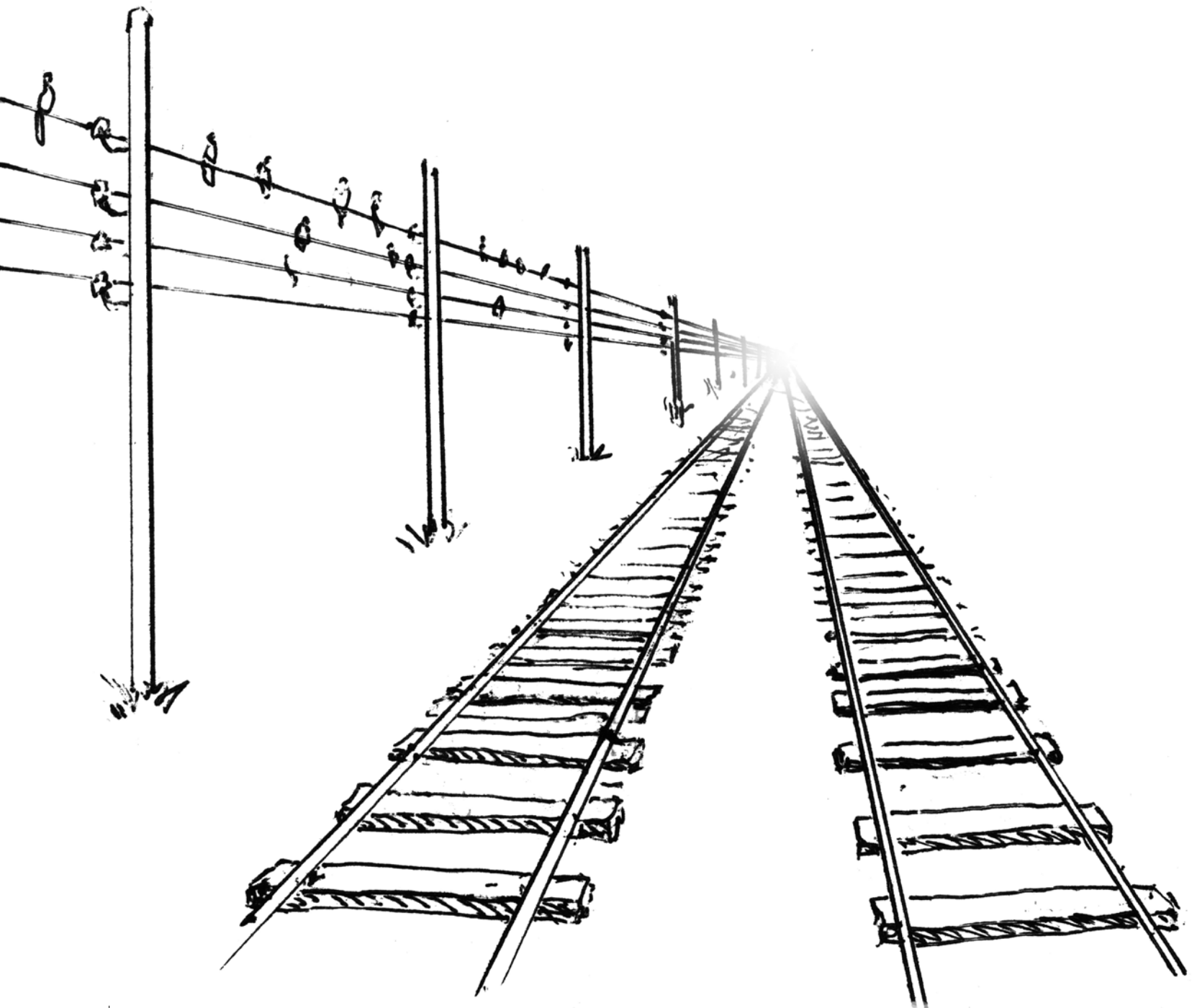


# terreno

*Fabio Rizzari*



# d' incontro

*“Ne è sicuro? Ne è proprio sicuro? Io non darei un giudizio così definitivo prima di qualche decennio di studio”.* Questa frase, insieme rispettosa e ironica, mi è tornata in mente assaggiando i “vini confinanti” di questo articolo. La pronunciò Sergio Manetti, forgiatore di Monteverdine, in un caldo pomeriggio di quasi trent'anni fa. Era la replica all'affermazione – obiettivamente azzardata – di un arrogante visitatore, che aveva sentenziato: *“Qui nel Chianti dovrete lasciar perdere il sangiovese e piantare cabernet”.* Avesse appena conosciuto il carattere di Manetti, quel torso di broccolo non avrebbe rischiato di essere cacciato a pedate dalla tenuta. Eravamo nella fase più rigogliosa della iper-modernità, quando *le magnifiche sorti e progressive* dei vini italici passavano per l'eradicazione delle vecchie vigne (*“troppo produttive e di qualità irregolare”*) e la messa a dimora delle varietà “migliorative”, cabernet e merlot in testa.

Il sangiovese era visto spesso come un ferovecchio: difficile da domare, facile a imbizzarrirsi, troppo eterogeneo negli esiti vendemmia dopo vendemmia.

I rossi dai nuovi vitigni internazionali erano pluripremiati dalle guide e considerati il futuro.

In questo contesto culturale e culturale bisogna collocare le scelte strategiche di molte aziende chiantigiane.

Nei primi anni Settanta, agli albori del cosiddetto Rinascimento del vino italiano, un personaggio dal profilo personale simile a quello di Manetti – imprenditore, settore industriale, milanese – decide di provare a fare vino nell'allora semiabbandonato territorio del Chianti. Giuseppe Castiglioni da Milano, soprannominato Pepito, ha una solida passione per i rossi bordolesi e per i bianchi borgognoni. Comincia con un piccolo appezzamento a Greve, che pianta a sangiovese “e altre uve locali”.

Oggi qui a Greve i più raffinati analisti operano sottili distinzioni tra i vini provenienti dalla riva orientale del fiume e quelli della riva a ovest (ovvero “riva destra e sinistra” nella terminologia locale): gli uni sarebbero più longilinei grazie a terreni più sciolti e magri, gli altri verrebbero più strutturati per la tessitura più compatta dei suoli.

Ma – a parte il fatto banale che simili ripartizioni hanno un significato eminentemente teorico, visto che la “mano” del singolo produttore cambia spessissimo le carte in tavola – all'epoca di sicuro non si andava tanto per il sottile. La campagna era in stato di degrado e parlare di differenze pedoclimatiche, o di peculiarità dei terreni, o men che meno di “zonazione”, non aveva alcun senso.

I vini di Querciabella vengono da subito apprezzati e ricercati. Il Camartina, cabernet più sangiovese, esce con la vendemmia 1981 ed è quindi tra i primissimi rossi toscani della nuova generazione, quelli passati alla storia con l'oggi impolverato nome di *supertuscan*. Ha ricchezza estrattiva, fitta trama tannica e un contributo aromatico del rovere generoso, ma sempre al riparo da debordamenti pacchiani. Straordinari, nel mio ricordo, il 1985 e soprattutto il 1988, vini di esemplare equilibrio tra morbidezza tonale e timbro salino del Chianti. Vini di sicuro longevi – l'ultimo l'ho bevuto una decina d'anni fa, era ancora in forma smagliante – e credo longevissimi: non mi stupirei se una bottiglia di '88, ben conservata, fosse ancora oggi vitale ed espressiva.

Negli stessi anni Castiglioni propone al mercato un bianco di dichiarata ispirazione borgognona, a cominciare dal nome scelto: Bâtard, citazione letterale di uno dei cru più iconici della Côte de Beaune, Bâtard-Montrachet. Talmente letterale da costringerlo a ribattezzarlo quasi subito Batàr, per evitare noie burocratiche. Altra memoria personale molto vivida, l'arrivo “nelle migliori enoteche” romane del Bâtard 1989: mi concentravi in una caccia alla bottiglia senza esclusione di colpi con altri appassionati della Capitale, e – dopo aver fatto fuori un paio di concorrenti con una falsa pista, facendoli finire all'Alberone - riuscii a collezionarne ben tre. All'epoca un bianco italico tanto strutturato, avvolgente e insieme dinamico, era merce piuttosto rara. Per esagerare un noto enotecario del centro lo mise alla cieca in un confronto impegnativo con un Meursault-Charmes di Comtes Lafon, vino che in quel periodo non era affatto timido quanto a contributo aromatico del rovere (la nota boisé occupava circa il 78 per cento dello spettro olfattivo): il Bâtard 1989 ne uscì molto onorevolmente, cedendo soltanto in termini di allungo e persistenza finale.

La tenuta Querciabella è gestita da molti decenni dal figlio di Giuseppe Castiglioni, Sebastiano, che l'ha indirizzata dapprima in conduzione agronomica biologica (dalla fine degli anni Ottanta, tra le primissime aziende in terra chiantigiana), e successivamente biodinamica. *“Attenzione però”* – ci tiene a specificare Castiglioni – *“non ci definiamo biodinamici puri: non siamo mai stati certificati da Demeter e non condividiamo gli aspetti più esoterici di questa dottrina. Il principio fondamentale alla base della nostra filosofia è l'equilibrio, un insegnamento che abbiamo sicuramente appreso dalle letture steineriane. Nel tempo siamo passati oltre, con tanta ricerca e sperimentazione, e dal 2010 abbiamo eliminato tutti i prodotti di origine animale, dalla vigna alla bottiglia”*.

*“Cito spesso una straordinaria degustazione di vini organizzata a Milano da Angelo Solci: i vini di Nicolas Joly di La Coulée de Serrant lasciarono tutti a bocca aperta e furono per noi una grande ispirazione. La decisione di introdurre la biodinamica poteva sembrare impulsiva: negli anni Novanta gli aspetti più esoterici di questa filosofia erano guardati con sospetto, per usare un eufemismo”*.





Lo staff tecnico è andato anche oltre: a Querciabella si parla di "agricoltura vegana", dal momento che è stato eliminato ogni prodotto di origine animale. *"Il nostro metodo di biodinamica vegetale ha migliorato il profilo aromatico e la struttura dei nostri vini. Attraverso l'inerbimento mirato dei vigneti, incoraggiamo un'interazione simbiotica tra la vite e il biota del suolo. I vini che ne derivano sono genuinamente figli del loro terroir"*.

Anche le tecniche enologiche si sono evolute. *"In cantina facciamo solo microvinificazioni per parcella, ciò che aiuta ulteriormente a esprimere l'unicità di ogni vigneto. Questo, a mio avviso, è il cambiamento più significativo nello stile*

*dei vini di Querciabella. Sono diventati ancora più autentici e rispettosi del terroir rispetto ai ruggenti anni Novanta, quando spesso la tecnica oscurava quello che era il vero carattere dei vini"*.

Il Camartina è ancora adesso un assemblaggio di cabernet sauvignon, per due terzi circa, e sangiovese. Il profilo è classico per l'etichetta: caldo, speziato, controllatamente boisé all'olfatto, ha passo sicuro al palato, di discreta progressione, con finale giocato tra le note derivate dal rovere e la robusta dote tannica. I discendenti di "quel" leggendario Bâtard 1989, i Batâr delle ultime vendemmie, condividono con l'antenato un impianto stilistico di ascendenza borgognona (vinificazione e affinamento in



legno piccolo, *bâtonnage*, eccetera). Le uve di base, chardonnay e pinot bianco, danno vita a un bianco anche oggi strutturato, ampio, che si discosta dal suo modello nordico per la matrice chiantigiana della piena voce alcolica (sui 14 gradi) e della sapidità conclusiva. Mentre, a dirla tutta, le edizioni proposte al mercato – grosso modo – fino ai primi anni Dieci, erano qua e là obiettivamente più dense e larghe che reattive. *“Sì, il profilo stilistico è cambiato, dai più frequenti bâtonnage degli anni scorsi siamo passati a una mano più leggera, e pur mantenendo una maturazione sui lieviti di quasi 9 mesi in barrique di rovere francese, il vino si è spogliato del superfluo. In generale, e non solo nella vinificazione di Batâr, è calata la percentuale*

*del legno nuovo e piano piano abbiamo introdotto per alcuni vini legni di misure più grandi”*.

Le altre etichette aziendali, dal leggero rosso Mongrana al più imponente Palafreno, un ambizioso e avvolgente Merlot, condividono un modello di vino moderno, declinato con sobrietà e senso della misura.

Ma è il Chianti Classico il terreno di paragone con la seconda azienda di questo racconto.

“Terreno” non potrebbe essere più opportuno come termine, dato che l’azienda (semi) confinante si chiama proprio Terreno.

A pochi chilometri di distanza in linea d’aria da Querciabella, è una tenuta di ragguardevoli dimensioni: 150 ettari di estensione complessiva.



La superficie vitata, più contenuta, assomma comunque a una ventina di ettari. Le radici storiche sono molto profonde, dal momento che il nome trova riscontro in una mappa catastale della metà del 1500. Fin dalla fine degli anni Ottanta è di proprietà di una famiglia svedese, i Ruhne. È un consolidato luogo comune che il Chianti sia terra di conquista per una moltitudine di proprietari stranieri, ma – almeno a quanto risulta a me – un nucleo familiare svedese è piuttosto raro nel panorama della regione.

L'attuale responsabile della produzione, Sofia Ruhne, segue le sorti del vino aziendale dal 2010. *“Quando io e le mie sorelle eravamo piccole non c'erano voli che andavano dalla Svezia direttamente in Toscana”, ricorda Sofia. “Dovevamo prendere un aereo fino a Milano e poi andare in treno fino a Firenze. Spesso ci muovevamo da sole perché i miei erano già in Toscana. In quell'epoca ci volevano cinque ore. Non c'erano posti segnalati e spesso dovevamo metterci nel corridoio in mezzo a fumatori, famiglie numerose con bambini piccoli, personaggi che ci sembravano molto diversi dalla nostra realtà svedese. Arrivavamo a Santa Maria Novella con la sensazione che potevamo fare tutto nel mondo se fossimo sopravvissute a quel lungo viaggio. Quando abbiamo costruito la nuova vigna alle Bonille, che è sulla riva est della valle di Greve, abbiamo piantato i filari seguendo le curve di livello del terreno. Una volta finiti sembravano due binari di una ferrovia: ecco come è nata la nostra vigna Santa Maria Novella”.* Terreno ha, infatti, vigne sia sul versante est del fiume Greve, dove alcune parcelle superano i quarant'anni di età, sia nella sezione a ovest del corso d'acqua. La conduzione è integralmente biologica dal 2014. *“Un miglioramento significativo in termini di equilibrio e resistenza del materiale vegetale è arrivato quando abbiamo affidato a Simonit e Sirch la gestione delle potature. Prima le viti erano tagliate in maniera molto più aggressiva. Oggi le nostre parcelle hanno trovato un bilanciamento molto migliore, che permette loro di affrontare con più forza i diversi andamenti stagionali”.*

A Terreno si firmano diverse selezioni di Chianti, dalla strutturata Riserva Sillano all'elegante A Sofia. Il Chianti Classico “annata” rivela tuttavia con più trasparenza lo stile scelto dagli autori (Sofia è affiancata dal noto e capace enologo Federico Staderini). Il confronto tra i Chianti Classico di Querciabella e di Terreno mostra, dunque, da un lato una continuità e contiguità nel carattere dei rossi di Greve, che a dispetto del nome del comune non ha in genere nulla di pesante, e che anzi mostra una certa grazia espressiva; dall'altro qualche ovvia differenza formale. I Chianti Classico della vendemmia 2019 hanno entrambi ampio “respiro” chiantigiano nello spettro aromatico, e non starò a elencare i soliti descrittori analogici del miglior sangiovese. La versione di Querciabella esprime un timbro boisé più sottolineato, pur in un contesto olfattivo di buon bilanciamento complessivo, mentre il 2019 Terreno ha sviluppo più arioso, più slanciato. Al palato si equivalgono per finezza della grana tannica. In entrambi si fa sentire nel finale la significativa dote alcolica, che però tende a integrarsi con efficacia alle altre voci gustative.

La sfida, qui come altrove nei territori classici, è e sarà traghettare questi caratteri peculiari e qualificanti attraverso le acque in tempesta dell'ormai assodato e inquietante cambio climatico.