



La maggior parte delle denominazioni locali accende cinquanta candeline

Il vino bresciano profondamente cambiato nell'arco di mezzo secolo

Il 2017 accende le 50 candeline per le maggiori denominazioni bresciane, ma sembra passato più di un secolo. Il vino bresciano è cambiato alla velocità di uno smartphone. Mezzo secolo fa, quando sono stati

di Gianmichele Portieri

approvati i disciplinari delle Doc, le vigne erano poche e il vino era scadente. Ma la rincorsa a rotta di collo ha meno di un decennio. Anche il gusto nel bicchiere è cambiato, ve ne siete accorti?

Era ieri, ma era un altro mondo

Per telefonare si doveva comporre il numero facendo girare il disco del telefono, sempre più spesso da tavolo, ma ancora di frequente appeso al muro. Un numero che si doveva ricordare o consultare sulla agendina. La memoria non c'era proprio. Se si era per strada si doveva trovare una cabina telefonica e dare la caccia nel profondo delle tasche ad un gettone telefonico (che regolarmente non si trovava). La telefonata utilizzando delle normali monete si vedeva solo

nei film americani. Da noi ci voleva il gettone. Se poi la telefonata era interurbana la faccenda era ancora più complicata. Nel Bresciano c'era già la teleselezione, ma fino al 1970 in molte zone si doveva chiamare tramite centralino con la signorina che, ogni tre minuti, chiedeva con gelida cortesia: raddoppia? Era il 1967 e ormai il boom economico ci aveva messo quasi tutti in auto, ma per spostarsi si dovevano consultare le carte stradali, magari ricordandosi da che parte stava il nord



nella realtà e sulla mappa. C'era, è vero, sempre la possibilità di chiedere ad un passante o al bar del paese, ma, al tempo, era meglio sbrogliarsela



e se nel ricordo resta buonissimo, l'ingrediente principale del felice ricordo è la nostalgia. Diciamone una per tutte: l'uva veniva raccolta poco matura per la tendenza, molto contadina, di portarla a

Controllata. Con quel decreto diventavano Doc i primi vini bresciani (un anno prima era toccato alla Vernaccia e al Marsala) e in particolare sono diventati a Denominazione il Franciacorta, il Lugana e il Riviera del Garda Bresciano. Il 2017 è l'anno del 50° compleanno per

i principali vini bresciani che, giustamente, lo festeggiano (con più enfasi la Lugana, più sommamente gli altri).

Nella storia personale di ciascuno di noi 50 anni non sono poi una eternità. Certo i capelli sono diventati grigi ed è inesorabile che spunti un po' di pancetta, ma tutto sommato ci sentiamo ancora molto simili al ragazzo o al bambino che eravamo 50 anni fa.

Per il vino è un'altra storia. Dopo 50 anni il vino bresciano è cambiato, molto cambiato, anzi è irriconoscibile. Direte che certo, non è più in damigiana ma in bottiglia, direte che vi sembra più prestigioso e ambizioso, che cerca, spesso riuscendoci, di andare anche all'estero. La cosa più sorprendente è però che è cambiato anche nel bicchiere. Se si è consumatori abituali di vino (chi ha più di 50 anni lo è) si tende a non notarlo, ma il vino di mezzo secolo fa era proprio un'altra cosa

con qualche frase in dialetto, soprattutto se si era in giro nelle valli.

Senza cellulare e senza navigatore era proprio un'altra vita, da non credere che si vivesse bene ugualmente. Ormai l'elettricità era arrivata dappertutto e l'acqua in casa non era più un problema.

Le notizie giravano ugualmente, tramite la radio (che c'era anche in auto) o dalla tv, ovviamente in bianco e nero. I giornali erano ancora stampati con il piombo, esattamente come aveva suggerito Gutenberg 500 anni prima (però si comperavano più spesso). Non si poteva mandare un sms, al massimo si poteva inoltrare un fax, ma, attenzione, il fax su carta chimica svaniva in pochi minuti. Si poteva leggere, ma non conservare e ancor meno usare per il copia-incolla.

In quel Paese è entrato in vigore il DPR 21 luglio 1967 che stabiliva come dovevano essere i vini a Denominazione di Origine

casa prima che il maltempo facesse qualche disastro. E poi il vino durava poco. I vini bianchi e il Chiaretto facevano fatica a passare indenni l'estate. Meglio i vini rossi quando la natura regalava un grado alcool decente.

Per dire che chiedere solennemente un certificato di nobili origini ai vini di quel tempo, è stato soprattutto un atto di fede o un fortunatissimo caso di preveggenza. Che Brescia vinicola sarebbe diventata quella che è era una cosa da non credere. Del resto il futuro sembrava ben disegnato dai successi della siderurgia e delle meccanica.

Ma la cosa più curiosa è che il gran balzo del nostro vino verso l'oggi è avvenuto, quasi del tutto, nell'ultimo decennio, quello della globalizzazione, dei droni svolazzanti sulle vigne, delle raffinate tecniche computerizzate di cantina. A cambiare lo scenario più prossimo sono stati tre eventi: il cambiamento climatico con tutta la sua imprevedibilità, la domanda dei consumatori sempre più orientata alla naturalità e quindi al biologico, il calo drastico dei consumi che ha costretto tutti i vini a scalare la qualità per tenersi stretto un consumatore sempre più esigente che vede il vino sotto una luce che nel 1967 non si immaginava neppure.

Le vigne che nessuno voleva

Per fare un esempio, la Franciacorta del 1967 era la zona vinicola più piccola del Bresciano. Contava 31 ettari a vite, in gran parte a uva rossa, che davano vino destinato al consumo locale. Un buon bicchiere di vino, al tempo, si cercava nelle cantine di Botticino (che era la vigna delle osterie della città) o ancora più in quelle di Cellatica, la zona vinicola con più storia risalente nei secoli e la più citata nei testi antichi fin dal Medioevo. Non che la Franciacorta fosse negata alla viticoltura. Quando è arrivato Napoleone nella attuale Franciacorta c'erano mille ettari a vigna. Poi la vite è stata abbandonata e, siccome il frumento cresceva stentatamente, si è puntato sull'allevamento con la gran stagione del manzo di Rovato. Se proprio si volessero riannodare i fili dei 50 anni di storia, da festeggiare ci sarebbe l'attuale Curtefranca, il vino di Franciacorta senza le bollicine che, fateci caso, sta vivendo una stagione di rilancio dagli esiti ancora da scoprire. Ai tempi della Doc il Curtefranca si chiamava Franciacorta bianco o Franciacorta



Rosso. Lo spumante era previsto, ma non si sapeva che strada avrebbe preso (se sarebbe stato rifermentato in autoclave come il Prosecco o in bottiglia come lo Champagne).

Vero che nel 1961 erano state prodotte le prime 3 mila bottiglie di Pinot di Franciacorta spumante, ma è anche vero che nel 1975 la Guido Berlucchi ha scelto di utilizzare anche uve dell'Oltrepò e del Trentino, abbandonando la neonata Doc. Tornerà ad essere Doc (diventando automaticamente il maggior produttore) solo 30 anni dopo. Così, quando lo sparuto gruppetto

di cantine che aveva scelto la strada ardua di diventare la Champagne italiana, ha fondato il Consorzio, i produttori erano otto (oggi sono 118) e le bottiglie meno di un milione l'anno. Ma siamo a tempi più recenti. La Franciacorta nel 1995 (l'anno della Docg, il vero anno di nascita della Franciacorta come è ora) ha venduto 2,8 milioni di bottiglie, una quantità che 10 anni dopo, nel 2005 aveva solo raddoppiato a 6 milioni con una crescita costante, ma lentissima (circa il 4% l'anno). I dieci milioni di bottiglie sono una "conquista" del 2009 quando gli ettari coltivati a vite sono diventati quasi 2 mila. A distanza di 8 anni, la produzione è sostanzialmente raddoppiata.

Oggi gli ettari a vite sono tremila e sarebbero pure di più se non si fosse deciso, con lungimiranza, di bloccare l'impianto di nuove viti per non creare eccedenze di offerta sul mercato. Senza allargare gli attuali confini, la Franciacorta potrebbe piantare altri 2 mila ettari a vigna. La produzione attuale è di circa 20 milioni di bottiglie l'anno, con 17 milioni di bottiglie vendute.

L'acquittrino diventato un successo mondiale

La Lugana non era messa meglio. La Lugana era una zona acquittrinosa con una resa agraria molto bassa che scoraggiava ogni iniziativa agricola. Che da quella terra, che nessuno voleva comperare, nascesse un caso di successo mondiale, non si poteva proprio immaginare. Insomma non era un bel posto per fare degli investimenti. La Lugana attuale è la zona dove il vigneto è costosissimo, tanto da rivaleggiare con i prezzi delle vigne di Montalcino dove nasce il mitico Brunello.

Oggi la Lugana ha duemila ettari a vite e cresce di 200 ettari l'anno avviandosi a piantare 3 mila ettari che potranno valere 30 milioni di bottiglie. Oggi si arriva a 15 milioni di bottiglie in gran parte esportate. A cambiare le sorti della zona (che ai tempi di Catullo era una inestricabile foresta) ha contribuito un incredibile successo all'estero. Il Lugana, quasi all'improvviso, ha cominciato a piacere ai turisti tedeschi in vacanza sul Benaco. Sono cambiati i gusti dei consumatori e

il Lugana si è trovato a proporre un vino bianco dal gusto "moderno". Dal punto di vista agricolo la Lugana è un piccolo mistero. Il terreno della zona classica (quella attorno a Sirmione) è solo pochi centimetri più alto dell'acqua del lago (un tempo si vendemmiava in barca), il terreno è composto da argille grigie molto caratteristiche che a tutto farebbero pensare meno che ad essere una terra buona da coltivare. Però ci sono le brezze del lago che mitigano gli inverni freddi

e rinfrescano le estati calde tenendo i grappoli ben asciutti.

Non che la storia sia, anche qui, del tutto lineare. Quando i bravi produttori di vino bianco da tani-chetta (amatissimo dai milanesi con seconda casa a Desenzano e dintorni), hanno deciso di proporre vino in bottiglia, a quel vino fin troppo secco e minerale ci credevano poco persino loro. Per un bel periodo, ai mosti ricavati dal Trebbiano di Lugana (oggi Turbiana) si aggiungevano generose dosi di Chardonnay per ottenere un vino più morbido e profumato. Qualcuno si faceva tentare anche da una piccola quota di uve aromatiche. I gusti erano così. Oggi il Lugana piace proprio se è Lugana al 100%, bello secco e verticale. La crescita tumultuosa della Lugana è cosa degli ultimi anni. Nel 2008 ne sono state vendute 6,6 milioni



di bottiglie, ma la cavalcata è stata assai rapida (anche perché si sono continuate a piantare vigne). La Lugana è cresciuta nel decennio di circa un milione di bottiglie ogni anno con gli ettari che erano 500 circa nel 2000, saliti a quasi mille

nel 2008 e passati a quasi 2 mila nel 2016. Così l'attuale produzione è attorno ai 17 milioni di bottiglie. Si sarebbe tentati, a questo punto, di osservare che tra la Lugana e la Franciacorta si sta realizzando un sostanziale pareggio. Chi lo dice non è consapevole di dire una colossale sciocchezza. La maggior parte del Lugana si vende d'annata, cioè si vendemmia a settembre e a febbraio è belle e pronto. Il Franciacorta, nel migliore dei casi, richiede due anni: sei mesi per produrre il vino base e almeno 18 mesi di rifermentazione sui lieviti. Un tempo che sale fino ai 72 mesi per le riserve.

Altra storia, altri costi. Però la Lugana ha registrato un miglioramento del prezzo del 173% dal 2008 al 2015, un progresso che la Franciacorta non ha saputo eguagliare almeno non così in fretta.

Scommesse azzeccate e mezze delusioni

È viceversa cambiata poco la situazione a Botticino dove il terreno è in collina, spesso in alta collina, e quindi in condizioni ideali per produrre quello che potrebbe essere, secondo molti, il Barolo bresciano. Il Cellatica esiste ancora, anche se non ha più un Consorzio di tutela, ma la zona, ricompresa nella Franciacorta, preferisce ovviamente produrre Franciacorta Docg riducendo il suo tradizionale grande vino rosso a poca cosa. Ma quella poca cosa ha spesso profumi straordinari. I pochi che producono ancora Cellatica lo fanno molto bene.



La Riviera del Garda era la zona più promettente fin da 50 anni fa. La vite e l'olivo erano tenuti in gran conto e il vino della Riviera godeva di una certa notorietà. Attualmente la Riviera ha circa mille ettari a vigneto, non molti di più di quelli che aveva un tempo anche se allora prevaleva la coltura promiscua (si piantavano anche le patate tra i filari). Il Gropello, il vitigno autoctono che in pratica c'è solo sul Garda, era già apprezzato e c'era già il Chiaretto, la cui tecnica di produzione (che ne ha fatto il "vino di una notte") era già stata codificata dal senatore Molmenti a fine '800.

Tanta fortuna (forse troppa fortuna) non è stata sfruttata a dovere fino a tempi recenti. Il futuro, sulla riva bresciana del Benaco, sta cominciando in pratica solo ora.

Il vino che promette una certa notorietà è il Chiaretto anche perché è, a livello internazionale, un ottimo momento per i vini rosati e il nostro Chiaretto è diventato buonissimo. A Capriano del Colle, a pochissima distanza dalla città, si andava in gita la domenica per il pranzo in una delle famose trattorie attorno

al Montenetto. Si comprava anche il vino, rigorosamente in piccole damigiane e poi persino in tanchette di plastica. Quando nel 1980 è stata chiesta la Doc per il vino di Capriano, non sono stati pochi ad arricciare il naso. L'ultima cosa che si associava al vino di Capriano era la qualità. Tanto più che si era diffusa la coltivazione del Clinton che dava un vino molto robusto di gradazione che andava alla grande con lo spiedo. Il Clinton non si può più coltivare (è uva da tavola), ma il divieto lo ha reso molto popolare. Oggi il Capriano del Colle, approfittando sia del clima e della natura intatta del Montenetto e un quasi totale ricambio generazionale nelle aziende della zona, sta iniziando a scrivere una storia tutta diversa orientata alla qualità e al biologico. Il vitigno della riscossa sarà il Marzemino nella ritrovata versione bresciana che consente di ottenere un vino dai caratteri molto moderni. La Valle Camonica nel medioevo era il vigneto del Bresciano. Più di 2 mila ettari di vigna coltivati sulle terrazze del lato solatio della valle (la destra orografica dell'Oglio)

assicuravano vino in abbondanza con vigne che crescevano fin sopra Edolo. Poi è arrivata la piccola era glaciale all'inizio del '700 che ha gelato gran parte delle viti alle quote più alte, quello che è rimasto nella media valle è stato distrutto dalla fillossera a fine '800, un flagello dal quale la valle non si è più ripresa, ma il colpo di grazia al vigneto camuno lo ha dato la sirena dell'industria negli anni '50 con l'abbandono massiccio dei vigneti per andare a lavorare in fabbrica o nell'edilizia. Sono rimasti meno di cento ettari, praticamente qualche appezzamento coltivato per hobby dagli anziani. Nel 2003 ai vini della Valcamonica è stata riconosciuta la Indicazione Geografica Protetta (Igp) e la storia ha cominciato a camminare in senso contrario. Oggi le bottiglie di vino sono ancora poche (200 mila), ma le aziende che propongono il loro vino sono ben 17. I vitigni più promettenti sembrano il Marzemino per i rossi e l'Incrocio Manzoni per i vini bianchi, ma i valligiani credono molto nel Riesling Renano, una uva di prestigio che potrebbe riscrivere la storia vinicola della valle.



Il vino che non c'era

La articolata vicenda del vino bresciano ci dice che mezzo secolo fa non avremmo potuto gustare un vino simile a quello di oggi, semplicemente perché non c'era. O se c'era, con quello attuale divideva solo il nome. Anche il vino dell'ultimo decennio è cambiato, con il mutare dei gusti dei consumatori e per la nuova sensibilità ambientale. Sembra ieri che a un vino biologico si perdonavano grandi falle sul piano qualitativo, per non dire del vino biodinamico che, fino ad un decennio fa, aveva come minimo un sentore ossidato, se non era proprio sgradevole. Oggi il vino da uva biologica e vinificato secondo le regole del biologico (esistono norme europee che stabiliscono anche che cosa si può o non si può fare in cantina) è spesso più gradevole di quello prodotto con l'aiuto della chimica. Ormai si riesce a produrre anche vino vegano (cioè senza l'impiego di prodotti animali), una idea che solo pochi anni fa sarebbe stata considerata quanto meno balzana.

Il dato che ha cambiato il panorama rispetto a quando non avevamo in tasca il telefonino, è la costante diminuzione del consumo di vino. Cinquanta anni fa il consumo di vino pro capite era attorno ai 120 litri l'anno e si era già in un'Italia industriale. In precedenza i consumi erano molto più elevati per motivi che attirano ormai solo l'attenzione degli storici. Il vino era una integrazione della dieta alimentare. I forti consumatori di vino riuscivano ad evitare le storiche malattie dovute ad una alimentazione troppo povera, come la pellagra che era conseguenza di un consumo quasi esclusivo di polenta senza companatico. Il vino aveva anche la funzione di fornire una bevanda sana, quando l'acqua potabile era una rarità. Si spiega così che

il vino dovesse essere molto, anche a gradazione bassa o bassissima (come il vinello prodotto per torchiatura delle vinacce con aggiunta di acqua) purchè fosse una bevanda fermentata. Nei Paesi nordici la stessa funzione era assicurata dalla birra che magari arrivava a stento a due gradi alcol, ma era comunque fermentata. Ovvio che il consumo a testa fosse di parecchi litri al giorno, ma con quella percentuale di alcol non c'era certo da ubriacarsi.

Negli anni '60 il consumo era quotidiano per la maggior parte della popolazione maschile, soprattutto quella impegnata in lavori pesanti e all'aria aperta.

Oggi il vino ha tutt'altra funzione, è cioè consumato semplicemente per il piacere di bere qualcosa di buono che accompagna un cibo. È quindi facile capire che per molti il consumo di vino sia confinato ai momenti di festa o ai pranzi importanti, magari al ristorante.

Naturalmente anche questa situazione non si può tagliare con il coltello. Esiste ancora un mercato del vino sfuso e di basso prezzo, ormai sempre più spesso confezionato in contenitori di cartone o venduto sfuso come "vino della casa". Lo sfuso ha anche un lusinghiero successo all'esportazione. Ci sono aziende che realizzano fatturati milionari con questo tipo di prodotto il cui consumo è legato alle abitudini in prevalenza della popolazione più anziana. La nostra provincia tuttavia è poco interessata a questo mercato per i costi mediamente maggiori che ha la produzione da noi. I grandi produttori di vino sfuso sono la pianura veneta, l'Emilia e le Puglie. La condizione indispensabile è che potatura e vendemmia si possano fare a macchina. Il Bresciano è una delle zone in

cui quasi tutto il vino è a denominazione di origine e vendemmiato a mano. Cinquanta anni fa il vino Doc era, anche a Brescia, una rarità. Alcuni dati sul consumo di vino aiuteranno a capire.

Nel 2007, giusto 10 anni fa, il consumo pro capite di vino in Italia era di 44,9 litri. Nel 2009 i litri erano già 40, nel 2013 35,4 e nel 2017 circa 35 litri di vino a testa all'anno. Il calo del consumo pare infatti essersi assestato su questa quantità.

Il consumo a Brescia, anche se non esiste un dato ufficiale, è sicuramente inferiore alla media nazionale e di poco superiore al consumo di Milano che detiene il record del minor consumo. Probabilmente è parecchio inferiore ai 30 litri a testa perché nella media italiana entrano regioni (come il Veneto) che sono rimaste tradizionalmente più forti bevitrice di noi.

Siamo scesi a livelli di consumo tipici dei Paesi dove è più diffusa la birra (che anche da noi sta avvicinandosi al consumo medio di vino). Secondo i dati dell'Organizzazione internazionale del vino (l'autorevole Oiv) beviamo meno vino di uno svizzero (ma qui gioca la differenza di reddito tra noi e gli elvetici). Il calo dei consumi ha colpito in generale tutti i Paesi produttori di vino e consumatori abituali, mentre i Paesi della birra sono in crescita con gli Usa che ormai sono il maggior consumatore mondiale di vino. Fa parzialmente eccezione la Francia dove il calo c'è stato, ma dove il consumo è sceso da 54 litri del 2007 a 44 litri del 2017. Per confrontare i consumi italiani (e fornire un orientamento ai molti produttori che esportano) va detto che in Germania si consumano in media 24 litri di vino a testa, in Austria circa 30 litri, in Svizzera 36 litri. Si tratta di dati immuta-

ti nell'ultimo decennio. In questi Paesi non c'è stata diminuzione di consumo, ma neppure aumento. Sono bassi viceversa i consumi in Spagna. Persino in Grecia il consumo si attesta su 28 miseri litri a testa. E dire che la vite ce l'hanno portata loro nella Magna Grecia.

Accanto alla esigenza di vino di qualità sempre più elevata, aumenta la domanda di vino "naturale". "Naturale" è un termine che usiamo tra virgolette perché in realtà è un termine proibito su una etichetta del vino, ma serve per capirsi perché riunisce in una definizione unica sia il vino biologico, quello biodinamico ed anche il vino dei produttori che assicurano l'impiego di tecniche a basso impatto ambientale. In realtà il consumatore non è attratto da un marchio, ma dalla certezza, comunque fornita anche soltanto sulla fiducia, che il vino non contiene sostanze chimiche nocive (e magari neppure allergeni) e che la vite non ha devastato la natura. L'orientamento verso vini naturali è seguito con molta attenzione dai produttori anche perché i prodotti biologici in generale sono gli unici che hanno incrementato le vendite anche nei periodi più bui della crisi. Secondo molti analisti e uomini di marketing, il produrre vino naturale è una precondizione per vendere. Dieci anni fa si diceva che la qualità era necessaria per stare sul mercato, ora non basta più neppure quella: occorre anche la naturalità. Ci sono mercati esteri dove, se non sei biologico certificato, non entri proprio. I piccoli produttori possono rassicurare il loro cliente anche solo "mettendoci la faccia", ma le aziende

maggiori e tutte quelle esportatrici devono affidarsi ad un marchio. Un marchio che è quello europeo del biologico, tanto che a detta di molti il biologico di fatto, se non è certificato da un ente terzo autorizzato, non esiste.

Il futuro sembra ancora più complesso. C'è già chi dice che il biologico non basta più, che il consumatore vorrà di più. La possibile risposta è la produzione biodinamica che cresce più del biologico. La biodinamica, nata dalle teorie piuttosto incredibili dell'austriaco Rudolf Steiner, non vale tanto agli occhi del consumatore per le sue pratiche che possono sembrare stregonesche, ma per l'estremo rispetto dell'ambiente che è sottinteso a questa tecnica produttiva.

I bresciani, come è accaduto anche in altri campi, non si sono fatti trovare impreparati. Quando, ormai tanti anni fa, il vino veniva chiesto solo di qualità, una qualità che il consumatore medio identificava con la Doc (sbagliando, ma non importa), i bresciani si sono messi a produrre quasi solo vino Doc. Ora che la sfida è il biologico stanno facendo la stessa cosa.

La zona più avanzata su questo fronte è la Franciacorta che si avvia a diventare una zona totalmente biologica e quindi a portare a casa un vantaggio competitivo (anche nei confronti dello Champagne) che sarà incredibile. In Franciacorta già mille ettari su 3 mila sono convertiti al biologico, altri mille ettari sono in conversione al biologico. La conversione richiede tre anni di pratiche ammesse dai regolamenti per ottenere la certificazione dei

vigneti, poi ci vogliono almeno altri due anni per ottenere le bollicine. Non è un periodo breve, ma la strada è segnata.

La seconda zona più biologica del Bresciano è il Capriano del colle dove quasi tutte le vigne sono in conversione. Sul Garda la scelta del biologico è legata alle scelte di singole aziende, ma il vantaggio di chi è già bio su chi non lo è, indurrà sempre più aziende a "convertirsi". Da notare che sul Garda bresciano è diffusissimo l'olio in coltura biologica, costosissimo, ma eccellente. In Lugana non esiste una scelta dichiarata a favore del biologico che è ancora una scelta di singole aziende, come si verifica anche in altre zone (anche il Botticino di qualche azienda è bio).

Perché si passa al biologico? Si è detto delle motivazioni di mercato, ma non basta. Se chiedi a chi ha fatto questa scelta ti dirà che il coltivatore biologico deve essere più bravo, deve essere più attento ai cicli della natura, alla fertilità del suo terreno e alla buona salute delle sue viti. Si diventa biologici per convenienza, ma anche (o soprattutto) per sentirsi più bravi.

La nuova generazione va anche oltre. L'ambizione è quella di lasciar a chi verrà dopo una terra migliore, più fertile, più ricca di sostanza organica, rispetto a quella che si è ereditata. La generazione che ha gestito le vigne fino a 10 anni fa, non ha fatto certo un buon servizio al vigneto, lasciandolo più povero, più sfruttato, più debole. Il piovosissimo 2014 e il torrido 2017 hanno indotto molti a fare qualche riflessione.

Con il bicchiere tra le mani

Detto del quadro macroeconomico, viste le scelte aziendali e dei consorzi come collettività di

produttori, visti i nuovi orientamenti agronomici, tenuto conto degli aspetti sociologici di una società

profondamente cambiata, alla fine quello che ci interessa davvero scoprire è cosa è cambiato nel bicchie-

re, nel nostro bicchiere. Già perché, alla fine, il vino è un piacere.

Abbiamo già visto in generale che la qualità complessiva delle produzioni anche bresciane è cresciuta e pure di molto. Ma quello della qualità è un concetto tra i più sfuggenti e controversi. La si può interpretare come salubrità, cioè assenza di sostanze nocive, comunque non consentite perché potenzialmente nocive. Messa così basterebbe portare il nostro vino in laboratorio, per scoprire che i vini in cartone, quelli a basso prezzo, sono quelli che superano meglio di tutti le prove di laboratorio. Tutto sommato un prodotto biologico è intrinsecamente più rischioso di uno dove l'intervento della chimica, ha fatto piazza pulita di tutti i patogeni.

Il vino in realtà è un prodotto complesso composto in prevalenza da acqua, poi da alcol, infine da una miriade di microcomponenti che sono quelli che danno al bicchiere di vino le caratteristiche che più apprezziamo. Sono tutti componenti che arrivano al vino dal terreno, dal clima, dalla varietà della vite che si esprime in modo diverso a seconda del terreno e del clima in cui è coltivata (uno Chardonnay della Sicilia non assomiglia certo ad uno dell'Alto Adige). Il lavoro dell'agronomo prima e dell'enologo poi, è essenzialmente quello di non danneggiare quanto la natura regala alla vite.

In realtà il discorso è più complesso. La fine naturale del mosto d'uva, senza interventi umani, è l'aceto, non il vino. Il vino nasce da un intervento umano che blocca la fermentazione prima che il mosto diventi aceto. Storicamente l'uomo ha sempre tribolato assai per controllare la fermentazione del mosto. Nell'antichità nel vino si mettevano erbe aromatiche e molto miele per coprire il profumo di aceto che tendeva a prevaricare. In tempi più recenti si è puntato sulla percentuale

di alcol, osservando che i vini più ricchi di alcol durano più a lungo. L'alcol si produce nel vino per trasformazione dello zucchero e quindi, in generale, più l'uva è matura più il vino si conserva.

Ma naturalmente il grado alcolico non è l'unico parametro da tenere d'occhio.

Tanto più che, se produrre un vino rosso è relativamente semplice, ci sono i vini cosiddetti tecnologici. È intuitivo che uno spumante non si produce per un processo naturale. Il vino base viene addizionato di lieviti e di zucchero che si trasformano anche più volte nel corso del riposo delle bottiglie

in catasta. Ma sono vini tecnici anche i chiaretti. Pigiando l'uva rossa, si ottiene un trasferimento automatico del colore (è contenuto nella buccia) al vino. Per ottenere

un rosato si deve intervenire per bloccare il processo. Anche i vini bianchi sono più complessi da produrre perché tendono spontaneamente ad ossidarsi, per non dire dei vini bianchi ottenuti da uve rosse dove le bucce colorate dell'uva vengono eliminate al volo perché non diano colore al mosto.

Cosa è quindi cambiato nel vino che beviamo oggi? Cominciamo dall'alcol che è diventato un problema esattamente contrario a quello che era fino a pochi anni fa. Con il cambiamento climatico l'uva matura di più ed è normalmente più ricca di zucchero. Il risultato è che si hanno vini bianchi che raggiungono in modo spontaneo il 14% d'alcol. Un risultato non gradito a tutti e che i produttori tentano in ogni modo di contrastare. Un modo semplice

è quello di raccogliere l'uva meno matura o ridurre l'alcol con complesse e costose tecniche di cantina. Il punto è: come usare uva perfettamente matura, ricca di profumi, senza avere troppo alcol. Il difficile equilibrio si raggiunge tenendo d'occhio la maturazione fenolica che è cosa diversa dalla maturazione zuccherina, che era l'unico parametro tenuto in conto dai contadini di una volta.

L'altro obiettivo attuale è quello di avere vini con grande intensità di gusto e di profumi che conservino queste caratteristiche a lungo e che al sorso



prolungamento delle nostre papille gustative il più possibile (si chiama persistenza). Uno dei modi è quello di costringere la vite a produrre poco in modo da restituire grappoli ricchi di intensità e di consistenza. I modi sono due e sono ormai normali nella produzione bresciana: ridurre le gemme a frutto effettuando la cosiddetta vendemmia verde e intensificare il numero delle viti per ettaro. Nel primo caso si elimi-

nano alcuni grappoli che si stanno formando in modo che la vite dia il meglio a quelli rimasti. Nel secondo caso si piantano più viti per ettaro in modo che ogni vite dia poco, ma di qualità eccellente. La tradizione bresciana, viva fino a pochi anni fa, prevedeva 2.500 viti per ettaro, oggi i disciplinari di produzione prescrivono almeno 4.200 ceppi per ettaro. Copiando dalla Francia si era giunti a sperimentare vigneti anche con 10-15 mila piante per ettaro, una esagerazione che non ha dato risultati convincenti.

Inseguendo i gusti del consumatore di oggi, i nostri vini sono cambiati anche sotto il profilo della intensità. Fino a pochi anni fa si considerava che fosse ottimo un vino di grande intensità, carico di colore, di buon grado alcolico, adatto in un parola ad accompagnare una cucina grassa e saporita.

La regola valeva per i vini rossi, ma persino gli spumanti di Franciacorta dei primi tempi dovevano “mostrare i muscoli”. Oggi un vino viene considerato grande se, anche dopo 10 anni, conserva freschezza e giovinezza.

Come è, o dovrebbe essere, il vino che beviamo ora? Prima regola: deve piacere subito e a tutti, anche ai non esperti e anche ai consumatori occasionali. Il vino che va oggi è quello di cui sei tentato di finire la bottiglia. I grandi vini di una volta (qualcuno li ha chiamati “vinoni”) vengono ancora prodotti, ma soprattutto per

il mercato estero. Sono apprezzati perché il consumo all'estero avviene molto spesso fuori pasto e quindi sono centellinati come da noi si fa con un superalcolico.

Il vino di oggi deve essere leggero e meno alcolico, o quanto meno sembrare meno alcolico. Il trucco consiste nel tenere alta l'acidità, quindi la freschezza, che fa sembrare più lieve l'alcol che pure c'è. Il vino deve essere abbinabile ad una cucina meno grassa e quindi i tannini, che erano un magico ingrediente del vino per pulire la bocca dalla intensità dei brasati, non sono più graditi. Si è detto che il vino deve essere il più possibile naturale. Spesso lo è davvero perché con il freddo si è eliminata molta chimica di cantina. Persino i solfiti (che sono un ingrediente indispensabile da due secoli per impedire l'ossidazione del vino) vengono usati con sempre maggiore parsimonia. C'è chi dichiara di non avere usato solfiti “aggiunti”, in realtà un poco di solfiti ne produce la fermentazione stessa per un processo, molto naturale, del vino per proteggere se stesso. Malgrado le minacciose scritte obbligatorie in etichetta, la dose dannosa di solfiti è altissima, non sono quindi da temere.

Ultimo dato che ci è stato regalato dalla crisi è che il vino, anche quello buono, deve essere economicamente accessibile. Il prezzo del vino al ristorante dipende, come è noto, dal

ricarico operato dal ristoratore e in questo senso le follie di moltiplicare il costo pagato alla cantina per tre o per cinque, sono sparite. Ma anche il prezzo del vino all'origine è frutto di una serie di componenti che con il costo “industriale” hanno poco a che fare.

Per produrre una bottiglia di vino si deve comperare o affittare la terra, piantare le viti, coltivarle senza fretta (un vigneto comincia a produrre dopo tre anni, ma il meglio lo dà dopo almeno dieci), difenderle dai parassiti. Poi si deve vendemmiare ad avere una cantina modernamente dotata che è un costo importante sia per i muri che per le dotazioni tecniche. Anche le botti, soprattutto quelle di piccola taglia di rovere francese, costano davvero molto. Ciò non toglie che il costo industriale di un litro di vino sia molto inferiore al prezzo di vendita. Al costo vanno infatti aggiunti i costi di distribuzione, i costi del capitale immobilizzato, gli eventuali costi doganali e di trasporto. Ma la voce che più di tutte fa il prezzo è la fama della cantina, o, per usare una espressione moderna, il valore del brand. Così una bottiglia può costare anche cento volte il suo costo effettivo. Un valore che non tutti sono disposti a pagare, ma che (credeteci) di fronte a certi capolavori, vale la pena sborsare.

Gianmichele Portieri
Giornalista

