casa dopo aver fatto fortuna all'estero, non sempre certi gesti vengano compresi e apprezzati.

Fatto è che, se oggi il Montello torna a rivivere i fasti del tempo che fu – quando la Se-

“Quando nasci figlio di contadini, il legame con la terra ti rimane sempre dentro”



Sopra, vista aerea della cantina. Sotto, Ermenegildo Giusti con l'enologa Graziana Grassini e la moglie Maria Vittoria Dal Col

renissima ne custodiva gelosamente i terreni boschivi per ottenerne il legname e già nel '500 se ne parlava come di una terra che dava vini pregiati – e i suoi vini viaggiano in giro per il mondo, molto del merito è proprio della visione ambiziosa e lungimirante di Giusti, che ha saputo sfidare gli obsoleti modelli contadini locali. Oggi, questa zona collinare unica, circondata dall'alveo del fiume Piave e caratterizzata da uno dei suoli più "antichi" d'Italia, di natura carsica e ricco di **ossidi di ferro** e di argilla (la tipica terra rossa, detta "ferretto"), ospita i **125 ettari** di vigneto di Giusti Wine, divisi in dieci tenute, tutte ubicate a Nervesa della Battaglia, cui si uniscono tre splendide strutture ricettive (Country House Abazia, Country House Case Rolando e Villa Maria Vittoria). «Ho deciso di concentrare miei investimenti in un unico comune perché volevo contribuire concretamente a cambiare la mentalità del posto – spiega Ermenegildo – il mio obiettivo era portare un nuovo modello di cura dell'ambiente e di bellezza diffusa, che potesse ispirare i miei vicini. Quando sono arrivato gli argini erano incolti e monumenti splendidi versavano in stato di abbandono, oggi le cose sono cambiate». Gli sforzi dell'imprenditore, comunque, non si sono limitati a interventi "di facciata": un grande lavoro di ricerca è stato avviato anche in **vigna**, concentrandosi sulle uve locali e recuperando una varietà antica e quasi estinta quale è la Recantina. Ma anche studiando i vitigni ibridi resistenti **PiWi**, al momento Merlot Khorus, Cabernet Volos, Sauvignon Nepis, Sauvignon Rithos e Sauvignier Gris, autorizzati nel 2015 e coltivati su 10 ettari nelle tenute Case Bianche, Maria Vittoria e Abazia, di cui Giusti è uno strenuo sostenitore della loro sostenibilità. «Voglio lavorare in armonia con la natura, non voglio usare diserbanti e pesticidi e, infatti, ho riportato in vigna lepri, fagiani, quaglie, pernici... tutto come era una volta» afferma fiero Giusti, la cui azienda ha ottenuto, nel 2019, la certificazione SQNPI, promossa dal Ministero delle Politiche Agricole per le pratiche sostenibili in viticoltura.

Per chiudere il cerchio della qualità, a interpretare i propri vini, nel 2020 ha chiamato **Graziana Grassini**, nota enologa toscana nonché membro del Comitato scientifico ONAV, famosa per i rossi, ma che cela un'indole bianchista. «Ho scelto lei perché volevo

fare un vino buono, perché nei miei ricordi di bambino il vino buono era quello che si dava al prete, al medico – afferma sorridendo Giusti – Graziana unisce grazia femminile, determinazione toscana e sensibilità internazionale. Il mio sogno è che questo angolo di Paradiso, il Montello, diventi un riferimento mondiale e siamo davvero orgogliosi di questa collaborazione». Da parte sua, Graziana Grassini, dopo aver ricevuto praticamente carta bianca sulle scelte di produzione, non ha potuto far altro che accettare la sfida con entusiasmo, cimentandosi in un territorio, vitigni e vini, per lei del tutto nuovi. «Nella mia vita lavorativa ho maturato molta esperienza nella vinificazione in bianco e sono appassionata di spumantistica» ha raccontato l'enologa in un incontro con la nostra vicepresidente Teresa Bordin. «Mi veniva chiesto di lavorare a un progetto su Asolo Prosecco, denominazione affermata nel panorama vitivinicolo mondiale, così mi sono chiesta come avrei potuto mettere sul tavolo i miei trascorsi e le mie esperienze per portare valore a questo vino, dandogli una mia impronta». Così è nato l'**Asolo Prosecco Superiore by Graziana Grassini**, un metodo charmat elegante e rappresentativo dello stile dell'enologa. Ma i suoi interventi non si sono limitati alle bollicine. «Quando ho assaggiato la Recantina, autoctono già coltivato in azienda, – racconta – sono stata colpita dai suoi profumi e dal suo corredo antocianico e polifenolico». Così, ha pensato di provare a valorizzare il vitigno spogliandolo di ogni interferenza del legno e riportandolo alla sua essenza attraverso la vinificazione in **anfora** toscana. «Ho fatto molte esperienze di vinificazioni con macerazioni lunghe in altre realtà italiane, dalla Sicilia alla Toscana. Spesso ho utilizzato vasi vinari "simil anfora" e anfora, e ho pensato che le caratteristiche della Recantina ne avrebbero avuto dei benefici, con un rispetto del frutto e un'accentuazione dell'eleganza innata del vitigno». Una produzione piccolissima (appena 6 anfore), lanciata sul mercato lo scorso Vintaly e praticamente già tutta assegnata, ma che è destinata a crescere. Come questa azienda, un colosso dall'*appeal* internazionale ma capace di mantenere un saldo legame con il territorio e, soprattutto, con quel valore, tutto italiano, della famiglia. Che resta, per Ermenegildo Giusti, il focolare sacro attorno al quale, e per il quale, ha costruito tutto il proprio impero.

**ASOLO PROSECCO DOCG
SUPERIORE BY GRAZIANA
GRASSINI EXTRA BRUT 2021**

ALC. 11,5%

UVE: GLERA 100%

METODO: CHARMAT LUNGO (6
MESI SUI LIEVITI)

EURO 20

Paglierino chiaro con perlage finissimo e continuo. Naso elegante e minimale, lascia emergere note di uva spina, pera estiva, fiori di acacia, con più fresche nuance di cedro ed erbe di campo. Il sorso è verticale, croccante nella viva acidità, piacevolmente ammandorlato e veicolato da una carbonica fine e carezzevole.

**VENETO IGT BIANCO
SAUVIGNON NEPIS 2021**

ALC. 12%

UVE: SAUVIGNON NEPIS

(SAUVIGNON BLANC X BIANCA)

LAVORAZIONE: ACCIAIO

EURO 12

Paglierino luminosissimo. Il naso è intenso e vivido di pompelmo, passion fruit, carambola, melone

bianco e sensazioni vegetali di edera e pitosforo. La bocca è ricca e fresca, pervasa da un'aromaticità coerente con i riconoscimenti della via diretta, con una chiusura tutta territoriale, dal gusto ferroso e salino.

**ASOLO MONTELLO DOC
RECANTINA AUGUSTO 2019**

ALC. 13%

UVE: RECANTINA

MATURAZIONE: BOTTE (12 MESI)

EURO 16

Rubino profondo. Bel naso goloso di fragola, mora, cacao e vaniglia, con cenni di rabarbaro e humus sullo sfondo. La bocca è coerente e polposa grazie a una sapiente gestione del legno, pervasa da una vivace acidità e con un gustoso finale ferroso e piacevolmente amaricante.

**ASOLO MONTELLO DOC
ANTONIO 2020**

ALC. 13%

UVE: CABERNET SAUVIGNON 45%,

MERLOT 45%, RECANTINA 10%

MATURAZIONE: BARRIQUE USATE

(14 MESI)

EURO 20

Bel rubino intenso e luminoso. Profondo il comparto olfattivo, con humus, visciola sotto spirito, spezie e radici amare. Il sorso è teso, con tannino deciso ma maturo. Chiusura all'insegna della dinamicità, calda, ferrosa, asciutta e amaricante.

**MONTELLO DOCG ROSSO
SUPERIORE UMBERTO I 2019**

ALC. 14%

UVE: CABERNET SAUVIGNON 60%,
MERLOT 40%

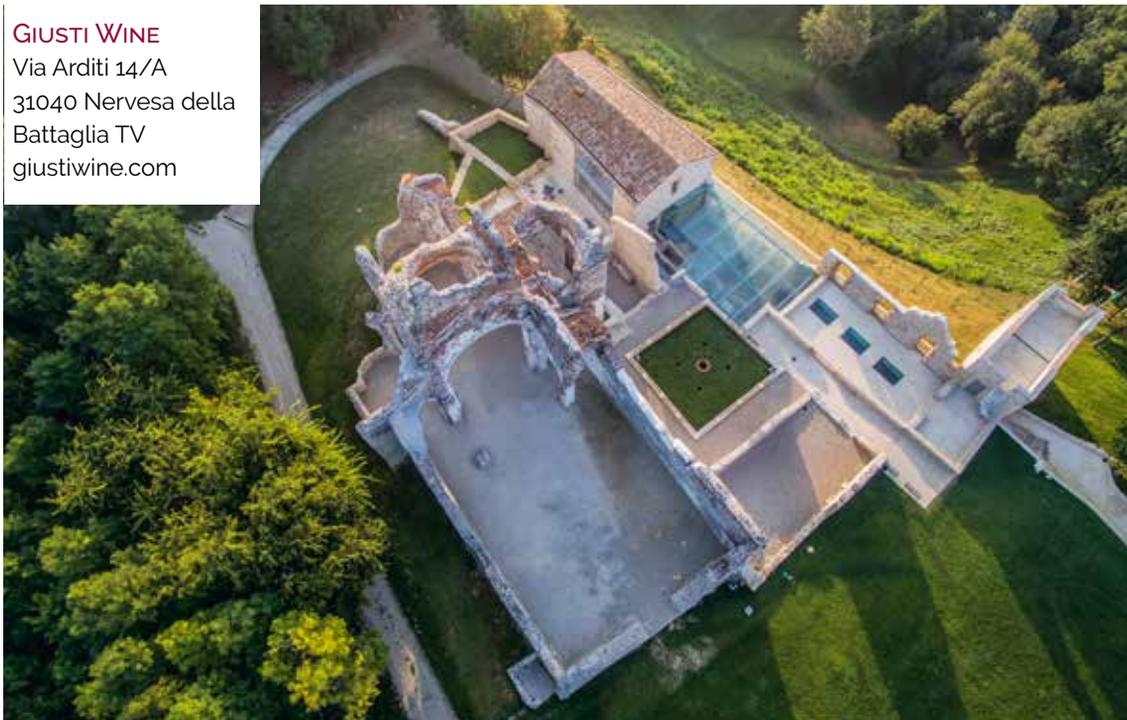
MATURAZIONE: BARRIQUE NUOVE AL
90% (20 MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 50

Rubino pieno e intenso. Olfatto che evidenzia raffinate note terziarie dell'evoluzione in legno, con spezie dolci e tostature di cacao e tabacco, accanto a visciola sciropata, mandorla e note ematiche. Vivace l'assaggio, marcato da un'acidità squillante e da una sapidità ferrosa, che si allunga in un finale molto lungo e persistente.

GIUSTI WINE

Via Arditi 14/A
31040 Nervesa della
Battaglia TV
giustiwine.com



Abbazia di Sant'Eustachio

UMANI RONCHI



LE MARCHE NEL MONDO

di Letizia Porcini

Una storia vitivinicola di assoluta qualità, che si declina da settant'anni tra Marche e Abruzzo, nel segno di etichette, da sempre, iconiche e contemporanee



Erano gli anni Cinquanta quando **Gino Umani Ronchi** decise di fondare un'azienda agricola a **Cupramontana**, nel cuore dei **Castelli di Jesi**. Accanto a lui arriverà **Roberto Bianchi**, imprenditore edile che, sebbene fosse dedito a una materia del tutto differente, era comunque un grande appassionato di agricoltura. Sarà talmente entusiasta di questa nuova impresa da coinvolgere suo genero, **Massimo Bernetti**, anche lui, a dire il vero, orientato verso tutt'altra carriera, avendo da poco terminato gli studi in diritto diplomatico. È da *sliding doors* come queste che, spesso, nascono le storie più avvincenti. Quando, nel 1968, Gino si allontanerà dalle Marche, trasferendosi a Roma con tutta la famiglia, si aprirà in via definitiva l'opportunità di casa Bianchi-Bernetti di mutare il proprio percorso di vita.

«Siamo partiti da 35 ettari - racconta **Michele Bernetti**, proprietario dell'azienda Umani Ronchi nonché presidente dell'**Istituto Marchigiano**

di Tutela Vini - per raggiungere gli attuali 210 di proprietà. Questa estensione vitata si concentra in tre territori: i **Castelli di Jesi**, che rappresentano senza dubbio la quota maggiore, con oltre 100 ettari,

il **Conero**, con altri 70 ettari votati primariamente al Montepulciano, e, con gli anni Duemila, abbiamo ampliato il nostro lavoro fuori regione, acquistando una proprietà a **Roseto degli Abruzzi**».

Per quanto concerne l'interpretazione in cantina, in virtù anche delle differenti espressioni territoriali, il *fil rouge* che lega tutte le etichette del marchio è la volontà di lasciar esprimere il territorio nel calice, accompagnando le uve, in fase di vinificazione, senza sovraccaricarle con complessità che andrebbero a denaturare la loro essenza. «Negli ultimi anni - spiega Bernetti - abbiamo concentrato il nostro lavoro sulla **vigna**. D'altro canto, questa attenzione è ormai inevitabile, visti i cambiamenti climatici e quanto ne consegue sulla maturazione dell'uva. Quello che ricerchiamo nei nostri vini, dunque, è l'esaltazione delle doti intrinseche della varietà

nella sua espressione territoriale, talora a scapito di una maggiore struttura. Nel **Verdicchio**, per esempio, l'obiettivo è esaltarne sapidità e freschezza, - chiarisce - evitando strutture sovrabbondanti come spesso accadeva in precedenza».

Se è vero, quindi, che i gusti dei consumatori cambiano, è altrettanto innegabile che il **cambiamento climatico** esercita una pressione importante sul comparto vitivinicolo a 360°, basti pensare a come le fasi fenologiche della vite differiscano rispetto a dieci, venti o trent'anni fa. Laddove in passato occorreva aggiungere corpo e dimensione ai vini, oggi si cerca quanto più di snellirli, spogliandoli di inutili orpelli. Al contempo, giacché i distretti qualitativi dei diversi areali stanno subendo mutazioni considerevoli, anche l'attenzione all'ubicazione del vigneto sta ricoprendo un ruolo sempre più da protagonista. Così, come in diverse zone d'Italia la viticoltura si sta spingendo sempre più in quota e su versanti

meno esposti al calore, anche nelle Marche la distribuzione dei vigneti di qualità sta cambiando. «Se un tempo per il Verdicchio si prediligevano i versanti esposti a sud, adesso la situazione è piuttosto mutata. I nostri cru più impor-

“Quello che ricerchiamo nei nostri vini, dunque, è l'esaltazione delle doti intrinseche della varietà nella sua espressione territoriale”

tanti - spiega il Presidente - si trovano a **est**, poiché presentano le condizioni ottimali per esaltare la freschezza nei vini bianchi. Negli anni, abbiamo lavorato molto sull'eleganza e sulla finezza, e questo impegno, devo ammettere, ci ha ripagato, perché ad oggi ci ritroviamo con vini che possiamo definire assolutamente contemporanei».

La stessa filosofia si riscontra per quanto concerne l'**uso del legno**, molto ridotto rispetto agli anni Novanta, e orientato principalmente verso la botte grande onde evitare cessioni troppo aggressive. Per i rossi, particolare riguardo è stato riservato all'estrazione: tempi di macerazione contenuti e grande delicatezza sono gli alleati che accompagnano verso un'espressione di finezza sempre maggiore nel calice. Tra le referenze di questa tipologia, il più celebrato è indubbiamente



Sopra, la barricaia e, sotto, Massimo Bernetti e il figlio Michele

il **Pelago**. «Ricordo bene quando **Giacomo Tachis** era qui da noi come consulente. È stata un'avventura, e un'esperienza fantastica da vivere, come produttore e come appassionato» ammette Bernetti, lasciando trapelare una palpabile emozione. «Noi eravamo partiti con l'idea di fare un taglio bordolese e non avevamo minimamente pensato di includere il **Montepulciano**. Lui invece era lì, accanto alle vasche a fine fermentazione. Lo guardo spillare un po' di Montepulciano creando il blend direttamente nel calice. L'ha pensato davvero in pochi secondi – commenta – come se il collegamento tra l'esperienza gusto-olfattiva e la reazione celebrale fossero un tutt'uno. E, con la stessa fermezza, ha deciso di mettere direttamente l'insieme delle masse in barrique, senza procedere a un affinamento separato per fare il taglio in una fase successiva». Era il 1994 e stava nascendo quello che quattro anni più tardi sarebbe stato premiato dall'*International Wine Challenge* di Londra come il "Miglior vino Rosso del Mondo", portando Umani Ronchi all'attenzione delle più importanti

testate internazionali. Un **interesse globale** che ha consentito a più livelli di parlare della Regione Marche, un territorio straordinario che, tuttavia, ancora tarda a manifestare il suo completo potenziale. «Come azienda Umani Ronchi abbiamo investito moltissimo nell'**accoglienza**, ed è questa direttrice che va percorsa su scala regionale. Le Marche hanno ancora un grande spazio di crescita in ambito enoturistico, ma anche turistico in generale, e questo aspetto va colto come un'opportunità. Certamente – sottolinea il Presidente dell'IMT – è anche necessario farsi trovare preparati. Con il supporto della Regione, stiamo lavorando su più fronti e a breve si avvierà un percorso con la Bocconi; una collaborazione che dovrebbe sfociare nell'apertura di corsi di formazione per figure professionali del settore e la presentazione di pacchetti. La cosa migliore, a mio parere – sottolinea –, è portare le persone direttamente qui, a scoprire il territorio, piuttosto che limitarci a raccontarlo».

L'antica Marca di Ancona resta, dunque, ancora un territorio per molti inesplorato, lontano dagli itinerari del turismo di massa, anche se non per molto ancora. Del resto, negli anni Cinquanta il settore vinicolo marchigiano ha saputo mettere in campo un'eccezionale impresa di marketing, in un'epoca in cui tanti termini anglofoni oggi inflazionati non erano ancora stati conosciuti. Il risultato fu l'iconica bottiglia del Titulus di Fazi Battaglia, che traghettò il Verdicchio nel mondo. È ora il turno del settore turistico, chiamato a stringere un patto d'alleanza non soltanto con il vino ma con tutti i protagonisti della filiera enogastronomica, affinché storie, come quella di Umani Ronchi, e di tante altre realtà, possano trovare nuove orecchie per essere ascoltate e raccontate a loro volta.



I vigneti a Roseto degli Abruzzi

UMANI RONCHI

Via Adriatica 12
60027 Osimo AN
umanironchi.com

**VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO
SUPERIORE VECCHIE VIGNE
2022**

ALC. 13,5%

UVE: VERDICCHIO

MATURAZIONE: CEMENTO (10 MESI)
EURO 24

Paglierino. Naso dotato di spiccata mineralità di pietra focaia ad abbracciare un quadro tutta freschezza declinato nelle note di caprifoglio, verbena, mughetto, lemongrass, timo, rosmarino, salvia e finocchietto selvatico. Sfumature di pera e cenni tropicali a corredo. Il sorso è diretto, con acidità viva a sollecitare il palato tra toni agrumati e sapidità spiccata, accompagnando verso un finale ammandorlato, con ricordi di liquirizia.

**CASTELLI DI JESI VERDICCHIO
DOCG CLASSICO RISERVA
PLENIO 2021**

ALC. 13,5%

UVE: VERDICCHIO

MATURAZIONE: BOTTE PER IL 40%
E ACCIAIO PER IL 60% (12 MESI)
EURO 24

Calice paglierino luminoso. Naso ordinato, tipico, con agrumi, ginestra, viburnum, fieno fresco, pesca noce e mango, in un susseguirsi armonico arricchito da cenni di idrocarburi. Il palato è raffinato, dalla spalla acida ben salda che prelude una chiusura di buona sapidità, con piccantezza di zenzero ad ampliarne la portata.

**VERDICCHIO DEI CASTELLI
DI JESI DOC CLASSICO
SUPERIORE VECCHIE VIGNE
HISTORICAL 2019**

ALC. 13%

UVE: VERDICCHIO

MATURAZIONE: CEMENTO (18
MESI); ACCIAIO (36 MESI)
EURO 55

Calice paglierino. Olfatto di estrema eleganza, che si disvela in un'armonica successione di note di biancospino, mimosa, bergamotto, susina gialla, melone invernale dunque salvia, guizzi di pepe bianco e gesso. L'ingresso in bocca è maestoso, si espande ingaggiando tutto il palato, bilanciando morbidezza e sapidità, con ricordi piacevolmente fumé nel retrofatto e una chiosa di pasta di mandorle per un lungo finale.

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DOC CENTOVIE 2019**

ALC. 13,5%

UVE: MONTEPULCIANO

MATURAZIONE: BOTTE E
BARRIQUE (12 MESI)
EURO 22

Rubino purpureo. L'olfatto è cupo e complesso, si concede un poco alla volta, con prugna matura, mora di rovo, sottobosco, humus, radice di genziana, pellame e inchiostro. Il palato è energico, pulito, dal tannino teso ma di elegante fattura, con echi di frutta rossa croccante e note boisé verso il finale.

**CONERO DOCG RISERVA
CUMARO 2019**

ALC. 14%

UVE: MONTEPULCIANO

MATURAZIONE: BARRIQUE (12
MESI)
EURO 25

Rubino violaceo sull'unghia. Naso leggiadro e complesso al contempo, abbraccia in un'armonica successione sensazioni di fragola, lampone e corniolo, quindi glicine, legno di sandalo, con cacao, cannella e incenso a corredo. Il sorso è improntato sulla freschezza, alimentata da sensazioni di

pompelmo rosa e una buona sapidità. Tannino levigato con chiosa di spezie scure.

MARCHE ROSSO IGT PELAGO

ALC. 14%

UVE: CABERNET SAUVIGNON,
MERLOT, MONTEPULCIANO
MATURAZIONE: BARRIQUE (14
MESI); BOTTIGLIA (12 MESI)

EURO 40

Rubino impenetrabile. Olfatto aristocratico, tutta eleganza e leggiadria, in un complesso intreccio di note floreali (viola, rosa) e balsamicità di menta piperita, canfora e liquirizia, quindi cuoio, note speziate e visciola matura sullo sfondo. Il palato è voluttuoso e ampio, in un susseguirsi di sensazioni tattili e gustative; presenta un tannino cesellato ma vivido, sfumature agrumate e una verve sapida che ne ravviva l'evoluzione sostenendolo in un finale di grande persistenza.

**CONERO DOCG RISERVA
CAMPO SAN GIORGIO 2019**

ALC. 14%

UVE: MONTEPULCIANO

MATURAZIONE: BARRIQUE (12
MESI); BOTTE (12 MESI); BOTTIGLIA
(8 MESI)

EURO 58

Intenso nella sua veste rubino purpurea. Pieno e articolato il naso, con un primo approccio speziato di pepe nero e noce moscata, che lascia poi trapelare una densità fruttata di visciola e frutti di bosco: una vena di liquirizia dona freschezza, con foglia di tabacco e cacao amaro a chiudere. Il palato è glicerico, morbido, rivela un tannino aggraziato e carezzevole che cede il passo a sensazioni agrumate e richiami fruttati, congedandosi speziato.

FRADILES



AL CUORE DELLA SARDEGNA

di Letizia Porcini

Nel verde entroterra dell'isola, all'ombra del Gennargentu, Fradiles si impegna a preservare il paesaggio rurale storico del Mandrolisai, tra vigne antiche e vitigni autoctoni



Un luogo antico, tanto nelle origini quanto nelle sue tradizioni: è la Sardegna, seconda isola d'Italia per dimensioni e talamo di una viticoltura quasi senza tempo. La storia geologica della terra degli Shardana inizia nel Precambriano, e copre un arco di circa mezzo miliardo di anni, tributandola tra le più antiche del bacino Mediterraneo, ma anche come la più eterogenea. Qui, oltre tremila anni fa, le popolazioni nuragiche erano già dedite non soltanto alla coltivazione di varietà locali di vite ben prima dell'arrivo dei Fenici, ma anche alla lavorazione delle stesse per la produzione di vino. Sono diversi i siti nuragici nei quali sono stati rinvenuti resti di vasi vinari, vinaccioli e persino palmenti rupestri, strutture costituite da vani comunicanti chiamati (*lacos de catzigare*), in cui si procedeva alla pigiatura dell'uva raccolta all'interno di sacche a trama larga (*sas cuneddas*) e per gravità si incanalava

il succo verso una seconda vasca riservata alla fermentazione dell'uva (*su lacu*). Non lontano da alcuni dei ritrovamenti più significativi, come **Duos Nuraghes** a Borore, in provincia di Nuoro, alle falde del Genargentu, si trova l'areale del **Mandrolisai**. È questo luogo che dà il nome all'unica vera denominazione territoriale della Sardegna, il Mandrolisai DOC, che l'azienda **Fradiles** declina in ben cinque etichette. «Noi lo chiamiamo "stile Fradiles": è il nostro modo di fare vino, ci appartiene e ci identifica da ormai 20 anni» spiega **Antonio Marras** che gestisce la cantina insieme al cugino e fondatore **Paolo Savoldo**, da sempre affiancati dai loro zii. Fradiles, che in sardo significa appunto "cugini", è stata la naturale evoluzione di un'attività che i loro nonni avevano messo a dimora. «Si produceva vino sfuso da generazioni ad Atzara. Il nostro desiderio nel 2003 è stato però quello di dare prestigio al prodotto di quelle vinificazioni trasferendo in bottiglia la storica produzione vinicola di questa zona – riferisce Antonio con orgoglio – riconoscendone il valore qualitativo ma anche culturale. Siamo partiti da un blocco aziendale di circa tre ettari per arrivare oggi a gestirne circa 14».

"Noi lo chiamiamo 'stile Fradiles': è il nostro modo di fare vino, ci appartiene e ci identifica da ormai 20 anni"

Ed è proprio nei vigneti che risiede la vera ricchezza di questo territorio, riconosciuto come **paesaggio rurale storico d'Italia** con i comuni di Sorgono e Atzara. Tra le proprietà di Fradiles, infatti, si incontrano differenti appezzamenti con piante che superano anche i **100 anni di età**. Ogni parcella viene vinificata separatamente per consentire a ciascuna vigna di esprimersi in modo unico. L'Angraris, ad esempio, che risponde alla DOC Mandrolisai, è il frutto del vigneto più antico, impiantato nel 1917 e la cui produzione è di appena 35 quintali per ettaro. «Possedendo diversi vigneti con piante molto vecchie – spiega Marras – siamo consapevoli che presto o tardi alcuni, soprattutto quelli ormai centenari, smetteranno di essere produttivi. Tuttavia, nel nostro territorio ci sono ancora tanti vigneti storici abbandonati, con piante che hanno in media almeno 50 anni. Per questo, nei nostri

progetti principali c'è un lavoro costante di recupero di queste viti che ci impegniamo a riportare a regime. Negli anni a venire, saranno queste le nostre "nuove" vecchie vigne e, nel frattempo, contribuiamo alla preservazione del nostro paesaggio».

La produzione di Angraris, Antioгу, Memorias Creccherie, Fradiles e Azzàra, tutte etichette di Mandrolisai DOC, rappresenta la volontà dei Fradiles di trasmettere la storicità dei loro vigneti, lasciando che sia soltanto **l'età delle piante** a fare la differenza: dalle più giovani (circa 10 anni) dell'Azzàra, sino alle ultra centenarie impiegate per l'Angraris. Tra le referenze del cuore, c'è senz'altro il Memorias Creccherie, ottenuto dalla vinificazione di un singolo vigneto, assimilabile a un "cru", impiantato dal bisnonno di Antonio nel 1933, con promiscuità di piante di **Cannonau**, **Bovale sardo** e **Monica** che oggi hanno superato i 90 anni d'età. «Gran parte del lavoro lo fa il territorio; noi dobbiamo più che altro prestare molta attenzione alla maturazione che non è sincronica nelle tre varietà – sottolinea Antonio –, essendo il Bovale decisamente più tardivo rispetto al Cannonau, e lavorando in uvaggio, si deve necessariamente cercare un compromesso».



In alto: foto storica dei lavori in vigneto con il carro trainato da buoi. Sotto, i cugini Paolo Savoldo e Antonio Marras

Per quanto concerne i **suoli**, si riscontra una prevalenza di argilla, calcare e sabbia da disfacimento granitico, a carattere subacido, specialmente nella vigna Memorias Creccherie. Le altimetrie si attestano tra i 400 sino agli 800 m s.l.m. creando i presupposti per una **viticoltura di montagna**, fatta di morbide colline che abbracciano il Gennargentu. Questo particolare angolo di Sardegna, che sembra ricordare nei profili alcune zone dell'appennino umbro-marchigiano, si licenzia dal clima mite e mediterraneo delle zone costiere, ammantandosi di caratteri continentali. In estate si verificano, infatti, escursioni termiche considerevoli, che superano anche i 20 °C, mantenendo nell'uva ottimi livelli di acidità persino in varietà come il Cannonau che, solitamente, non ne è particolarmente ricco. Il vero regolatore climatico dell'area, del resto, è il **massiccio del Gennargentu**, con le sue vette che superano anche i 1.800 m di altitudine; la sua presenza crea una sorta di barriera che, se da un lato lascia fluire le brezze provenienti dal mare del Sinis, dall'altra blocca il transito delle perturbazioni facendone la zona più piovosa della Sardegna. D'altro canto, que-

sta disponibilità idrica consente di prevenire eventuali problemi di siccità.

Ad oggi, la produzione della cantina si attesta sulle **50mila bottiglie** con l'obiettivo di continuare a crescere, senza mai cedere a compromessi sulla qualità. «L'80% dei nostri vigneti sono ad alberello, un fattore che chiaramente ci impedisce di meccanizzare» chiarisce Antonio. «C'è poi da dire che le rese per ettaro, specialmente sugli impianti più vecchi, sono veramente basse, ma questo è anche il bello di lavorare con vigne storiche, ti regalano un prodotto unico e, devo ammettere che, nonostante la fatica, l'apprezzamento che riceviamo dal pubblico e i premi di settore ci danno l'entusiasmo per continuare a fare sempre meglio, ed è quello che continueremo a fare, vendemmia dopo vendemmia».

FRADILES

Incrocio per Località
Creccheri, SP61
08030 Atzara NU
fradiles.it



Vigneto e foto storica di lavoratore al torchio

**ISOLA DEI NURAGHI IGT
BIANCO FUNTANAFRISCA
2023**

ALC. 13,5%

UVE: NURAGUS 70%, VERNACCINA 30%

LAVORAZIONE: ACCIAIO
(MACERAZIONE 20-25 GIORNI)
EURO 17

Paglierino intenso. Naso di carattere, vivace e teso nelle note di pesca, ginestra, zafferano e zenzero, con toni iodati ben evidenti. Sorso dall'energica impronta "minerale" e agrumata, con ricordi di mandorla ed erbe officinali fresche, mostra una sapidità spiccata che allunga sul finale agrumato.

**ISOLA DEI NURAGHI IGT
ROSATO DOMOS DE PEDRA
2023**

ALC. 14,5%

Uve: Girò del Mandrolisai
Maturazione: acciaio
Euro 17

Rosa cerasuolo nel calice. Seducente il naso, con lampone e amarena in evidenza, quindi mela pink lady, prugna fresca, bacca di goji ed echi di timo e lavanda a corredo. Palato diretto, sapido, con un piacevole ricordo agrumato e finale coerente con la via diretta.

**MANDROLISAI DOC
AZZÀRA
2022**

ALC. 14%

UVE: BOVALE SARDO
(MURISTEDDU), CANNONAU E
MONICA

MATURAZIONE: ACCIAIO
EURO 15

Rubino. L'olfatto si snoda tra toni fruttati e floreali di rosa, ciliegia, frutti di bosco con richiami di pepe, lentisco, e noce moscata. Bocca rinfrescante, dal tannino

carezzevole ma turgido, sapida la trama.

**ISOLA DEI NURAGHI BAGADIU
2022**

ALC. 14%

UVE: BOVALE SARDO (MURISTEDDU)
MATURAZIONE: BOTTE (8 MESI)
EURO 25

Rubino. Olfatto raffinato e complesso, si esprime nelle note di incenso, pepe nero, cacao, macchia mediterranea, grafite e resina con frutta rossa sullo sfondo. Il sorso è vivace e fresco, esibisce un tannino soffice e aggraziato, reminiscenze di agrumi e congedo speziato.

**MANDROLISAI DOC
FRADILES 2022**

ALC. 14,5%

UVE: BOVALE SARDO
(MURISTEDDU), CANNONAU E
MONICA

MATURAZIONE: ACCIAIO E PARTE IN
TONNEAU (10 MESI)
EURO 18

Rubino intenso con sfumature granata. L'impatto olfattivo è armonioso e articolato, declinato nei toni di piccoli frutti rossi, scorza d'arancia, cespuglio mediterraneo, pepe e nuance di tabacco. Il palato, di grande carattere, rivela un tannino cesellato, mai invadente, con ricordi fruttati e una dinamica progressione in cui acidità e sapidità donano freschezza, allungando sul finale di salgemma.

**MANDROLISAI DOC
MEMORIAS CRECCHERIE 2021**

ALC. 16%

UVE: BOVALE SARDO
(MURISTEDDU), CANNONAU E
MONICA
MATURAZIONE: TONNEAU (14 MESI)
EURO 43

Rubino granata. Naso che mostra sin dal primo approccio eleganza e finezza, giocato su toni balsamici di canfora, menta, quindi resina, mirto, genziana, erbe aromatiche, bacche di rovo con spezie e tostature a corredo. La bocca è fresca ed energetica, con frutta polposa e nerbo acido-sapido a ingentilirne la struttura, tannino manifesto ma mai aggressivo, persistente nel finale speziato.



Vite di donne

OTTAVIA VISTARINO

Una donna cresciuta con il peso di non essere nata maschio, come voleva il padre, e che ha dovuto lavorare duramente per ottenere da lui la fiducia e l'azienda di famiglia. Ma anche uno spirito ribelle, pieno di energia, eleganza e femminilità. Conosciamo le due anime di Ottavia Vistarino

di Teresa Bordin e Flavia Rendina



Ottavia come e quando è iniziata la tua relazione col vino? Qual è il primo ricordo che hai legato a questo mondo?

«Sono sempre andata controcorrente e amante dei cambiamenti. La mia voglia di trasgredire mi

spingeva a fare delle marachelle ed è a una di queste che è legato il mio primo ricordo sul vino. Sono cresciuta in campagna fino agli otto anni e poi mi sono trasferita a Milano. A 13 anni sono andata in Collegio in Svizzera. Quando tornavo a casa dal collegio, senza dire nulla prendevo la mia bicicletta e me ne andavo in cantina. Erano 6 km ad andare e 6 km a tornare. Di nascosto, spillavo del vino moscato e poi me lo portavo in Svizzera, incurante delle rigide regole del Collegio... ma il sapore di quel vino bevuto con le mie compagne in camera, parlando sottovoce per non farci scoprire, è ancora vivido

nella mia mente! Dopo il collegio, ho frequentato l'Università e ho scelto una tesi di laurea sull'e-commerce del vino, argomento all'epoca particolarmente avveniristico. Osservando l'azienda di famiglia, avevo capito che era improntata su un approccio vecchio, superato. Stava nascendo in me il desiderio di metterci la faccia e di provare a far cambiare rotta e pelle all'attività. Così, frequentai un master in enologia e viticoltura, durante il quale approcciai diversi aspetti dell'impresa vitivinicola e scoprii l'analisi sensoriale e l'assaggio tecnico del vino. Rimasi affascinata da tale esperienza, che divenne per me, e per i miei compagni di corso, un modo per conoscere il vino divertendoci. Conoscenza e divertimento: da questo binomio è partito tutto».

Come "figlia d'arte", hai sempre saputo che saresti diventata una vignaiola o c'è stato un momento in cui hai pensato di provare a fare altro?

«Sì, certamente ho pensato di fare altro, perché durante i miei primi anni in azienda non sono riuscita a realizzare quanto avevo in mente. Ho vissuto un forte e deciso conflitto generazionale. Scalpitavo, non mi adeguavo allo status quo, volevo trovare la mia strada,

Il disegno "La vigna" è stato realizzato da Sveva Parise dell'Istituto Comprensivo Cardinal Branda Castiglioni, in occasione del Progetto Bere Consapevole cui ONAV ha partecipato.



così, ho cercato opportunità di lavoro fuori dell'azienda: Tuttavia, al momento di decidere, ha prevalso il senso del dovere e la consapevolezza di avere una tradizione e un nome da preservare e portare avanti. Così ho ripreso le mie battaglie, cercando la mia strada all'interno della mia famiglia e della mia realtà».

La tua famiglia ti ha ispirata o guidata in questo percorso? E, soprattutto, cosa ti ha insegnato a vedere e apprezzare del tuo territorio?

«La mia famiglia non mi ha guidato nel percorso che mi ha portato fino a qui. Come ho detto, ho vissuto il cambiamento generazionale con tutte le difficoltà che esso comporta. Io ho deciso che era il momento di staccarmi dal passato e di approcciare l'azienda come un'entità unica nel suo genere, indipendente dal territorio oltre Rocca de' Giorgi. Sono passata dal vino sfuso al vino imbottigliato per creare un marchio che fosse sinonimo di qualità. Avevo un vitigno, il Pinot nero, con cui l'Oltrepò aveva costruito il suo successo, ma che poi aveva messo da parte per rispondere alla domanda di Bonarda, per la quale, le mie colline, non erano vocate. Nel frattempo, in me maturava l'ambizione a fare grandi vini

da Pinot nero, valorizzare la tradizione e l'heritage che il nome di famiglia rappresentava. Gradualmente, ho intrapreso un percorso che mi ha portato a rivedere la strategia, a cambiare la squadra e a investire in una nuova cantina. E, ben presto, ho iniziato a vedere i primi risultati».

Dentro e fuori dal contesto familiare, hai avuto figure di riferimento che ti hanno fatto legare al mondo del vino?

«Ce ne sono tante, è difficile scegliere o citare qualcuno. Amo il confronto, che è stato un ingrediente fondamentale nel percorso di cambiamento. Negli studi di marketing con Walter Scott ho immaginato il riposizionamento del marchio; nel corso del master da lui guidato, Attilio Scienza mi ha aperto gli occhi su argomenti fondamentali per un'impresa vitivinicola moderna... ma sono stati tanti gli uomini e le donne che mi hanno dato consigli e buoni esempi per proseguire in direzione delle mie ambizioni».

La tua famiglia, a partire dal tuo trisavolo il Conte Augusto Giorgi di Vistarino, è stata un punto di riferimento per l'Oltrepò, creando quel nesso tra il territorio e il Pinot



Ottavia e il suo team

nero che oggi distingue la viticoltura locale. Hai mai avvertito il peso di dover assumere un tale testimone? C'è stato un momento nella tua vita professionale in cui hai pensato di non farcela? Di contro, quando hai capito che quello era il tuo posto?

«Il peso del testimone lo vivo quotidianamente. Il mio non è solo lavoro, non è solo produrre del vino di qualità, ogni giorno vivo la responsabilità di gestire un'azienda millenaria. Sento sulla mia pelle l'aspettativa di coloro che conoscono l'azienda da sempre e che ne rispettano il nome. È stata una protagonista della sfera agricola italiana, ma non è solo un'azienda: è un paese di 1.050 ettari, di cui 826 occupati dalla tenuta, con case, boschi, strade, persone, animali, vigne... Siamo un comune e come tale devo cercare soluzioni non solo per l'azienda vitivinicola, ma anche affinché il comune di Rocca de' Giorgi continui a esistere. Per cui, sì, la paura di non farcela abita costantemente dentro di me».

Cos'è per te il Pinot nero? A quali emozioni, valori e ricordi si accompagna?

«Il Pinot nero è storia, tradizione di famiglia, è eleganza. La mia famiglia e io siamo cresciuti nel rigore e circondati dalla bellezza; nel nostro archivio fotografico sono ritratti molti dei Reali di Europa di un tempo, che hanno brindato con il Pinot nero della Rocca de' Giorgi. L'eleganza, quindi, non poteva mancare nei miei vini e oggi anche io presto molta attenzione ai dettagli. Ma il Pinot nero è anche un vitigno con qualche spigolo, che, se spumantizzato, sa esprimere un carattere deciso, diretto, e questo lo rende ancora più speciale».

Quale consideri la tua più grande vittoria professionale?

«Non saprei, perché non mi accontento mai dei risultati che raggiungo, voglio sempre di più. Però, credo di poter dire che la più grande soddisfazione che ho vissuto me l'ha regalata mio padre. Non mi ha detto nulla, ma quando mi ha lasciato l'azienda nei suoi occhi ho letto la soddisfazione di poter compiere tale passaggio con tranquillità e serenità. Allora ho capito che avevo conquistato mio padre, un uomo che avrebbe

voluto avere un figlio maschio al quale consegnare la sua eredità. Un uomo che mi ha amato tantissimo, ma che è stato difficile da conquistare, più di qualsiasi premio enologico! Oggi l'azienda è molto frequentata e le visite in cantina sono in continuo aumento: appassionati che arrivano anche da molto lontano per venire ad assaggiare il vino e conoscere la realtà di Rocca de' Giorgi. Ogni anno riceviamo circa 3.000 visitatori, in un territorio turisticamente poco sfruttato e vissuto, qual è l'Oltrepò: anche questa è una gran bella soddisfazione».

Quale credi sia il segreto di questo successo di pubblico?

«A coloro che vengono a trovarci offriamo proposte sempre diverse, con cura e attenzione dei particolari. Una visita a Rocca de' Giorgi non è solo un tour di un paio d'ore. Chi ci viene a trovare deve avere la possibilità di godere di quanto lo circonda, il paesaggio, gli animali, la vite. Per cui mettiamo loro a disposizione le e-bike e il cestino da picnic, con specialità gastronomiche buone e belle esteticamente e, ovviamente, il nostro vino. Con l'e-bike possono perdersi fra i vigneti, addentrarsi nei boschi e godere della natura. Per gli ospiti più piccoli, proponiamo programmi specifici in cui loro sono i protagonisti e i genitori gli accompagnatori. È importante educarli al gusto e contribuire a costruire i ricordi della loro memoria olfattiva».

Prima ancora che un'azienda al femminile, la vostra è un'azienda familiare, tra le poche grandi famiglie del vino italiano ancora attive. Che valore dai a questo aspetto?

«La tradizione e la storia della mia famiglia è tutto. La mia famiglia ha avuto un ruolo di primaria importanza nel panorama enologico italiano. Negli anni '30 in azienda c'erano 450 persone. Erano state costruite case; mia nonna aveva creato la scuola e, da molte famiglie milanesi, ogni anno raccoglieva vestiti e materiale scolastico per i bambini. Negli anni '50-'60 l'azienda è stata premiata dal ministero per la produzione agricola che esprimeva: frutta, verdura, vino, legname e animali. Mio nonno è stato Cavaliere del lavoro per i meriti agricoli. Vorrei valorizzare la storia della mia famiglia con un libro: è uno dei tanti progetti che ho nel cassetto».

Oltre che imprenditrice, tu sei madre di due ragazzi. Nel corso della tua attività ti sei trovata a dover fare delle rinunce o dei sacrifici verso l'uno o l'altro ambito, professionale o familiare?

«I miei due ragazzi mi dicono spesso: "l'azienda viene prima di noi...". A questa frase io rispondo: "l'azienda è il mio dovere e un domani sarà il vostro". Ho cercato di crescerli essendo grati di quanto hanno avuto dalla vita, del fatto che vivono in un luogo straordinario... ma questo comporta dei sacrifici, fra cui il tempo della mamma. Nel sangue di mio figlio maggiore, in piena adolescenza, questi valori già ribollono: dimostra sensibilità d'animo e sa dare valore a quanto gli sta intorno. Ama molto la campagna e ha una buona predisposizione per l'agricoltura».

Quali valori stai trasmettendo ai tuoi figli riguardo alla vita agricola, al rispetto delle tradizioni antiche e alla cultura del vino?

«Su tutti il senso del dovere, la bellezza sono in grado di percepirla da soli. Il senso del dovere verso quanto hanno ricevuto e la consapevolezza dei valori che devono essere custoditi e tramandati».

La sostenibilità e la difesa della biodiversità oggi sono valori diffusi. Ma si può dire che per la tua azienda siano stati da sempre una prerogativa imprescindibile?

«La biodiversità è parte del luogo dove vivo. C'è poca urbanizzazione, ci sono molti boschi, in cui vivono animali di varie specie: caprioli, cinghiali, lupi, fagiani, faine, lepri, istrici, tassi... Per quanto riguarda la sostenibilità, ho un sogno: rendere Rocca de' Giorgi il comune più sostenibile d'Italia, ad esempio raccogliendo e gestendo l'umido in autonomia. La strada non è semplice né corta, ma ci sto lavorando».

Nel mestiere di vignaiolo esiste, per te, una differenza di approccio tra uomini e donne?

«Non credo ci sia differenza fra uomo e donna. C'è solo un tema e un aspetto che la donna deve gestire in più rispetto a un uomo, ed è la famiglia. Normalmente, è la donna che si occupa dei figli, della gestione della routine familiare, dell'organizzazione della casa. Il mio è un lavoro che non dà tregua: ti chiede e ti pretende h 24. Penso che la parità donna-

uomo si costruisca in famiglia, con un'adeguata distribuzione delle attività. Chi dei due è meno impegnato gestirà le necessità del momento, indipendentemente dal genere».

Cosa rappresenta per te il vino nella nostra società? Perché va difeso?

«Il vino è cultura, posti di lavoro, ambiente, paesaggio. Se abbandoniamo i vigneti, non ci sarà più gestione del territorio. Ci sarà erosione, propagazione di patologie, zone incolte. Non ci sarà più la bellezza delle colline e dei boschi. Inoltre, se abbandonassimo il vino, cosa succederebbe alla cucina, al nostro enorme patrimonio gastronomico? Un buon piatto chiama un buon bicchiere di vino».

Concludiamo con la domanda di rito: se fossi un vino, in quale ti identifichereesti?

«Non vorrei far torto a qualcuno, ma... mi devo sbilanciare. Il mio Pinot nero Pernice mi rappresenta, perché è ricco di personalità, non è classico e non risponde sempre agli stessi canoni. È un vino non banale, in cui l'andamento climatico contribuisce alla sua estrosità, rendendolo sempre, sorprendentemente, diverso. Dall'altra parte, però, il 1865 mi ricorda che bisogna anche tenere presenti le regole, che bisogna anche essere un po' seri, che l'educazione è importante e che rispettare la tradizione è un dovere. Insomma, sono necessarie due versioni di Pinot nero per le mie due anime».



Ottavia e i suoi tre cru di Pinot nero

Il vino e la legge

LA RIFORMA DELLE INDICAZIONI GEOGRAFICHE DEL VINO

di Floriana Risuglia

Dopo una lunga gestazione, il 23 aprile 2024 ha visto la luce il Regolamento UE n. 1143/2024 che ha riformato la materia delle Indicazioni Geografiche nell'ambito del settore vitivinicolo e agroalimentare, applicabile dal 13 maggio in poi. Prima del Regolamento la disciplina della IG era costituita da un insieme normativo frammentario.

Già nel 2022, la Commissione Europea aveva avviato un processo di revisione normativa per garantire maggior tutela ai prodotti IG che è stata posta tra gli obiettivi del Green Deal. Lo scopo del Regolamento è quello di offrire una più ampia ed incisiva difesa della qualità dei prodotti e di rafforzare la posizione dei produttori all'interno della filiera agroalimentare.

Le novità, in sintesi concernono: la promozione dell'azione collettiva tra operatori; il rafforzamento delle prerogative e degli strumenti di cui godono i Consorzi di Tutela, anche per rappresentare i loro membri nelle reti di controllo della proprietà intellettuale; una procedura di registrazione semplificata ed efficiente con riduzione dei tempi intercorrenti tra la domanda e la registrazione; l'estensione della tutela *ex officio* dei nomi a dominio anche all'*online*, tramite sistema di *geo-blocking*.

Per far ciò, l'Euipo (Ufficio Europeo per la Proprietà Intellettuale) costituirà, condividerà e gestirà un sistema di informazioni e di alert sui domini, mentre la Commissione

avrà il ruolo di esaminare in maniera approfondita le richieste di registrazioni di prodotti.

Ciò si pone in un'ottica non solo di tutela e di maggiore consapevolezza del consumatore, ma anche del valore e della qualità dei prodotti IG, a garanzia di una leale concorrenza di mercato. A ciò si aggiunga una rafforzata e concreta attenzione verso la sostenibilità; vale a dire che associazioni di produttori potranno concordare delle pratiche di sostenibilità anche più stringenti rispetto alla normativa nazionale ed europea; tali pratiche potranno anche essere indicate, nello specifico.

Ma qual è l'importanza delle produzioni IG? Esse sono fondamentali nella misura in cui consentono al produttore di valorizzare i propri prodotti in ragione della provenienza e della qualità a essa connessa.

Il Regolamento serve, quindi, ad implementare la protezione delle IG e a combattere il rischio delle falsificazioni o imitazioni dei prodotti vitivinicoli in ambito UE.

Le IG, infatti, sono dei diritti di proprietà intellettuale che proteggono i nomi dei prodotti con caratteristiche o qualità specifiche o una reputazione specifica e che sono legati alla loro area di produzione.

Tali prodotti sono protetti contro la copia o la frode, mentre il sistema geografico garantisce che siano stati realizzati conformemente a norme elevate nella loro regione di origine.

L'enologo

ROBERTO DI MEO

Intervista al presidente di Assoenologi
Campania, titolare dell'omonima azienda di
famiglia in Irpinia

Redazione

Roberto Di Meo è il re dei bianchi campani di lungo affinamento. Di recente eletto di recente presidente Assoenologi della Campania, Roberto è da sempre fedele al suo territorio e alla sua azienda, dai quali non si è mai “distratto”, nonostante la grande curiosità che da sempre lo guida. A riprova della ricchezza e dell'unicità delle terre irpine e, soprattutto, del loro vitigno principe, il Fiano di Avellino, vero grande amore di Roberto, costante fonte di ispirazione e di sperimentazione di frontiere di affinamento inedite.

Quando nasce l'enologo Roberto di Meo?

«L'interesse per il mondo enologico è nato molto presto, in giovanissima età; per questo mi sono iscritto alla scuola enologica di Avellino, un grande polo formativo, e poi alla facoltà di Agraria di Portici. Di fatto, però, ho cominciato “praticamente” a fare l'enologo quando è nata la nostra azienda, nel 1986».

Quali incontri, studi ed esperienze giovanili hanno condizionato la tua successiva scelta formativa e professionale?

«Ricordo sempre con piacere un fattore che gestiva le nostre vigne di Montemarano quando ero praticamente ancora un bambino: si chiamava Santuccio. È con lui che ho iniziato il mio cammino, prima in vigna e poi in cantina. All'inizio era sicuramente un gio-

co, ma mi sono riscoperto nel tempo sempre più affascinato. Quando ero ancora alle prime armi, una relazione davvero importante sul piano amicale e formativo è stata quella con Gennaro Martusciello. Per il resto, essendo per mia natura una persona curiosa, ho sempre viaggiato molto, facendo visita a tantissimi colleghi sia in Italia che all'estero (tuttora lo faccio) e non posso negare che il confronto con la Francia del vino sia stato determinante per tante mie scelte e ispirazioni successive».

Ripercorriamo le tappe fondamentali.

«Come ho già detto, Scuola Enologica di Avellino, Facoltà di Agraria, tantissimi viaggi e confronti, l'ingresso in Assoenologi e le mani in pasta dal 1986».

Hai avuto, o hai ancora oggi, un mentore o una figura di riferimento?

«Stimo sinceramente tanti colleghi, ma non ho mai avuto un vero e proprio mentore o una figura di riferimento».

La tua è una azienda storica e un vero punto di riferimento nel territorio irpino. Raccontaci quale legame profondo unisce la tua famiglia alla vitivinicoltura.

«La mia famiglia è irpina al 100%. La famiglia di mia madre, numerosa e con titoli nobilia-



ri, possedeva diverse proprietà in Irpinia ed era dedita principalmente all'allevamento di bovini da latte, con centinaia di capi che facevano la transumanza dall'Irpinia alla vicina Puglia. La famiglia di mio padre, invece, era attiva nel campo boschivo, in special modo nell'area che unisce le province di Avellino e Salerno. Mio padre, Vittorio Di Meo, era un uomo molto intraprendente e lungimirante: così, accanto al commercio di legname, avviò una serie di attività imprenditoriali in un periodo storico molto proficuo, come è stato quello del dopoguerra qui in Italia. Tra le varie attività imprenditoriali di famiglia, c'era anche una piccola produzione e vendita di vino, ma non posso assolutamente sostenere fosse una sua passione, piuttosto una delle varie attività produttive che gestiva. Purtroppo, lui morì precocemente, quando io, ultimo di tre figli, avevo più o meno cinque anni. Fu allora che mia madre, Alessandra, si trasformò da nobile signora in abile imprenditrice, cercando di tutelare e governare tutto ciò che aveva negli anni costruito suo marito, e dimostrando sicuramente abilità gestionali sorprendenti e in anticipo sui tempi, per più di un decennio. Con i miei fratelli Erminia e Generoso la seguivamo in ogni suo spostamento lungo le nostre proprietà, ammirandone il piglio e apprendendo da lei dedizione

e passione per il territorio di appartenenza. Dopo il terremoto del 1980, quando i miei fratelli erano già maggiorenni e io studiavo alla scuola enologica di Avellino, mia madre prese una pausa, per poi decidere di passare il governo di alcune attività a noi figli e di venderne delle altre».

Offri o hai mai pensato di offrire consulenze in altre cantine, magari anche solo per cimentarti in altri areali?

«È una cosa che mi sarebbe piaciuta molto, per la mia curiosità di cui sopra, ma ho profuso sempre tutte le mie energie e il mio tempo solo nella mia azienda, e per certi versi preferisco così».

Come definiresti il tuo approccio enologico?

«Sicuramente caratterizzato da tanta ricerca e curiosità nell'esplorazione di nuove espressioni di vitigni che pensiamo di conoscere bene».

Il tempo è un elemento centrale della tua filosofia enologica. Un'attitudine che ben si adatta alla complessità di vini come il Fiano, il Greco o il Taurasi. Credi sia "tempo" di tornare a dare il giusto tempo ai vini, in particolare ai bianchi, in risposta a un mercato che ancora rincorre le ultime annate?



Roberto con il fratello Generoso

«Assolutamente sì, lo penso da sempre, si può dire da quando ho iniziato questo percorso lavorativo. Poi con il tempo, appunto, ho trovato un metodo, il mio metodo, per dare finalmente voce all'espressione di alcuni caratteri varietali che si palesano solo dopo lunghe attese».

Ritieni che "un'attesa finalizzata alla complessità" possa essere anche una chiave di lettura utile e necessaria per il futuro dell'enologia, in risposta a consumi sempre inferiori e alla concorrenza di altre bevande meno complesse e longeve? Il fattore tempo va visto come un valore aggiunto e un veicolo di emozioni inedite?

«"Attendere" la complessità di un vino non è una pratica facilmente sostenibile (parlo da un punto di vista economico e logistico) o valida per ogni tipo di territorio/produttore, ma certamente sul lungo termine ripaga in vari sensi, sia in termini di investimento che in termini di emozioni inedite che può regalare».

Del resto, recentemente, con un tuo vino, un Fiano che tieni sulle fecce dal 1993, hai fatto emozionare il nostro direttore Daniele Cernilli, che già nell'ultima edizione della Guida Essenziale ti ha premiato col titolo di

"winemaker dell'anno", per essere uno dei migliori interpreti dell'enologia "bianchista" italiana. Cosa ti ha ispirato a tentare un esperimento del genere?

«Il gusto personale per le lunghe evoluzioni, una grandissima fascinazione per il Fiano, il piacere della scoperta, l'istinto, forse, e sicuramente... una certa dose di follia!»

In un mondo di consumatori sempre più incline alle iper-ossidazioni di certi "vini naturali", perché è importante difendere le iper-riduzioni?

«Si tratta di approcci al vino e alla degustazione molto distanti tra loro. Al netto dei rispettabili gusti personali, io amo ritrovare al naso e al sorso la pulizia, la complessità, l'eleganza e la profondità che la vinificazione in riduzione può conferire a certe annate».

La sostenibilità intesa come cura della vigna è un altro dei tuoi capisaldi, che tu hai definito il "Bio a modo mio". In cosa si traduce questa pratica?

«Per difenderci dalle patologie della pianta utilizziamo nel periodo più lontano dalla vendemmia prodotti con molecole biodegradabili; pratichiamo inoltre la lotta biologica con Bacillus in maniera tempestiva e preventiva.»

L'ecosostenibilità va vista come non presenza di residui nei frutti e nel terreno in modo da avere un ciclo agrario non alterato dall'uomo e sostenibile economicamente. Sostenibilità significa, anche, riuscire a prolungare nel miglior modo possibile la vita delle piante, al fine di ottenere esemplari che raggiungono la maturità. Non usiamo diserbanti e preferiamo intervenire con operazioni manuali che provocano minori stress alle piante».

Raccontaci il Fiano, e in particolare il tuo, quello di Salza Irpinia. Cosa rende speciale questo vitigno? E in che modo dialoga con le peculiarità dell'areale?

«Il Fiano, lo sanno tutti quelli che mi conoscono, e si può capire anche dalla mia produzione, è la mia uva del cuore e il Fiano di Avellino il mio comfort wine! La proprietà di Salza Irpinia è molto interessante sotto il profilo enologico. Si trova su un colle molto esteso, che consente diverse esposizioni e altitudini, con una massima di 550 metri e una minima di 520. Inoltre, gode di terreni molto ricchi sul piano agronomico e anche lievemente difformi in quanto a tipologia da particella a particella, tutte differenze con le quali mi piace confrontarmi. Un'altra cosa fondamentale è il microclima del comprensorio: è piuttosto ventilato, e questo vento tutela da molte malattie della vite. Inoltre, c'è una fonte di acqua sorgiva, che concorre a mantenere ottimali le temperature. Infine, l'escursione termica tra il giorno e la notte, che come è noto favorisce lo sviluppo di sostanze aromatiche, il ritardo nella maturazione, una buona acidità alla vendemmia e un ottimale ovvero non eccessivo grado zuccherino. Tutto il resto è merito dei miei collaboratori, capaci e volenterosi, che monitorano tutti i giorni le piante».

Di recente sei diventato presidente di Assoenologi Campania. In che modo con i tuoi colleghi e le cantine lavorate insieme verso l'obiettivo comune della valorizzazione del territorio e dei suoi vini?

«Credo si stia manifestando una sempre maggiore attenzione alla qualità, fattore che ormai caratterizza la maggioranza dei produttori campani».

Come valuti oggi l'enologia della Campania e, in particolare, quella Irpinia? C'è voglia di



crescere e rinnovarsi? Esiste un potenziale ancora inespresso su cui puntare?

«Sicuramente superare limiti burocratici e di disciplinari ormai obsoleti favorirebbe la ricerca e l'espressione di potenziali attualmente inesplorabili».

Dopo un'annata complessa come la 2023, in particolare per la peronospora, secondo te, cosa dobbiamo aspettarci per la prossima annata vendemmiale, soprattutto in relazione ai cambiamenti climatici?

«Nulla è costante se non il cambiamento, si dice... ed è un po' il mio approccio in questi ultimi anni. Cerco di prevenire, di prevedere vari scenari, di essere flessibile. Sicuramente, e con questi presupposti poi, è ancora prematuro fare pronostici a maggio, ma sono ottimista...»

C'è un areale, un vitigno o un vino al di fuori della tua "comfort zone" col quale ti piacerebbe confrontarti?

«Sicuramente sono molto affascinato dalle capacità evolutive del Verdicchio e del Riesling, così come dall'eleganza del Pinot nero».

Progetti futuri o sogni nel cassetto?

«Un vigneto in alta quota, nelle mie tenute di Acerno, a cavallo tra l'Irpinia ed il Salernitano, tra castagneti e ciliegi».

Il sommelier

ANDREA ROBINSON

Intervista alla Master Sommelier di Delta Airlines sul servizio del vino in alta quota

Redazione

Andrea, qual è il processo di degustazione e selezione che sta dietro alla realizzazione di una carta dei vini per una compagnia aerea?

«Lavoro con Delta dal 2007, quindi mi sento ormai abbastanza a mio agio e a conoscenza dei requisiti che deve avere un vino per funzionare in volo. La chiave è trovare un equilibrio tra ciò che è di tendenza nel settore vinicolo e ciò che sappiamo essere adatto alla degustazione in alta quota. Per l'attuale selezione, abbiamo seguito un ampio processo di selezione che ha ristretto a 500 i 1.300 candidati iniziali; da questi siamo passati a 200 vini, quindi abbiamo fatto la nostra selezione finale di 17 etichette. Tutti i vini sono stati sottoposti a un rigoroso processo di verifica con i team del servizio di bordo e della gestione della catena di approvvigionamento di Delta, oltre che con alcuni selezionati passeggeri soci Diamond Medallion, che sono stati invitati a dare il loro giudizio. Da un punto di vista delle scelte, Delta seleziona partner vinicoli che condividono valori di integrazione e riflettono le diverse comunità che serviamo. Ci siamo impegnati a includere aziende vinicole orientate alla sostenibilità, aziende guidate da produttrici donne o da minoranze, come pure piccole imprese artigianali».

Quali fattori tieni in considerazione nello scegliere i vini adatti a essere serviti in un ambiente ad alta quota e pressurizzato come un aereo?

«I vini vengono valutati singolarmente sulla base di una serie di test. In primo luogo, un test visivo: si esamina l'etichetta, il nome, il marchio, la regione di coltivazione e il vitigno. In secondo luogo, un test del gusto e del colore per valutare l'intensità gusto-olfattiva del vino (leggero, medio, intenso), quindi la qualità e il gusto: si tratta di un aspetto critico, poiché le papille gustative e l'olfatto di un individuo si affievoliscono ad alta quota. Per esempio, una rosé funziona bene in volo grazie alla sua acidità, mentre alcune varietà di Cabernet risultano troppo intense a livello gustativo all'altitudine di crociera».

Ci sono differenze nella selezione dei vini per i voli a corto raggio rispetto a quelli a lungo raggio?

«La selezione dei vini varia principalmente in base alla rotta e alla cabina. La nostra cabina business Delta One offre il maggior numero di vini premium, con una selezione di due vini rossi, due vini bianchi, poi rosé, champagne e porto. Tuttavia, sia che si voli in cabina Delta One (business) che in Main Cabin (economy), il nostro programma di vini viene aggiornato stagionalmente per garantire a ogni passeggero una scelta di prodotti d'eccellenza provenienti da brand innovativi e sempre diversi».

Come gestite lo stoccaggio e la conservazione dei vini a bordo per garantirne la qualità?

«I vini vengono conservati con cura dai part-



ner di catering di Delta e poi caricati a bordo di ogni volo. Sull'aereo, come per tutto ciò che i clienti consumano in viaggio, viene prestata la massima attenzione per garantire il rispetto delle temperature corrette, in modo da mantenere i vini al meglio».

Ci sono tendenze o preferenze specifiche tra i passeggeri in termini di tipi di vino che scelgono durante il volo?

«Il programma di rotazione dei vini di Delta prevede che i clienti possano aspettarsi aggiornamenti stagionali del menù, il che significa molta varietà e scelta. Nel corso degli anni abbiamo imparato a conoscere i vini più adatti al volo; abbiniamo questa conoscenza alle tendenze e ai nuovi gusti che si presentano sulla scena. Ad esempio, il rosé è molto apprezzato dai clienti a terra, quindi per la prima volta Delta offre un'opzione di rosé tutto l'anno nella cabina Delta One».

Quali sono le sfide uniche che la selezione dei vini deve affrontare in un ambiente di volo rispetto a un ristorante tradizionale?

«Il fatto che i clienti si trovino 10.000 m di altezza non significa che debbano rinunciare a un'incredibile esperienza culinaria.

Ci consideriamo un ristorante volante, con un servizio di vini e piatti abbinati. Naturalmente, a differenza di un ristorante tradizionale, parte dei nostri criteri di selezione dei vini consiste nello scegliere varietà che si adattino all'altitudine. I passeggeri Delta One possono godere di un numero maggiore di vini pregiati, ma abbiamo anche creato una selezione che possa essere apprezzata dai clienti che volano in Manin Cabin, come lo spumante Ethic Drinks, un vino prodotto con pratiche sostenibili».

Delta Air Lines offre al proprio personale di bordo corsi di formazione o di aggiornamento sul vino per garantire un servizio adeguato?

«Gli assistenti di volo Delta possono diventare Sky Sommelier

grazie a un programma speciale che li forma sulle nostre offerte di vino a bordo, consentendo loro di guidare al meglio i passeggeri, consigliando abbinamenti di vino che possano migliorare la loro esperienza gastronomica in volo».

Quali sono i vini più popolari o degni di nota che Delta ha servito sui suoi voli di recente?

«Quest'anno abbiamo trovato un buon mix tra vini provenienti da aziende a conduzione familiare e di fascia alta. Sono entusiasta dello Chardonnay di House of Brown: abbiamo lavorato con il produttore per affinarlo in modo che non sia troppo burroso e divenga perfetto per essere consumato in volo. House of Brown, partner di Delta dal 2020, è la prima e una delle poche aziende vinicole di Napa di proprietà di persone afroamericane. Un'altra entusiasmante offerta a bordo è l'Invivo X, SJP Sauvignon Blanc, un vino molto apprezzato per le note di frutto della passione e per l'esplosione di freschezza che ha al palato. Personalmente, se viaggio in aereo, scelgo sempre lo Champagne. È il modo perfetto per iniziare un volo e si abbina perfettamente alle noci calde servite prima del pasto».

Le aste del vino

LA VOCE AGLI OPERATORI: LUISA BIANCONI DI ASTE BOLAFFI

di Giuseppe De Lucia

Con il presente contributo inauguriamo una serie di incontri con i principali operatori che bandiscono aste di vini pregiati in Italia. Diamo, quindi, la parola a una casa d'aste storica, nota ai più soprattutto per la sua presenza nel settore della filatelia: Aste Bolaffi di Torino. Nello specifico abbiamo posto una serie di domande alla responsabile del settore vini pregiati e distilati, **Luisa Bianconi** (in foto), esperta di origini toscane che si è trasferita per lavoro nella terra dei grandi vini piemontesi.

Luisa, per prima cosa le chiederei una breve presentazione dell'attività aste vini di Bolaffi: da quanto avete iniziato e quante aste avete bandito ad oggi?

«Il dipartimento di Vini Pregiati e distillati Bolaffi nasce nel 2014, anche se le sue radici affondano nei lontani anni '60 quando Giulio Bolaffi Editore stampò il primo catalogo dei vini d'Italia di Veronelli. A novembre 2023 abbiamo festeggiato la nostra 28esima asta. Il calendario prevede, di norma, due aste importanti all'anno, una in primavera (solitamente a maggio) e l'altra in autunno (a novembre). In questi dieci anni, però, soprattutto nel periodo covid e post covid, abbiamo proposto anche alcune aste "cossidette smart" che si sono svolte solo online. Normalmente, invece, è possibile partecipare sia in presenza, sia online attraverso il nostro sito, oppure lasciando un'offerta



scritta o telefonica. Le bottiglie selezionate per la vendita vengono conservate in una cantina professionale, a temperatura e umidità controllate, per poi essere fotografate e presentate in catalogo. Queste ultime sono visionabili su appuntamento nella nostra sede di via Cavour a Torino».

In base alla vostra esperienza, come può essere descritto il profilo dell'acquirente/partecipante medio?

«La nostra clientela è molto varia. I partecipanti sono privati, semplici appassionati, investitori, sommelier, enologi e anche gruppi di amici che comprano per collezionare o degustare in insieme bottiglie nel loro momento di massima espressione sensoriale. Poi abbiamo il ristoratore stellato nella cui carta non possono mancare alcune etichette iconiche, ma anche enoteche, commercianti, broker e fondi di investimento. Anche la nazionalità è molto eterogenea, con acquirenti da ogni parte del mondo che grazie alla digitalizzazione e alla possibilità di chiedere condition report (oltre alle descrizioni e alle fotografie già fornite di default sul nostro sito) partecipano comodamente da casa loro e dall'ufficio senza necessariamente venire a Torino».

Che tipo di verifiche adottate per controllare il fenomeno delle bottiglie falsificate o di quelle originali ma ritappate?

«La selezione delle bottiglie che vengono proposte in asta è molto rigida. Solo quelle più pregiate e adatte all'invecchiamento vengono accettate, e solo quelle ben conservate passano "l'esame". Colore, livello del liquido all'interno del vetro, capsule e sugheri devono essere perfetti o comunque di qualità commisurata all'età della bottiglia. Inoltre, gli ambienti in cui sono state conservate negli anni devono rispettare tutti i crismi. Le bottiglie devono essere state conservate in posizione orizzontale in cantine o ambienti professionali con temperature e umidità controllata, con la giusta aerazione, al buio, lontano da fonti calore e dalla luce diretta. Le etichette e i vetri vengono controllati anche dal punto di vista dell'autenticità. Dove possibile ricostruiamo la storia della bottiglia, chiedendo informazioni e fatture di acquisto ai proprietari. Dove non è più possibile, le confrontiamo con bottiglie che sappiamo essere per certo autentiche e ci interfacciamo con le aziende produttrici. Alcune bottiglie poi presentano in etichetta o sulle capsule dei segni distintivi, a volte difficilmente visibili a occhio nudo, che permettono la loro identificazione».

L'INIZIATIVA BENEFICA

Sabato 2 dicembre 2023, nella splendida sala Europa del Grand Hotel Majestic, già Baglioni di Bologna, si è tenuta l'asta #EMILIAROMAGNANONSEISOLA. Ideata e promossa da Antonietta Mazzeo, ha visto protagonisti vini rari e di grande pregio, donati da diverse socie dell'Associazione Donne del Vino per sostenere gli alluvionati dell'Emilia Romagna. Il ricavato dell'asta, come previsto, è stato devoluto a Roberta Bombardini, titolare dell'azienda florovivaistica che prende il suo nome, andata completamente distrutta con l'alluvione. Tra le donatrici, non possiamo che cominciare da Pia Donata Berlucchi, già nostra Vice Presidente, oltre a menzionare Daniela Mastroberardino, Elena Walch, Valentina Abbona (Marchesi di Barolo) Donatella Cinelli Colombini e Chiara Lungarotti. Nel lodare una simile iniziativa non possiamo che augurare che questo sia solo il primo appuntamento di una nuova serie di tali iniziative.

Secondo le vostre previsioni quali potrebbero essere i vini italiani da investimento del futuro ovvero quelli a oggi ancora poco presenti in asta ma che, in base alle valutazioni delle guide, potrebbero diventare i protagonisti di domani?

«È sempre molto difficile fare previsioni, perché ogni asta è diversa da quella precedente, con risultati spesso sorprendenti anche per chi è del settore. I fattori che influenzano possono essere molti (l'annata, il clima, le guerre, le pandemie, le mode ecc.). Di sicuro però i vini italiani stanno finalmente vivendo un momento di gloria soprattutto tra i collezionisti stranieri. Dopo decenni l'egemonia francese si sta interrompendo. Gli appassionati di tutto il mondo hanno scoperto negli ultimi anni anche le nostre realtà, che sono altrettanto storiche e a prezzi più accessibili. Nelle ultime aste, alcuni produttori, soprattutto piemontesi e toscani, hanno avuto importanti slanci (penso per citarne solo alcuni ad Accomasso, Burlotto, Roagna, Cappellano, Montevervine e molti altri). Anche i più blasonati, come ad



esempio Conterno, Mascarello, Biondi Santi, Giacosa, Quintarelli e i Supertuscan, che già partivano da una fascia superiore, hanno avuto un incremento di valore notevole. Più in generale tutto il vino italiano, di ogni regione da nord a sud, e dal valore anche inferiore, purché sempre di qualità, sta vivendo un momento magico e ci auspichiamo che sia solo l'inizio di una nuova era».

Quanto ritenete che il settore delle aste dei vini possa rappresentare un volano per incrementare i prezzi dei vini "nuovi" definiti dalle singole cantine? Ovvero: se le annate non più in commercio di certi fine wines ottengono significativi risultati nelle aste, questo può far sì che anche i prezzi delle nuove annate aumentino?

«Le cantine che lavorano bene, hanno una storia, una tradizione e producono vini qualitativamente buoni, in zone particolarmente vocate e in quantitativi ridotti ottengono sempre col tempo il riconoscimento che spetta loro, sia a livello di richiesta internazionale sia di punteggi dalla critica. Sono questi i vini che poi in automatico arrivano



nelle nostre aste. È normale poi che, se le vecchie annate piano piano vanno scomparendo, il cliente finale si rivolgerà ad annate più giovani dello stesso tipo, purché lo standard qualitativo sia rimasto invariato o sia addirittura migliorato».

Se in una determinata asta vi trovaste a dover vendere un quantitativo significativo di una annata del medesimo vino tale da costituire un potenziale “eccesso di offerta” valutata, anche con il proprietario, strategie di parcellizzazione di detta partita in più aste per non causare un crollo delle offerte?

«Certamente, cerchiamo sempre di non caricare troppo una singola asta con bottiglie uguali, il problema però si presenta raramente proprio perché trattiamo solo vini rari e pregiati. In alcuni casi è inevitabile e capita di proporre alcuni lotti dello stesso tipo e della stessa annata. Considerando, però, che abbiamo centinaia di acquirenti da tutto il mondo, il problema è relativo perché comunque parliamo sempre di quantitativi minimi che non basteranno mai a soddisfare la richiesta mondiale».

In conclusione, cosa direbbe a qualcuno che stesse pensando di avvicinarsi al mercato delle aste dei vini, ma fosse ancora titubante?

«Direi che il mondo dei vini pregiati è un mondo meraviglioso e che il vino, oltre ad essere ormai riconosciuto universalmente come un ottimo bene da investimento, rappresenta anche gran parte della nostra cultura ed è sempre uno dei migliori “mezzi” per trascorrere bei momenti di convivialità».

Grazie quindi a Bolaffi per l'intervista e anche per il suggerimento di costituire, tra i soci ONAV, una serie di “Gruppi di acquisto” per poter comprare e degustare in compagnia vini al loro momento di massima espressione.

IL VINO SU CUI SCOMMETTERE:

CASANOVA DI NERI, BRUNELLO DI MONTALCINO
CERRETALTO 2010 (100 PUNTI RP)

RESOCONTO ASTE

Bolaffi, asta del 22/23 maggio 2024:

GIACOMO CONTERNO, BAROLO FRANCA 2015 € 313

GIACOMO CONTERNO, BAROLO MONFORTINO RISERVA 2002 € 1188

GAJA BAROLO SPERSS 2016 € 375

BARTOLO MASCARELLO BAROLO ETICHETTA NO BARRIQUE NO BERLUSCONI 1996 € 1375, 1998 € 1625

GIUSEPPE RINALDI BAROLO BRUNATE 2010 € 355

ANTINORI SOLAIA 2006 € 344

ANTINORI SOLAIA 2015 € 500

ANTINORI TIGNANELLO 2016 € 209

GIANFRANCO SOLDERA BRUNELLO DI MONTALCINO 1997 € 938

FRESCOBALDI MASSETO 2006 € 1188

FRESCOBALDI ORNELLAIA BIANCO 2017 € 355 ;

MONTEVERTINE LE PERGOLE TORTE 50° ANNIVERSARIO € 500

TENUTA SAN GUIDO SASSICAIA 2016 € 459

QUINTARELLI GIUSEPPE AMARONE DELLA VALPOLICELLA CLASSICO RISERVA € 625



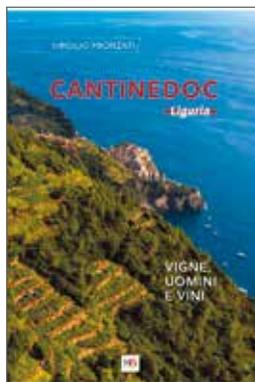
Assaggi di libri

a cura della Redazione

CantineDoc Liguria

La Liguria è una terra difficile e dura, come lo è la tempra dei suoi viticoltori. Eroi che operano in spazi stretti tra terra e mare, in condizioni climatiche non sempre favorevoli e soggetti a una logistica complessa. Conoscere e raccontare queste realtà del territorio non è impresa meno faticosa: scovare, raggiungere, incontrare queste piccole realtà vitivinicole, richiede un grande amore e una grande devozione verso questo territorio vitivinicolo. Una missione che la casa editrice Multiverso ha deciso di sposare nonostante la gravosità del progetto e le difficoltà che via via si sono presentate lungo il percorso. Il risultato finale, però, è un prodotto unico, che non trova similitudini nel panorama editoriale, per contenuti e ampiezza della zona esplorata. Nessuna cantina è stata esclusa: tutte e 170 le realtà vitivinicole regionali sono state citate e raccolte. Arricchiscono il volume 140 etichette con relativa scheda tecnica del vino e 41 storie di produttori, con fotografie realizzate ad hoc per la pubblicazione. Uno strumento pensato per enoturisti e curiosi, che intreccia enologia e gastronomia, oltre a tutto il comparto dell'accoglienza, allo scopo di incentivare un turismo consapevole delle realtà locali e che ha visto, per questo, l'importante collaborazione con InLiguria, CCIAA Riviere di Liguria, CCIAA Genova e CNA. Il volume è stato curato dal giornalista **Virgilio Pronzati** e vede le prefazioni del Presidente della Regione Liguria Giovanni Toti e di Andrea Moser, enologo errante e winemaker.

CANTINEDOC LIGURIA
VIGNE, UOMINI E VINI
 DI VIRGILIO PRONZATI
 MULTIVERSO
 PAGINE 248
 EURO 39,50



Chianti

Uno dei vini italiani più celebri e simbolo nel mondo dell'enologia del Belpaese: il Chianti. Un vino di nobili natali, bandiera della sua zona di produzione, la Toscana, di cui ha contribuito a costruire il mito, raccontato da due importanti voci della ricerca storica e dell'agronomia italiana: **Zeffiro Ciuffoletti** (professore ordinario di Storia Contemporanea, membro dell'Accademia dei Georgofili, vicepresidente della Società Toscana per la Storia del Risorgimento e autore di importanti studi di agronomia), e **Paolo Storchi** (agronomo e primo ricercatore del CREA, Accademico ordinario dell'Accademia Italiana della Vite e del Vino e corrispondente dell'Accademia dei Georgofili). Un racconto che si lega alla storia dell'Unità d'Italia attraverso la figura del barone Bettino Ricasoli, produttore di vino e fine politico, che nel 1861 succede a Cavour alla guida del neonato stato italiano. A lui va riconosciuto l'ammodernamento del sistema agrario italiano nel contesto degli ideali risorgimentali, oltre alla sperimentazione, nel suo Castello di Brolio, di vini di qualità adatti all'esportazione. Nel 1872 stabilì la storica ricetta del Chianti, che con lui conquista il ruolo di primo piano. Il libro vede la prefazione di Francesco Ricasoli, discendente del barone Ricasoli, e ripercorre la storia del Chianti senza tralasciare l'analisi delle zone e dei vitigni utilizzati per la produzione, oltre che un approfondimento sul paesaggio e sulle tradizioni culinarie associate a questo celebre vino.

CHIANTI. DAGLI
ETRUSCHI A RICASOLI
IL VINO CHE HA
TRASFORMATO LA
TOSCANA IN STILE DI VITA
 DI ZEFFIRO CIUFFOLETTI
 E PAOLO STORCHI
 GRADO BABO
 KELLERMANN
 PAGINE 111
 EURO 16



L'Assaggiatore

Per i soli soci ONAV, la rivista è consultabile in formato digitale sul sito onav.it



Se non sei socio ONAV e vuoi ricevere la rivista direttamente a casa, puoi richiedere l'abbonamento scrivendo a segreteria@onav.it

Quattro numeri al costo di 40 euro



CHA 22
RNT T.2