



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena

BUSINESSPEOPLE

BUSINESSPEOPLE.IT – 30 OTTOBRE 2017

Vino: è tempo di rivoluzione in vigna

SAPEVATE CHE LA FERMENTAZIONE A SUON DI MOZART INFLUISCE SUL GUSTO DEL VINO? ED È SOLO UNA DELLE SCOPERTE CHE STANNO CAMBIANDO IL VOLTO DELL'ENOLOGIA...

ANDREA GORI



Potrebbe sembrare il più conservatore e antiquato dei mondi, fatto di antichi castelli e cantine affollate di vecchie botti colme di nettare destinato a riposare per mesi dopo la vendemmia. In realtà il mondo del **vino** non è mai stato così innovativo come in questo momento storico. Dalla vigna alla bottiglia, passando per i tappi e le cantine, ecco cosa sta per arrivare nei vostri calici.



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena

Le vigne che stanno al passo con l'innovazione

Se alcuni esperimenti non sono del tutto nuovi, come la fermentazione cullata dalla musica scelta dalla casa **Rocche dei Manzoni**, da cui è appena uscito il metodo classico **Valentino Brut Cuvèe Speciale 185th Door** (uve Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier), che ha riposato ascoltando una composizione scritta appositamente dal musicista **Ezio Bozzo**, altri sono decisamente futuristici: per esempio quelli che sta portando avanti **Beppe Vessicchio** con **Stefano Mancuso** dell'Università di Firenze, usando Mozart al posto di diserbanti chimici, vicini a provare anche che certi toni musicali riescono a modificare le proprietà organolettiche del vino.

È invece all'insegna del rapporto con la natura e la sua "biodinamica" che lavora **Podere Forte in Val d'Orcia**, in Toscana, il quale dal 2004 ha un vero e proprio laboratorio di analisi eno-chimico interno alla cantina, per monitorare tutto il processo produttivo. Qui le analisi contano anche una ciclica "cristallizzazione sensibile", tecnica di impronta steineriana (una sorta di omeopatia applicata all'agricoltura) davvero interessante, che apre le porte a influssi di natura quasi sovranaturale. Sempre in Toscana, dove si sono storicamente concentrate le più grandi innovazioni nel settore, segnaliamo le **barrique della Tonnellerie Baron**, che operano la vinificazione integrale a Gagliole, ovvero barrique nelle quali vengono introdotti gli acini appena diraspati per una lunga macerazione che può prolungarsi fino ai due mesi: senza bisogno di rimontaggi o follature, le barrique sono progettate per essere ruotate su se stesse con facilità più volte al giorno e questo consente l'immersione quasi permanente delle vinacce nel corso della fermentazione e la continua sospensione dei sedimenti, con il risultato di aumentare la precisione aromatica che valorizza le note speziate, la concentrazione e la morbidezza.



In Umbria, l'azienda **Roccafi** ore sperimenta il ritorno al sistema di coltivazione delle viti maritate alle piante di olmo e nuovi cloni per esaltare le caratteristiche del Grechetto,



Podere Forte

Castiglione d'Orcia - Siena

scegliendo il G5 con grappolo piccolo e spargolo, difficile da coltivare ma capace di dare vini di maggiore struttura, con una nota ammandorlata spiccata che nel **Fiorfiore** dona una tridimensionalità speciale. Nel mondo delle botti, poi, c'è grande fermento, con il legno che viene affiancato e spesso rimpiazzato da anfore in terracotta o altri materiali come il gres di Clayver, un vaso vinario italiano che sta conquistando anche la Francia con la **Maison Tarlant** nella regione vinicola della Champagne, lo **Château Les Carmes Haut-Brion** a Bordeaux e lo **Château de Beaucastel** a Châteauneuf-du-Pape, dopo aver dato ottima prova di sé in Italia da **Guido Berlucchi** in Franciacorta, la cantina friulana **Livio Felluga**, **Candiale Chianti Classico** e **Le Macchiole** a Bolgheri in Toscana.

I vasi Clayver sono resistenti agli urti e impermeabili, non hanno problemi di assorbimento e di perdita di prodotto tipici dell'argilla, ma presentano una discreta microporosità che permette uno scambio gassoso con l'esterno, più ridotto rispetto al legno, ma che consente comunque un'evoluzione nel vino, con il vantaggio di non avere alcuna cessione di sostanze aromatiche.

Grande effervescenza anche nel campo delle chiusure, come dimostra il **tappo Helix**, pensato per conservare la freschezza dei vini, mantenendo il feeling naturale dei prodotti bio che custodisce, come nel progetto Ziobaffa e **Tenuta Santa Lucia** della **toscana Castellani**, molto attiva anche all'estero.

Da non dimenticare, infine, le innovazioni "sul campo", dove vendemmiatrici automatizzate riescono, tramite sofisticati scanner ottici, a vendemmiare solo i grappoli maturi, portando in cantina solo le uve migliori. In questo modo si risparmia tempo prezioso nel quale potrebbero partire macerazioni pre-fermentative, colpevoli di rovinare la freschezza del bouquet del vino. Grazie alla collaborazione con la **Wrt** di **Riccardo Cotarella**, aziende come **Tenuta del Cerro** a Montepulciano sono all'avanguardia in questo campo, che comprende anche l'uso di acqua ozonizzata per trattare i vigneti al posto di rame e zolfo, inquinanti per il terreno se usati in quantità eccessiva.