

Le Vigne di Turmhof: la teoria

in L'Approfondimento • 3 febbraio 2017 • di Marco Magnoli



Il concetto di **Vigna** e la questione dello sviluppo dei Cru sono tra gli argomenti di discussione più attuali nell'ambiente vitivinicolo sudtirolese. Con il Decreto Assessorile dell'11 settembre 2014 (*Disposizioni inerenti all'iscrizione di indicazioni geografiche nello schedario viticolo provinciale nonché dell'elenco provinciale delle menzioni geografiche aggiuntive*), la Provincia Autonoma di Bolzano ha infatti regolamentato, a partire dalla campagna vendemmiale 2014/2015, l'utilizzo della menzione "vigna" seguita da un "toponimo" di località ("diverso dal nome di un Comune o frazione e deducibile da cartografie ufficiali o da atti storici del libro fondiario") o da un "nome tradizionale" ("denominazioni provenienti da atti storici del libro fondiario oppure nomi di fantasia, purché questi nomi siano stati utilizzati in maniera continua nei registri di cantina da almeno cinque anni").

Di questo tema, dei suoi significati, delle potenziali evoluzioni e delle eventuali ripercussioni qualitative e d'immagine si è ragionato in una "due giorni" di degustazioni e dibattiti organizzata il 27 e 28 gennaio scorsi dalla **Schlosskellerei Turmhof**, azienda storica di Niclara (Bz), attiva fin dal 1848 e, dunque, tra le più antiche realtà vitivinicole private del Südtirol, ora gestita da **Christof Tiefenbrunner** e dalla moglie **Sabine**, quinta generazione alla guida della cantina.



La famiglia Tiefenbrunner

In tale occasione, nel corso di un'interessante tavola rotonda svoltasi nelle **tenuta Hofstatt** sul monte **Fennberg/Favogna**, sopra a Magrè, produttori provenienti da diverse parti d'Italia e della Germania, accademici ed esperti del settore hanno avuto modo di confrontarsi sull'idea di **Vigna quale garante di qualità superiore**. A dare un primo inquadramento generale, storico e concettuale, ha provveduto il professor **Attilio Scienza**, che ha esordito spiegando come il valore di un vino stia nel suo luogo d'origine e come, nella contrapposizione tra vini di territorio e vini di vitigno, lo spartiacque stia nella **vocazione**, un concetto la cui origine va ricercata nell'opera di identificazione dei differenti Cru da parte dei monaci Benedettini nella Borgogna medievale. Se, infatti, i georgici romani, mossi da considerazioni valide nel contesto del mondo antico ma via via superate dall'evoluzione del gusto e dei commerci, distinguevano le aree di produzione vinicola sulla base del criterio della "conservabilità" e "trasportabilità" dei vini prodotti, i Benedettini di Borgogna furono i primi a tracciare una classificazione che tenesse conto della connessione tra caratteristiche del vigneto e qualità delle uve prodotte (in questo ispirati – occorre dirlo – da ragioni economiche in quanto detentori del torchio comune, per l'uso del quale si era soliti stabilire una tassa variabile, proporzionata al pregio delle uve pigiate).



Attilio Scienza

L'opera dei monaci, tuttavia, si basava su elementi concreti, in quanto le differenze tra i Cru borgognoni, che si riflettono poi nei diversi caratteri dei vini, traggono origine dall'effettiva eterogeneità dei suoli, un aspetto del quale il professor Scienza ha sottolineato l'importanza anche nel caso delle moderne zonazioni: l'identificazione e la delimitazione delle aree di omogenea vocazione devono rimarcare distinzioni nette, fondate sulla comune matrice geologica di ciascuna zona. Scienza ha, quindi, indicato tre termini che richiamano altrettanti aspetti ritenuti essenziali per dare significato a un territorio e alle sue vigne: **origine**, intesa come definizione univoca della fondamentale interazione tra un luogo specifico e specifici vitigni; **tipicità**, nel senso di elemento che caratterizza un vino in modo tale da renderlo chiaramente riconoscibile; infine **eccellenza**, ovvero la peculiarità propria di un prodotto che è in grado di entrare in un ambito diverso e forse superiore a quello della semplice qualità, riuscendo a comunicare al consumatore le intenzioni e i valori di chi lo ha realizzato. Solo riunendo queste tre prospettive è possibile fare emergere la **verità** di un territorio, che altrimenti rischia non di essere realmente "scoperta", bensì meramente "inventata".



Roberto Coppo



Alessandro Ceretto

Partendo da queste premesse, il discorso si è in seguito ampliato, arricchendosi di numerose riflessioni. **Alessandro Ceretto**, enologo delle aziende di famiglia in Langa, ha sostenuto che non è sufficiente stilare un semplice elenco di menzioni geografiche, così come è stato fatto per Barolo e Barbaresco; analogamente a quanto avvenuto in Borgogna, accanto ad esso occorre anche definire e statuire una gerarchia qualitativa delle diverse vigne, in modo da fornire una precisa chiave di lettura e valutazione del territorio e dei suoi prodotti al consumatore. Dal canto suo **Roberto Coppo**, dell'omonima azienda di Canelli, ha invece affermato come sia fondamentale dare un'identità geografica e territoriale certa ad ogni singola vigna, in modo da mappare i comprensori viticoli fornendone le essenziali coordinate, soprattutto in contesti come quello Astigiano dove per la Barbera, tutto sommato, ancora non esistono chiari riferimenti identitari; una volta fornito un nome, un'individualità alle vigne e, di conseguenza, al vino che vi viene prodotto, sarà poi il consumatore a stabilirne il valore e la gerarchia.

Nel prosieguo del dibattito, alcune critiche sono state mosse al Regolamento provinciale laddove consente di utilizzare nomi di fantasia per designare le vigne, con la sola condizione dell'uso continuo di tali nomi da almeno cinque anni. Vi è chi ritiene tale periodo troppo breve per consentire un sicuro accertamento della reale superiorità del vigneto, mentre, per quanto

riguarda l'impiego di nomi di fantasia, ad esso sarebbe preferibile il ricorso ad appellativi storici, considerati più adeguati in una prospettiva culturale e tradizionale.



Martin Aurich

A tal proposito **Martin Aurich** della tenuta **Unterortl**, in Val Venosta, pur comprendendo le perplessità relative al periodo di cinque anni, si è comunque dichiarato favorevole all'utilizzo di nomi di fantasia, in particolare nel caso di appezzamenti per i quali l'eccezionale vocazione viticola sia scoperta recente, poiché non è la storicità di un toponimo a garantire il valore di un vigneto. La sua affermazione ci pare condivisibile: è vero, insomma, che gran parte del valore di un Cru risiede nella sua storia e tradizione di qualità, tuttavia bisogna pure che tale storia e tradizione abbiano un inizio, magari enfatizzato proprio da un atto di fondazione significativo qual è l'apposizione di un nome oggi nuovo, ma che forse un domani si meriterà una grande notorietà. Tanto più che, nella maggior parte dei casi, anche le più sfrenate fantasie toponomastiche fanno comunque riferimento a precisi connotati morfologici, ad avvenimenti, ad aneddoti o ad altri elementi strettamente associati ai luoghi.



Peter Dipoli

Riallacciandosi in parte a queste considerazioni, **Peter Dipoli**, brillante vignaiolo altoatesino e vulcanico ispiratore di numerosi eventi e progetti in ambito provinciale, ha suggerito come l'individuazione e la valorizzazione dei Cru possano essere sfruttate nella maniera più utile e appropriata da singole aziende, in particolare quelle di dimensioni più contenute e a carattere familiare, legate ai propri vigneti da un rapporto stretto che consente di coglierne e apprezzarne al meglio i pregi, le singolarità e di farsi testimoni della loro storia e della loro più intima vocazione. Un'attitudine che sembra più difficile da mostrare per le cantine cooperative forti di centinaia di associati: le grandi realtà, infatti, rispondono a logiche produttive e commerciali per le quali è quasi improponibile strutturare la propria offerta sul concetto di singola *Vigna*, anche perché, considerata la mole dei conferitori e dei relativi vigneti, una gamma di vini così impostata finirebbe per risultare poco rappresentativa (qualora si puntasse solo su una piccola selezione di Cru) o, per contro, eccessivamente parcellizzata.

Un altro aspetto fondamentale nel discorso sui Cru, pressoché da tutti condiviso, consiste nella necessità di legare al singolo vigneto uno o comunque pochi e ben precisi vitigni. L'atto della concessione della menzione di *Vigna* dovrebbe, dunque, essere accompagnato dalla tassativa individuazione dei vitigni che su di essa possono essere coltivati. Il significato di "vigneto eccezionale" è, infatti, intimamente connesso al rapporto esclusivo e benefico che un tale luogo circoscritto, per via delle sue caratteristiche pedoclimatiche, è in grado di stabilire con una particolare varietà d'uva: dati questi presupposti, non avrebbe senso riconoscere il valore speciale di un vigneto e lasciare, poi, ai produttori la possibilità di variarne nel tempo e a proprio piacimento la base ampelografica.



Christof Tiefenbrunner

Tutto ciò è stato ribadito anche dal padrone di casa, **Christof Tiefenbrunner**, che, presentando il progetto **Selection VIGNA**, la linea top di gamma composta da quattro vini da singolo vigneto che Castel Turmhof sta lanciando sul mercato, ha confermato come per la sua azienda quello di "vigna" costituisca un **concetto completo**, che comprende l'intero ciclo produttivo, dalla vite fino al bicchiere di vino: solo selezionando attentamente un Cru e scegliendo di impiantarvi vitigni che si adattino armoniosamente alle singolarità geologiche e climatiche di quel luogo specifico, è possibile per tali varietà dare i risultati migliori; sarà poi la vinificazione, opportunamente condotta al fine di esaltare le peculiarità del luogo d'origine, a fissare nei vini i tratti distintivi del loro territorio, espressi con la massima intensità.

In definitiva ci sembra di poter valutare positivamente lo sforzo intrapreso dai viticoltori altoatesini nell'individuazione di vigne di particolare pregio, soprattutto se l'intento fosse – come in effetti appare – quello di dare vita ad una categoria di vini dal superiore carisma, che possa distinguersi dal resto della produzione provinciale pur rimanendo intimamente legata al territorio. Già in passato diversi produttori, soprattutto Cantine Sociali (che in Alto Adige hanno avuto il ruolo di autentici promotori dell'alta qualità), avevano introdotto linee legate a singoli masi o tenute viticole, ma il loro grande successo ha spesso portato ad un rilevante aumento dei quantitativi prodotti, trasformandole di fatto in veri e propri marchi aziendali, ormai svincolati dalla reale provenienza delle uve da un unico podere (il che talvolta è testimoniato in etichetta dalla perdita del suffisso “-hof”). La più recente strategia di alcune cantine, inaugurata ormai da qualche anno, ovvero realizzare un vino esclusivo e di altissima qualità, perlopiù in uvaggio, al quale affidare il ruolo di portabandiera del prestigio della singola azienda, ha avuto invece risultati senz'altro positivi sotto il profilo qualitativo e di immagine, ma ha forse il limite di riflettere più lo stile della *Maison*, di cui incarna l'eccellenza, che non il territorio d'origine.

L'idea di *Vigna* intesa come Cru alla francese, ovvero un vigneto dalle caratteristiche uniche e straordinarie, capace di dare vita a vini eccezionali e di livello decisamente e costantemente superiore, può allora rappresentare la giusta strada da percorrere sulla via della promozione e della caratterizzazione di una zona viticola, riunendo gli elementi ambientali, climatici, varietali, antropici, storici e tradizionali (in una parola: il *terroir*) in una sintesi precisa, certa, ben individuabile e riconoscibile.



Accanto a tanta teoria, ovviamente c'è stato modo di verificare sul campo quanto discusso e sviscerato in sede di dibattito. La famiglia Tiefenbrunner ha presentato per l'occasione i vini della sua Selection VIGNA: il **Sauvignon Blanc Rachtl**, lo **Chardonnay Vigna Au** ed il **Cabernet Sauvignon Riserva Toren** sono stati apprezzati in una degustazione comparata con importanti vini Cru provenienti dalle più rinomate aree viticole mondiali; il **Müller Thurgau Feldmarshall von Fenner zu Fennberg**, invece, celeberrimo vino della Schlosskellerei Turmhof e, fin dal 1972, pioniere dell'idea di Cru in Südtirol, si è esibito in solitudine, superbo protagonista di una verticale di sei annate comprese tra il 1996 ed il 2015.

Di queste degustazioni daremo conto, però, in un apposito e dettagliato articolo che pubblicheremo quanto prima.

Marco Magnoli