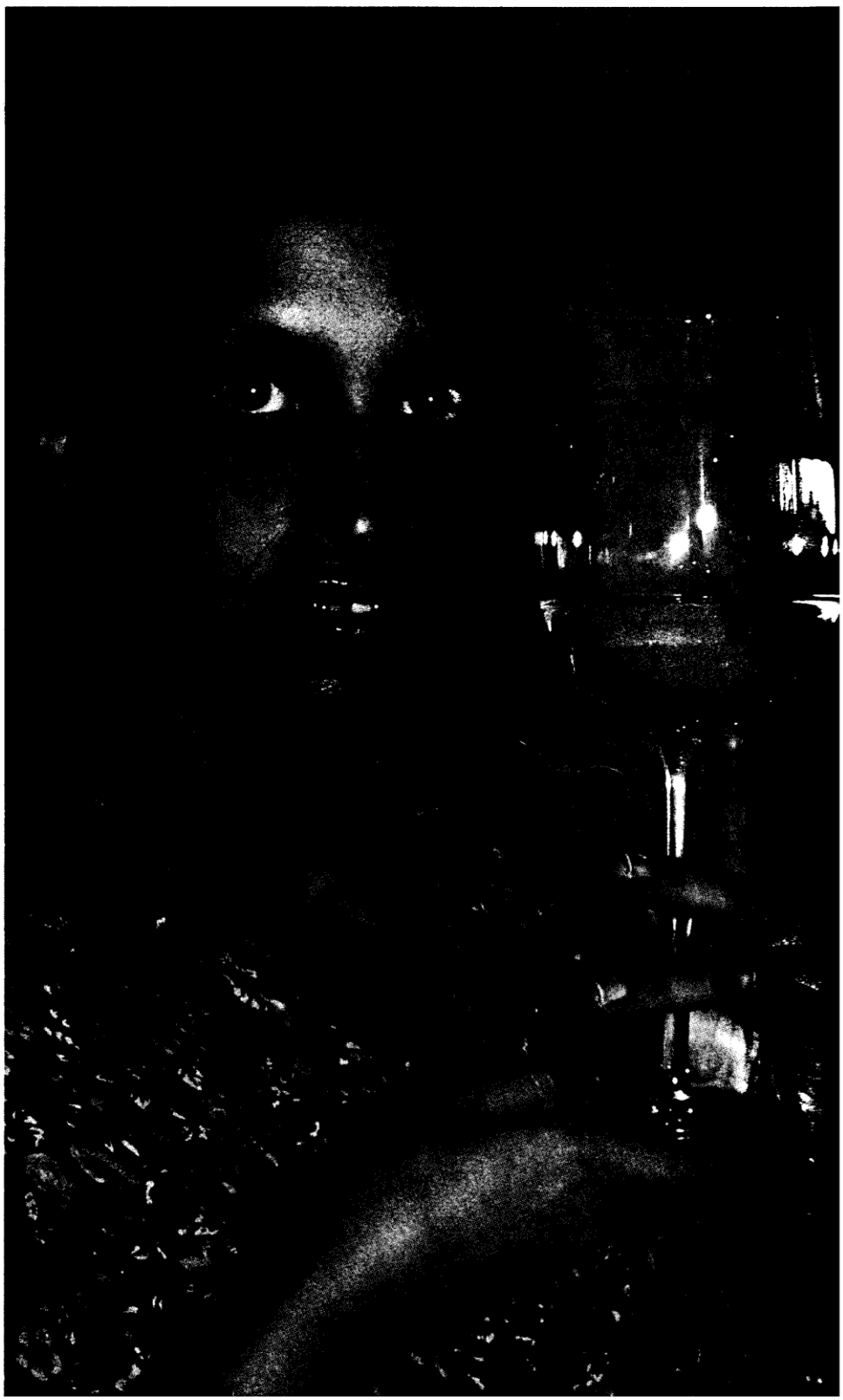
Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ



ktail
uoghi
harme

•

Noa, un amore chiamato Sicilia

•

Il quaderno del Soave

•

Agronomi alla ribalta: Attilio Scienza

•

La top-20 delle aziende

Anno XXX N° 7/8
LUGLIO/AGOSTO 2003
Sped. Abb. Post. VR/CMP 45(
Art.2 comma 20/b L. 662/96
€ 4,60 (IVA inclusa)
Editoriale Lariana S.r.l.
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano

L'agronomo, enologo del vigneto (2)

Zonazione, la partenza per far vini straordinari

di Cesare Pillon

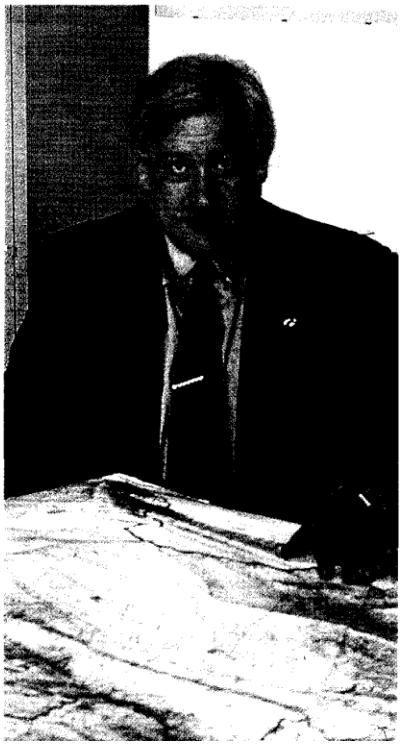
È l'agronomo il personaggio nuovo che sta salendo alla ribalta nel mondo del vino: in ogni regione italiana i produttori più attenti alla qualità, indipendentemente dalle dimensioni della loro azienda, stanno concentrando sforzi e capitali per rinnovare i vigneti. Mai come oggi è quindi indispensabile per loro l'ausilio della scienza, della tecnica e dell'esperienza agronomica al fine di ottenere quel risultato che tutti cercano: le migliori uve per realizzare i migliori vini. Per la sempre maggiore importanza che questo tema assumerà nei prossimi anni, *Civiltà del bere* ha già dedicato un articolo, nel numero di aprile, al personaggio dell'agronomo e alla sua evoluzione, segnalando, attraverso il ritratto di Federico Curtaz, la nascita di un'inedita figura professionale, quella del consulente viticolo *freelance*.

Non tutti i personaggi che in questi anni hanno avuto un ruolo importante nel rinnovamento del vigneto Italia possono essere però incasellati in quella categoria: ad Attilio Scienza, per esempio, che è un autentico scienziato (quando si dice il destino segnato dal nome...), l'abito del consulente va piuttosto stretto. *«E non è l'unico»*, dice con un'allegra risata, alludendo spiritosamente alla propria stazza. Non ha mai accettato di fare consulenze, spiega, perché si considera un docente universitario e basta. La sua attività scientifica e didattica, ammette però, in qualche caso può essere utile a enti pubblici o a imprenditori vitivinicoli privati, e in tal caso è possibile stringere un rapporto di collaborazione, i cui proventi sono ovviamente benvenuti, ma lui tiene a chiarire che questo denaro serve esclusivamente a finanziare le ricerche in cui il suo istituto universitario è perennemente impegnato. L'unico difetto di questo sistema (se è un difetto) è che i giovani laureati che lavorano alle ricerche finiscono per essere tutti assunti dalle aziende con cui hanno collaborato e che ne hanno apprezzato la preparazione. Cosicché Scienza deve ricreare continuamente la propria *équipe* di lavoro.

Questo complesso rapporto a tre finalizzato alla ricerca (lui, l'Università, il committente pubblico o privato), che Scienza ha dovuto inventarsi, escludendo il lucro personale, per ampliare i confini entro cui svolge la propria attività scientifica, testimonia che il professore ha scelto il mestiere che fa perché spinto da pura passione: forse è esagerato dire che si diverte, di certo però non si annoia, tutt'altro. Ma come si è manifestata questa sua vocazione? *«È scaturita dall'amore per la natura»*, dice senza neanche fermarsi a pensare. *«Poi forse ha contato il desiderio di vivere all'aria aperta piuttosto che nel chiuso di un ufficio. È una strada, in ogni caso, che mi è sembrato del tutto naturale imboccare: probabilmente i miei genitori, entrambi provenienti da famiglie contadine, hanno avuto un ruolo importante nel favorire le mie inclinazioni»*.

Personaggio conosciutissimo, ha forse legato come nessun altro l'università al mondo della produzione con formule inedite ● Per il vino ha fatto cose da gigante, sempre partendo dalla vite ● Ma la sua attività è multiforme e va dal salvataggio di vitigni semiscomparsi alla conservazione di quelli ancora esistenti nel Caucaso, culla di tutte le varietà

Attilio Scienza



Scienza è nato 58 anni fa a Serra Riccò, in provincia di Genova. *«Ma la mia origine ligure è casuale»*, spiega: *«l'unico motivo per cui sono nato in quella regione è che mio padre, sottufficiale nella Guardia di Finanza, in quel periodo prestava servizio lì, e infatti le elementari e le medie le ho frequentate a Bolzano, dove lui era stato successivamente trasferito. Ma di nascita mio padre era trentino, e le mie radici sono quelle»*. Sente molto la propria trentinità anche perché alcune svolte fondamentali della sua vita si sono verificate in provincia di Trento: è lì che ha ottenuto il suo primo titolo di studio, diplomandosi enotecnico nei primi Anni '60 all'Istituto agrario di San Michele all'Adige, Istituto di cui è poi diventato direttore generale nel 1985 e coordinatore scientifico dei progetti di ricerca viti-enologica nel 1991; è in Trentino che abita, a Torbole sul Garda, ed è ancora lì che ha trovato moglie, sposandosi nel 1970 con Caterina Bertolini. Trentina anche lei, tanto per confermare che moglie e buoi, secondo l'antica saggezza, è meglio siano dei paesi tuoi.

È invece a Piacenza nell'anno accademico 1968-69 che si è laureato in Scienze agrarie, con 110 e lode, all'Università Cattolica del Sacro Cuore. Ed è a Piacenza, dov'è rimasto per 15 anni, che è cominciata nel 1974, accanto al professor Mario Fregoni, all'Istituto di coltivazioni arboree della Facoltà di Agraria, la sua carriera di docente universitario. Carriera che è proseguita all'Università Statale di Milano, dov'era approdato nel 1983 come professore associato di Fitormoni e fitore-

golatori in arboricoltura. A Milano, Scienza insegna attualmente viticoltura agli studenti di Scienze e tecnologie agrarie, è titolare del corso di Ampelografia e miglioramento genetico per gli studenti di Viticoltura ed Enologia nella sede staccata di Pavia, ed è direttore, a Brescia, del Master post-universitario in Gestione del sistema vitivinicolo. Ma sono state le ricerche che dirige e coordina a farlo conoscere anche oltre le mura delle cittadelle universitarie.

A suscitare vasto interesse è stato soprattutto il tema della zonazione viticola, a cui Scienza si è dedicato con molto impegno a partire dal 1990, nell'ambito dell'Istituto di coltivazioni arboree. Di che cosa si tratta, esattamente? Il problema è quello di individuare la vocazione dei territori viticoli e di esplorare l'adattabilità dei differenti vitigni ai vari tipi di ambiente così identificati: una questione storicamente sentita soprattutto in Francia, dove la qualità dei vini è sempre stata tenacemente associata al concetto di *terroir*. Non a caso uno dei primi metodi per la delimitazione d'un comprensorio a vocazione specifica fu proposto nel 1923 proprio in Francia dal barone Le Roy, il quale s'era accorto che sui terreni da cui si ricavava il miglior Châteauneuf-du-Pape la flora spontanea era sempre composta da timo e lavanda, e sulla base di quel criterio empirico suggeriva di effettuare la zonazione.

Non era un'idea campata in aria: nel 1980 alcuni studi condotti nella regione dell'Aude hanno concluso che uno dei metodi per valutare l'attitudine del territorio alle varietà da introdurre o da potenziare è l'individuazione dei diversi ecosistemi che costituiscono l'ambiente viticolo, e questi sono caratterizzati proprio dalla diversificazione della *vegetation naturelle*. Analizzando perciò le associazioni vegetali spontanee, sulla scorta di caratteri topografici e pedologici, è possibile identificare unità bioclimatiche ben distinte, con vocazione per vitigni diversi.

Non è la sola strada ch'è stata battuta: gli studi su questo problema sono diventati talmente complessi che per avere la possibilità di giungere a qualche conclusione hanno necessariamente assunto un carattere interdisciplinare. Cosicché sono stati messi a punto sistemi di zonazione molto più elaborati e raffinati della semplice analisi chimica del terreno o dell'andamento climatico, per identificare, confortati da riscontri scientifici, le varietà di vitigno che possono entrare in simbiosi con un particolare territorio. Non tutto è risolto, naturalmente: il punto più controverso, sul quale non esistono ancora certezze, è la gerarchia dei fattori ambientali che influenzano la capacità di un terreno di entrare in sintonia con un vitigno piuttosto che con un altro: ha più importanza la natura fisico-chimica del suolo oppure è determinante soprattutto il microclima? E quale ruolo giocano le pratiche colturali?

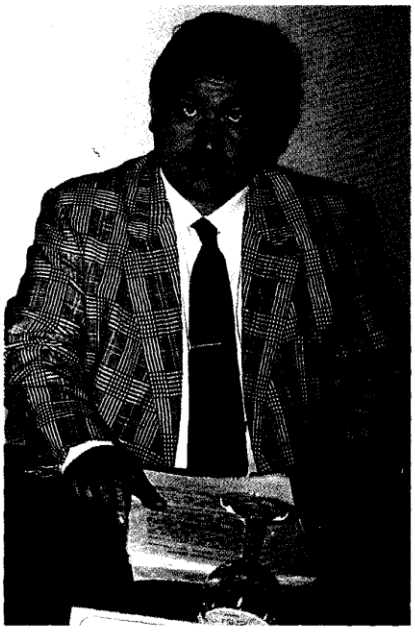
Nell'ottica della multidisciplinarietà, le metodologie di ricerca sono così diventate sempre più articolate e sofisticate, e infatti permettono di raccogliere una massa di rilievi obiettivi di tutte le variabili geologiche, litologiche, topografiche, pedologiche, morfologiche, climatiche, antropiche dell'ambiente, per arrivare quand'è il caso anche alla verifica dei risultati ottenibili attraverso lo studio statistico delle analisi sensoriali effettuate sui vini ricavati dalle microvinificazioni sperimentali.

L'evoluzione di questi studi negli ultimi 20 anni deve molto agli importanti contributi metodologici forniti da personalità scientifiche italiane del calibro di Mario Fregoni e del compianto Italo Eynard. Chi però ha portato avanti con maggior costanza e determinazione le ricerche applicate è stato proprio lui, Attilio Scienza: ne sono scaturite esemplari zonazioni e cartografie vocazionali di interi territori, dalla Franciacorta all'Oltrepò Pavese, dalla Valle d'Aosta ai Colli Piacentini, dalla Valtellina al Collio, da Bolgheri al Chianti Rùfina.

Mai come nel caso delle zonazioni si era verificata una coincidenza così perfetta dei suoi interessi scientifici di studioso con gli interessi anche economici della produzione vinicola. È questa coincidenza che ha reso possibile la collaborazione con singole aziende (Case Basse e Castello Banfi a Montalcino, Bellavista in Franciacorta, Feudi di San Gregorio in Campania, Tasca d'Almerita in Sicilia) e con le Cantine sociali (quella d'Illasi nel Veneto e la Settesoli a Menfi, in Sicilia), ma anche con le pubbliche amministrazioni: le Regioni del Veneto e del Lazio, le Province di Arezzo e di Alessandria, i Comuni di Vinci e Cerreto Guidi. Se Scienza facesse come Emilio Fede al Tg4 e sulla carta geografica d'Italia piantasse una bandierina in ogni territorio in cui ha realizzato la zonazione viticola, sarebbero ben poche le zone su cui non garrisce il suo vessillo.

Era inevitabile che dopo aver analizzato a tappeto il *terroir* di quasi tutte le più prestigiose zone vitivinicole d'Italia, Attilio Scienza si appassionasse all'altra variabile che condiziona la qualità del vino, e cioè ai vitigni che in quei territori si coltivano. E difatti, nell'ambito del Dipartimento di produzione

Attilio Scienza



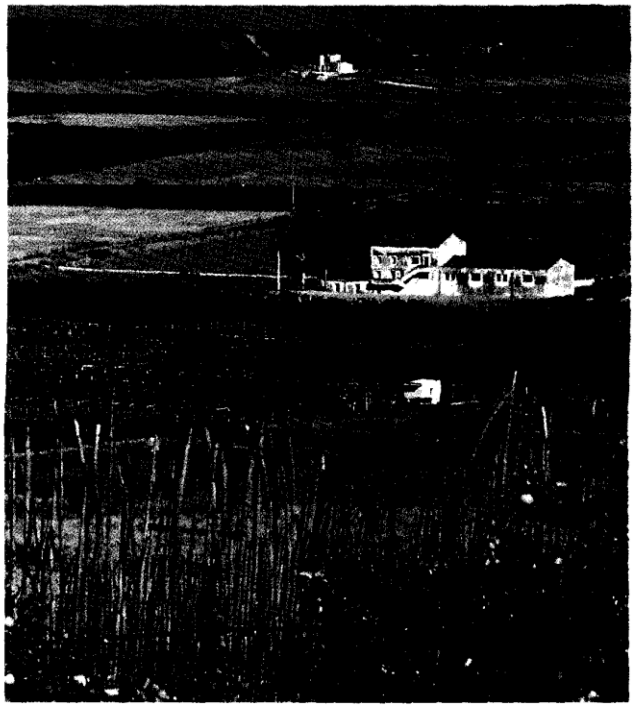
Scene di vita quotidiana del professor Scienza: dall'alto, foto di gruppo, a Brescia, con i partecipanti al Master in Gestione del sistema vitivinicolo. Al centro, un incontro all'azienda agricola San Felice, nel 1991. Sotto, uno scorcio di vigneto della montalcinese Banfi, una delle molte aziende con cui ha collaborato

vegetale della Facoltà di Agraria dell'Università Statale di Milano, ha svolto o sta svolgendo importanti ricerche sulla selezione clonale di alcune varietà, tra le quali il Sangiovese, il Nero d'Avola, il Trebbiano di Lugana, la Chiavennasca, nonché sulla creazione di nuovi portainnesti e di nuove varietà da vino. Anche in questo caso, le sue ricerche hanno superato i confini dell'università stimolando la collaborazione entusiasta di tutti gli interessati a questi studi: vivai nazionali, aziende agricole, consorzi di tutela.

La formula del loro intervento è quella già sperimentata per le zonazioni: gli enti e le aziende cofinanziano l'operazione mediante assegni di ricerca per giovani laureati.

Grazie a questa soluzione, Scienza riesce a portare avanti anche altre ricerche, che sono d'estrema importanza sotto il profilo scientifico ma non possono essere sfruttate nell'immediato sul piano pratico e quindi sono più difficili da sponsorizzare. Lo studio che attualmente lo appassiona di più è quello sulle origini delle varietà coltivate, effettuato attraverso i marcatori molecolari, cioè mediante l'analisi del Dna. Il suo obiettivo è ricostruire il cammino che questi vitigni hanno compiuto per trasferirsi dal loro luogo di nascita, l'Oriente, alle nostre zone, individuare le località dove hanno fatto tappa e accertare le mutazioni che hanno subìto nel corso del loro lungo viaggio. Ma forse ancora più importante è l'opera che Scienza sta svolgendo per la salvezza e la conservazione delle varietà ancora esistenti nel Caucaso, culla di tutte le viti coltivate nel mondo e dove ogni anno, per incuria, nell'indifferenza del mondo intero, si perdono in modo irreversibile 100 tipi di vitigni.

«Una recente pubblicazione di grande interesse», fa notare, *«parla delle lingue che scompaiono come voci del silenzio o come lingue mozzate. Credo che potremmo definire analogamente i vitigni che scompaiono, considerandoli vitigni silenti, vitigni che non potranno mai più esprimersi in un vino»*. Per impedire che continui questa progressiva estinzione, che priverebbe il mondo della sua memoria ampelografica, Scienza ha raccolto le antiche varietà che rischiavano di scomparire e le ha messe al sicuro in Italia, coltivandole in una collezione che spera di riportare nei luoghi d'origine, non appena la situazione lo consentirà, in collaborazione con l'Ipgri, un'istituzione internazionale che si occupa di salvataggio delle biodiversità vegetali nel mondo. Ma intanto questo prezioso materiale genetico, che comprende circa 250 varietà, è stato studiato ed è in via di descrizione. E perché non corra più il rischio di scomparire, si sta procedendo alla sua moltiplicazione.



Sopra, il professor Scienza, nel 1989, sembra far capolino tra le foglie di vite, in pratica... sembra affacciarsi dal "suo" mondo. Al centro, i vigneti siciliani della Cantina Settesoli, un "monumento" all'enologia e alla viticoltura moderne, alla cui base è incisa anche la firma dello studioso trentino. Sotto, Scienza ad un recente convegno

Attilio Scienza

Anche in Italia, però, esistono vitigni autoctoni negletti a rischio di estinzione, e Scienza non poteva non prendersi a cuore pure la loro sorte. *«Nel nostro Paese»*, spiega, *«dieci varietà coprono il 50% della superficie coltivata a vigneto. E su 1.500 vitigni che si stima costituiscano il patrimonio ampelografico italiano, solo 350 sono catalogati e possono essere coltivati»*. Il rischio che corrono gli altri è evidente. Per sottrarli a questa pericolosa emarginazione, Scienza ha messo a punto un progetto di recupero e valorizzazione intorno al quale è riuscito a far coagulare un'associazione senza fini di lucro che è stata chiamata *Vinum loci*. *«Siamo partiti organizzando il censimento dei vitigni autoctoni da salvaguardare»*, racconta: *«abbiamo inviato un questionario ai sindaci delle Città del vino. E dalle prime 82 schede ottenute in risposta abbiamo accertato che 41 varietà rare corrono il pericolo di uscire definitivamente dal ciclo produttivo e quindi di scomparire»*.

Il 74% dei sindaci si è dichiarato disponibile a partecipare al programma e il 59% è sceso nel concreto, dicendosi pronto a contribuire anche sul piano economico, e in ogni caso a fornire i terreni necessari per i vigneti sperimentali in cui conservare i vitigni recuperati. *«Questo è sicuramente importante dal punto di vista scientifico»*, commenta Scienza, *«ma il progetto si propone di coinvolgere le aziende viticole, altrimenti il materiale vegetale salvato dall'estinzione diventa semplicemente oggetto da museo. Il nostro obiettivo, certo, è la salvaguardia della biodiversità, ma può avere significative ricadute a livello produttivo e commerciale»*.

Un risultato comunque è già stato raggiunto: per far fare un salto di qualità al vigneto Italia valorizzando gli antichi vitigni autoctoni sono scesi in campo anche i sindaci e le amministrazioni comunali. Merito in gran parte di Attilio Scienza e del suo carisma. Un carisma che ha avuto i suoi effetti anche in famiglia. Il professore ha due figli, Michele e Valentino, e Michele, guarda caso, ha scelto di fare l'enologo. È lui che conduce il podere Guado al Melo, 10 ettari di vigneto a Castagneto Carducci che la famiglia Scienza ha comprato quattro anni fa. Il suo vino rosso di maggior prestigio, il Bolgheri Superiore 2002, elevato in barrique, sarà pronto soltanto nel 2005. Ma sarà sicuramente un grande vino: la sua versione meno impegnativa, più giovane e beverina, il Bolgheri 2002 (da uve di Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon) ha colpito, al recente Vinitaly, per l'armonioso equilibrio. Buon sangue non mente.

Cesare Pillon