

Mille metri

a cura di sandro sangiorgi

17 Dicembre 2016 matteo gallelo

Nelle prossime settimane pubblicheremo i resoconti di alcuni degli eventi più significativi dell'attività didattica svoltasi a Porthos tra novembre e dicembre. Iniziamo da "Mille metri", l'incontro si è svolto il 14 ottobre, organizzato da Matteo Gallelo, realizzato con la collaborazione della Bottega del Macellaio di Casalvieri e di Pane&Tempesta, grazie all'aiuto di Chiara Guarino, Laura Pinelli, Roberto Muzi e Pino Carone, condotta da Sandro Sangiorgi. Con la partecipazione di Giancarlo Gentile della Bottega del Macellaio.



Per comprendere il valore qualitativo dell'altitudine nel vino è fondamentale metterla in relazione con la *latitudine*. La coltivazione della vite avviene quasi esclusivamente fra il 30° e il 50° parallelo, nell'emisfero nord come in quello sud. Il confronto tra la Borgogna e l'Etna è illuminante. Nella Côte d'Or già a 300 metri di altitudine il Pinot Noir ha difficoltà a maturare. I vigneti del Mongibello garantiscono una reale finezza espressiva dai 700 metri insù. In mezzo ci sono casi particolari, come i filari del Blanc de Morgèx et de la Salle a oltre 1000 metri poco

sopra il 45° parallelo. In generale, andando verso sud, molti vini buoni sono prodotti ad altezze rilevanti: alcuni dei vigneti migliori del Chianti si trovano sopra i 500 metri; Montemarano, in Irpinia, è sui 600; Mamoiada, in Sardegna, è a 700.

L'altitudine ha peculiari prerogative, in primis la *luce solare* che, oltre i 900 metri, ha un riverbero molto forte, potrebbe essere definita una diversa consistenza. Questo incide inevitabilmente sulla fotosintesi, sulla struttura della pianta e delle foglie, così di riflesso ne risentono le sostanze volatili contenute nella buccia e nella polpa, un irraggiamento che di certo qualifica i profumi. Altro elemento è l'*aria*: la forte escursione termica e la ventilazione caratterizzano ulteriormente i vigneti di altitudine. A questo fattore è legata la presenza d'*acqua*, sotto forma di pioggia e di bacini. Non è detto che in altitudine piova tanto; sarà riduttivo dichiarare che il vino viene bene nei posti in cui l'acqua scarseggia, tuttavia è una condizione ricorrente in alcune grandissime zone.

Le *temperature* più basse permettono un migliore *riposo* alla terra e ciò non riguarda solo il vigneto ma anche i pascoli o gli altri terreni agricoli. La stagione invernale, in particolare, ha un potere di risanamento della sua superficie perché il freddo ha anche la capacità di equilibrare la presenza e il rapporto tra i patogeni, in particolare i funghi. Alcuni proprietari di aziende biodinamiche situate in montagna, in annate complicate, possono contare su un uso inferiore di sostanze per la gestione sanitaria e si accorgono che i tempi di reazione delle piante sono molto più elevati.

Luce e aria, in altitudine, alimentano il *fuoco* della terra e delle rocce che raccolgono l'insolazione e la restituiscono sotto forma di tepore. Questo rilascio graduale è, di solito, un vero e proprio parametro emotivo per noi che sentiamo: la vitalità del vino.

La parola *altitudine* contiene tra le sue collegate *vertigine*. È più di una sensazione. Nella pratica della viticoltura *eroica* non riguarda necessariamente l'altezza, mentre prevede di sicuro la *pendenza*, una di quelle condizioni nelle quali la presenza del viticoltore è quanto mai indispensabile. Cinque Terre, Valtellina, Mosella, luoghi caratterizzati da pendii considerevoli, *vertiginosi* appunto, magari ad altitudini non così elevate, dove non è possibile usare le normali macchine agricole e le ore di lavoro sono spesso quadruplicate. Sacrifici e costi inevitabilmente più elevati, in compenso emozioni e armonie vibranti.

1. Blanc de Morgex et de la Salle (priè blanc) 2013 Ermes Pavese (Morgex, 900-1200 metri s.l.m.)

Finezza e leggerezza si trasfondono in presenza: questo Blanc de Morgex è lungo, morde. La sua aria così fredda, vitrea, appare forse poco partecipata, tuttavia il vino di Ermes Pavese è uno dei migliori esempi di bianco valdostano.

.....