

Bolgher News

www.bolghernews.it

Il dubbio non è piacevole, ma la certezza è ridicola. Solo gli imbecilli sono sicuri di ciò che dicono

PREVISIONI SULL'ANNATA 2009

CHE VENDEMMIA SARA'

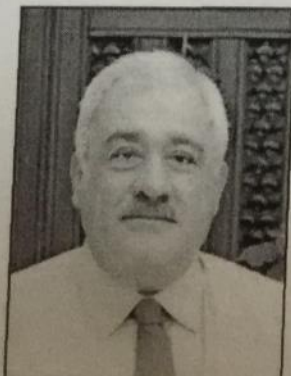
di ATTILIO SCIENZA (*)

La cultura enologica francese potrebbe essere sintetizzata in questa espressione: "la qualità di un vino è sotto i nostri piedi". Essa testimonia il ruolo del terroir nelle caratteristiche sensoriali di un vino e contiene inoltre un importante messaggio evocativo per il consumatore. Mai come quest'anno tale affermazione vale per la DOC Bolgheri. Questa tra le più piccole Denominazioni della Toscana, offre nel suo territorio una molteplicità di condizioni climatiche e pedologiche capaci di esprimere in annate come queste, luminose, calde e siccite, vini dalle caratteristiche molto particolari. Se si osservano sulla carta geografica i confini della Denominazione, due cose saltano agli occhi: la forma ad anfiteatro della pianura racchiusa tra il mare e le colline e l'andamento delle fosse attorno alle quali si sviluppa la maggior parte della viticoltura. Queste caratteristiche determinano il clima ed i suoli del territorio che è stato studiato all'inizio degli anni '90 da una delle prime zonazioni viticole d'Italia. Infatti la finezza e la complessità dei vini di Bolgheri risiedono appunto nel forte sbalzo termico tra giorno e notte, determinato dalla conformazione delle colline, dalla vicinanza del mare e dalla ricchezza dei minerali, che provenienti dalle colline Metallifere...

SEGUE A PAGINA 5

...CONTINUA DALLA PRIMA

sono stati trasportati e depositati dall'azione dell'acqua delle fosse. Ad arricchire la variabilità dei suoli, le sabbie marine nei vigneti verso il mare, le sabbie eoliche sui contrafforti della collina, la quale è costituita da marne calcaree. In questo mosaico di terreni, i vari vitigni esprimono vini dai caratteri molto diversi, soprattutto in annate come queste dove la scarsa disponibilità d'acqua e la temperatura elevata durante la maturazione mettono a dura prova la fisiologia della pianta. Il Merlot, il vitigno più precoce tende infatti a maturare molto rapidamente dando origine a vini molto grassi, ma poco



freschi ed alcolici. Fanno eccezione i suoli più argillosi dove i processi di accumulo sono rallentati e gli aromi sono così preservati. Il Cabernet sauvignon, il vitigno di riferimento dei vini di Bolgheri è certamente favorito da estati come questa: le sue uve maturando perfettamente elaborano tannini morbidi, vellutati, aromi di speziato e di caffè, perdendo quell'erbaceo che spesso caratterizza i vini di questo vitigno in ambienti poco vocati. Anche il Sangiovese, il vitigno più problematico per la sua scontroosità, in annate come queste, se il viticoltore può aspettare a raccogliermelo, riserverà delle piacevoli sorprese sensoriali per il suo gusto selvatico e di frutta rossa. Anche le scelte agronomiche hanno

avuto con queste condizioni climatiche un ruolo decisivo nell'evitare l'appassimento dell'uva in pianta: chi non ha esagerato nelle sfogliature togliendo troppe foglie attorno al grappolo e chi ha garantito alla pianta una chioma fogliare estesa ed attiva con opportune concimazioni e cimature, ha permesso una maturazione graduale ed un buon accumulo nelle bacche di sostanze polifenoliche ed aromatiche. Un discorso a parte per il Vermentino, che da vitigno marginale nella zona sta divenendo per la qualità dei vini che sa esprimere, un simbolo di questa viticoltura di mare. Anche per questo vitigno è importante una certa protezione dei grappoli dall'azione diretta del sole e la vendemmia deve attendere che ai fenomeni di accumulo segua una certa concentrazione per sovraturazione che garantisce una acidità più stabile ed una liberazione degli aromi complessati. Nel titolo si ricordavano due parole, la complessità della quale è responsabile il terroir e la naturalità che esprime non solo la peculiarità delle condizioni ambientali ai fini della qualità del vino, ma

anche la possibilità di realizzare una viticoltura a basso impatto ambientale per le favorevoli condizioni climatiche con l'assenza di residui di fitofarmaci sull'uva e nell'ambiente. I vini di quest'annata saranno certamente un po' disarmonici appena svinati ma riserveranno sorprese molto piacevoli a chi saprà aspettare gli sviluppi nell'invecchiamento. La maturazione delle uve nel 2009 ha manifestato un curioso andamento in Italia. Di solito la nostra viticoltura si divideva tra le zone del centro-sud e quelle del nord per la diversa precocità e la ricchezza zuccherina delle uve. Quest'anno la divisione, a causa soprattutto del diverso regime delle piogge che ha sfavorito la costa adriatica, è infatti tra la viticoltura occidentale e quella orientale. In questa suddivisione le uve della costa tirrenica sono quest'anno più equilibrate e di migliore qualità.

(*) autore della zonificazione bolgherese, docente universitario, produttore con il figlio Michele del Podere Guado al Melo