



PODERE PAVOLINI
BACEDASCO ALTO

Filosofia della Bollicina

di

GRAZIANO TERZONI

La Storia e la Terra

PAROLA D'ORDINE: VALORIZZARE

Da tre generazioni la mia famiglia, Terzoni, coltiva i vigneti di proprietà, posti sulle colline della Val d'Arda in località Paolini di Bacedasco Alto, nel comune di Vernasca, dove hanno sede anche la Cantina e l'Azienda agricola. L'Azienda è stata guidata, per oltre mezzo secolo, da Luigi, che, secondo le usanze del tempo, ha prodotto e commercializzato vini, per lo più sfusi, del territorio DOC - Colli Piacentini. Negli anni 80 il figlio, Graziano, è rientrato dagli studi ad Alba, dove aveva conseguito il diploma di Enotecnico, e con l'applicazione delle nuove teorie e conoscenze è stato promosso Enologo sul campo. La passione, trasmessa da padre in figlio, e lo spirito d'innovazione si sono fuse verso l'unico obiettivo di valorizzare le uve prodotte in questo territorio, poco noto alle grandi folle, ma da sempre apprezzato e vocato alla produzione di uve di eccellente qualità. I vigneti si estendono su una superficie di 5 ettari collinari, con pendenze variabili dal 5 al 12% e altezze comprese fra 200 e 250 metri s.l.m. La cura della campagna è affidata all'esperienza di Luigi che, con amore e sentimento, segue tutte fasi della crescita delle uve. Da queste uve Graziano produce circa 30.000 bottiglie di vino, suddivise tra vini rossi e bianchi; spumanti metodo classico, fermi e passiti. Con la voglia di sperimentare e il pungolo di capire, Graziano ha accumulato una considerevole esperienza, maturata anche per le collaborazioni con grandi Enologi e Ricercatori curiosi. Questo bagaglio di conoscenze acquisite è il fondamento della notevole personalità e della qualità dei vini dell'Azienda dei Terzoni, apprezzate e riconosciute ben oltre i confini provinciali.

TIPICITÀ E TRADIZIONE

I terreni di queste colline del piacentino sono di origine pliocenica, hanno grande spessore e sono notevolmente fossiliferi. Il piacentino è costituito quasi esclusivamente da marne e argille sabbiose grigio azzurre. Questi suoli sono appartenuti storicamente al Ducato di Parma e Piacenza (1545-1859), territorio ben noto per l'amore del bel vivere e della buona cucina, che nei secoli ha permesso di elaborare prodotti DOP noti ed apprezzati in tutto il mondo. Nella lunga storia del Ducato, che attraversa più di tre secoli e non è priva di guerre e scaramucce, ha lasciato un segno particolare l'imperatrice e duchessa Maria Luigia D'Austria, precedentemente moglie di Napoleone. La reggente è ancor oggi ricordata da piacentini e parmensi come personaggio degno di grande stima ed affetto, alla guida di uno dei migliori governi della storia del ducato. L'operato di Maria Luigia ha influenzato non poco lo stile di vita del territorio, che dall'inizio del 1800 ha conosciuto un lungo periodo di benessere. Ciò ha consentito al popolo ducale di dedicarsi alla buona tavola ed apprezzare il buon vino. L'affetto di parmigiani e parmensi per l'ex Duchessa è tale che ogni anno vengono organizzati convegni in suo onore e la tomba di Maria Luigia, nella Cripta dei Cappuccini di Vienna, è meta di pellegrinaggi e omaggi di violette, uno dei simboli della città ducale.

La Filosofia

È il riepilogo di tante giornate piene di azioni: quelle buone sono meravigliose e quelle negative sono solo esperienze che servono per imparare. Cerco il successo enologico concentrandomi sul risultato finale che entrerà nel bicchiere, scovando la soluzione migliore in ogni contesto. Cammino per vie sperimentali, spingendomi oltre al risultato già ottenuto, accompagnato dai dubbi e dalle certezze dell'agronomia, della biologia e della fisica. Nella mia scala dei valori, i denari non occupano i primi posti, perché non voglio essere schiavo, o dipendente, da un fede che può svanire da un momento all'altro. Adoro fare e guadagnare per vivere e creare lavoro, tornando a fare e dedicare tempo alle mie bottiglie. Cerco principalmente un'emozione da condividere: è bellissimo quando, parlando con i "santi bevitori", mi dicono di essere contenti e soddisfatti del mio vino, il mio lavoro.

LA SARTORIA DELL'ENOLOGO

Voglio avere una visione dei miei prodotti restando in qualche modo all'esterno, molto autocritico, per riuscire a valutare più adeguatamente il mio operato. Un enologo è come un sarto: dopo aver visionato la stoffa, prende ago e filo per creare un'opera nuova che deve piacere a chi l'ammira. La parola magica è eleganza. Faccio di tutto per creare vini eleganti dove un sorso tira l'altro. Perciò nell'uva cerco i tannini buoni, gli aromi delicati e l'armonia nel gusto e retrogusto. Anche a scapito della potenza e della muscolarità, che un sarto coprirebbe con le sue stoffe migliori. Ho capito che in un vino il "naso" elegante coincide con "una" bocca elegante, mentre un olfatto potente coincide quasi sempre con un gusto meno armonico, quasi eccessivo. L'esagerazione non è necessariamente negativa, ma il mio vino ideale è quello che... due amici si ritrovano, stappano una bottiglia, se la raccontano e dopo mezz'ora la bottiglia è vuota! Questo è il mio obiettivo.

LA MIA TERRA

Adoro le uve della mia terra: uve autoctone considerate dal mondo enologico "diversamente abili". Un tempo recriminavo per non essere nato in una zona enologica più conosciuta, dove il vino è passione di molti: in Piemonte, in Franciacorta, in Friuli o magari nella stessa Champagne. Ora vedo le cose da un altro punto di vista: giro, m'informo, chiedo e condivido, non con molti, la passione per fare sempre meglio. Ho capito che la Malvasia, l'Ortrugo, la Fortana, la Bonarda, le uve della mia terra arriveranno sempre seconde se continuiamo a mandarle nelle stesse scuole, a studiare con gli stessi metodi, dei Pinot, degli Chardonnay dei Sauvignon. Intendo dire che se ci si limita a copiare gli schemi di vinificazione di questi storici vini, non si può sperare di ottenere il meglio dai nostri vitigni.

Le nostre uve hanno bisogno di respirare a pieni polmoni, di riposare senza fretta, di essere svegiate delicatamente. Per le nostre uve serve un'elaborazione particolare, appropriata alle loro caratteristiche, che metta in risalto le loro doti migliori.

Il vino Amarone, ad esempio, è diventato grande solo perché nella zona di origine è stato adottato uno schema di produzione appropriato all'uva: l'appassimento pone le premesse per creare, da un Valpolicella, un grande vino.

LE BOLLICINE

Le bollicine fermentate in bottiglia sono la mia passione, perché sono nato in un territorio, la provincia di Piacenza, dove la rifermentazione in bottiglia è una lavorazione con origini antiche. Sin da dopo la Grande Guerra tutte le bottiglie prodotte nel piacentino (circa 30 milioni) venivano riempite con un vino che presentava un residuo zuccherino naturale.

Al sopraggiungere dei primi caldi primaverili queste bottiglie iniziavano a "far la spuma", oggi si direbbe a "rifermentare". E' il "metodo ancestrale", lo storico metodo usato da sempre in tutto il mondo per ottenere un vino con le bollicine, il remuage e il degorgement per rimuovere le parti torbide sono state applicate più recentemente, con le esigenze di commercializzare e trasportare il vino fuori dalle zone di produzione, per consumatori più lontani nello spazio o nel tempo. Negli anni '60 i Colli Piacentini erano una l'unica zona d'Italia che produceva solo "bollicine". Poi, a partire da metà degli anni '70, con il boom economico e dei consumi si sono diffusi quei tini infernali chiamati autoclavi, persino il nome è brutto, che poco alla volta hanno industrializzato e banalizzato il modo di produrre vini frizzanti.

La rifermentazione in bottiglia ha, per me, un fascino particolare perché ogni bottiglia è un pezzo unico, che viene dal patrimonio culturale, ancestrale, del mio territorio, condiviso con altre poche zone al mondo!

La cucina del territorio, con la sua naturale generosità, ha da sempre fatto apprezzare una bottiglia di buon vino, che con le bollicine rinfrescanti prepara le papille gustative ad assaporare ogni boccone.

LA MIA IDEA DI BOLLICINE

- Raccogliere le uve a maturazione giusta, rispettando ogni vigneto
- Le uve tardive, che maturano lentamente, cioè quelle che si raccolgono ad Ottobre, danno i migliori risultati.
- Tre fermentazioni: la primaria, che produce l'alcool; la malolattica (sempre!) che nobilita il gusto; la rifermentazione in bottiglia che dà le bollicine.
- Un pH basso, vicino a 3, dove gli equilibri fra i tre acidi dell'uva diventano fondamentali per assicurare armonia.

- Niente note amare
- Bolle in surplace
- Naso integro, armonico, pulito, con mille sfumature.
- Servizio al cliente: impeccabile! Dopo tanto lavoro non si possono usare dei bicchieri qualsiasi.

A parte scriverò come deve essere fatta una corretta bevuta (non degustazione, bevuta).

IL BIANCO E IL ROSSO

Tutti i vini che produco sono figli della passione e della voglia di migliorarmi che mi porta a fare ricerche enologiche avanzate per mettere in risalto il mio territorio. Uso la fantasia per mettere in pratica le regole della biologia e della fisica, intervenendo con mezzi naturali. Rifuggo le alchimie! Cose vecchie, che appartengono a chi non ha cura e passione e cerca solo scorciatoie sperando di scalare montagne. Poche ore in più o pochi gradi centigradi di differenza fanno la differenza fra errore ed eccellenza. Le tecniche di protezione dei mosti dall'ossigeno attraverso gas inerte o iperossidazione (l'esatto contrario della prima) sono soluzioni fisiche che impiego a secondo del risultato che desidero ottenere nel bicchiere. Quando è opportuno, lascio gli acini in infusione nei mosti; so che potrei ottenere un prodotto più muscolare e corposo, ma sto attento anche all'amaro, alla bassa acidità, all'eccesso di tannini ossidabili.

Se potessi schiacciare gli acini uno ad uno con l'indice e il pollice, perché otterrei un estratto ancor più alto, un pH basso, maggiormente tamponato (che mi permetterebbe di svolgere la fermentazione malolattica grazie ad un equilibrio migliore fra gli acidi) e soprattutto un vino più longevo.

Quando voglio sviluppare i profumi tiolici tipici di molte uve aromatiche, come la nostra malvasia aromatica di Candia, dovrò raccogliere l'uva prima che il sole bruci gli aromi e correre in cantina: vinificare entro 2 ore, proteggere dall'ossidazione, estrarre il succo molto delicatamente.

Nella vendemmia 2014 ho sperimentato una lunghissima macerazione a freddo, che sembra dare alla Bonarda di Piacenza quell'eleganza particolare che finora non ero mai riuscito a trovare nella Bonarda.

Solo con la fantasia, per sperimentare strade nuove, e con le conoscenze biologiche e tecnologiche si possono produrre vini molto rappresentativi del territorio.

Continuerò nella mia ricerca della qualità a favore del consumatore, sapendo che più errori biologici/fisici ci sono e più ci si allontana dall'offrire il meglio della propria terra.

Se qualcuno vuole scoprire queste tecniche e questi vini mi trova in cantina per una bella bevuta.

La "bevuta" champenoise

BERE UN VERO CHAMPENOISE È UN'ESPERIENZA UNICA

Il sorseggio e il ricordo che lascia un vero metodo champenoise, si ritrova nelle grandi riserve delle aziende storiche, in quelle che sono diventate grandi maison e più raramente nei piccoli produttori.

A differenza dei grandi vini, in cui l'uva a giusta maturazione definisce la qualità, nelle bevute dei grandi vini bollicine il gioco è condotto dallo chef. Infatti, pur partendo dalle stesse varietà di uve, in Champagne non si riescono a produrre vini fermi come quelli della Borgogna e in Borgogna è impossibile riuscire a produrre buoni champagne, nonostante numerosi e autorevoli tentativi.

Ritengo che in Borgogna ci sono dei grandi vini e in Champagne ci sono delle grandi bibite elaborate a partire da uve che fanno fatica a maturare. Intendo dire che lo champagne è la più grande bibita dell'universo, perché nessun vino al mondo ha la capacità di stimolare l'assaggiatore a sorvegliare un bicchiere dopo l'altro, quasi senza fine. Per avere paragoni validi bisognerebbe indagare fra le bibite gassificate, ma non sono certo esempi di "ber bene".

I Krug, i Cristal, i Bollinger e le altre grandi maison hanno un equilibrio sapiente fra i loro componenti, che mette fuorigioco coloro che insistono a produrre "metodo classico" partendo da uve adatte ai vini, sicuramente faranno prodotti piacevoli, ma non possono stimolare la ribevuta facile come gli champenoise. Ovviamente la distinzione non è così netta, non riguarda le zone, ma gli chef, che quando elaborano vini hanno un compito più facile, perché l'equilibrio tra i componenti del mosto è più facile da raggiungere partendo da uve a completa maturazione. In Champagne, data l'estrema latitudine per la coltivazione della vite, si potevano diffondere solo uve precoci, che maturano presto, con una gradazione appena accettabile; era impensabile piantare altre varietà che non sarebbero mai maturate prima dell'inverno. Reims era sulla strada che i mercanti fiamminghi percorrevano per andare a comperare il vino rosso a Beaune. Ma i vini di champagne non avevano la morbidezza dei borgogna, e il loro colore veniva reso più vermiglio con bacche di sambuco. I vigneron di Ay capirono, col tempo, che i loro vini rossi non erano competitivi, mentre per i vini bianchi, meno comuni nel diciannovesimo secolo, ritenevano di poter fare cose interessanti.

Ma le tecniche, per quanto moderne, erano scadenti e i vini bianchi prodotti con uve bianche ingiallivano e perdevano freschezza precocemente. Mentre, quando vinificavano il pinot nero, ottenevano un colore molto pallido che a secondo dell'annata poteva essere grigio oppure appena rosa.

In questo contesto portò la sua inventiva il monaco benedettino Dom Pierre Pérignon, che tentò, con successo, di produrre un vino bianco da uve rosse; quasi visionario per primo provò una strada che nessun altro al mondo aveva fino ad allora percorso.

Ancor prima di scoprire che il vino della zona poteva diventare migliore con le bollicine, Dom Pierre ideò una "ricetta" per fare elaborare un vino, ciò che mi porta a dire che "il vino si cucina in cantina con gli ingredienti della vigna".

In nessun altra zona del mondo è così evidente che i vini si elaborino in cantina. Le innovazioni di Pérignon sono molteplici, alcune valide solo per il clima e i gusti dell'epoca. Propose l'utilizzo solo del pinot nero, era infatti contrario all'uva bianca perché si ossidava rapidamente. Sugerì di potare la vigna con tralci molto corti per limitare la produzione; con il clima attuale si otterrebbe una concentrazione zuccherina eccessiva, oggi nella Champagne si producono anche oltre 130 q.li/ Ha.

Fece selezionare i grappoli, e anche gli acini, ma impose di evitare la rottura del chicco prima che fosse messo nel torchio.

Iniziò a separare i mosti in funzione della forza del torchio per premere le uve! *Questa è una magia unica*, che nessun altra cantina al mondo applicava.

- Prima pressata: vin de goutte, troppo delicato per essere bevuto da solo, per carenza di corpo
- Seconda e terza pressata: vini di buona qualità
- Quarta pressata: raramente accettabile
- Ultime pressate: per vini privi di interesse.

Ho voluto rispolverare le regole auree di Dom Pérignon per ricordare che il chicco d'uva è terribilmente eterogeneo. Se prendiamo un acino con l'indice il pollice e lo schiacciamo delicatamente per fare uscire una goccia alla volta e le raccogliamo ognuna in un contenitore diverso, otterremo valori completamente differenti nelle analisi chimiche.

Con uve eccellenti, la prima goccia ha un pH =2,70, la seconda 3.00, la terza 3,20 e la quarta 3,30, fino ad arrivare oltre 4 con le gocce pressate in modo più estremo.

Se un'annata fosse troppo fredda, potremmo ipotizzare di mettere da parte la prima goccia e utilizzare solo le successive, mentre potremmo operare in modo contrario se la stagione fosse calda.

PERCHÉ LE GOCCE NON SONO TUTTE IDENTICHE?

Perché la natura è immensa, perché la natura non è democratica perché il pesce grande mangia il piccolo ma non si preoccupa di mettere in freezer il pesciolino per domani.

La "bevuta" dello champagne è unica! Perché solo l'Homo sapiens dotato di intelligenza può essere al contempo capace di progettare la bomba atomica e utilizzare tutte le conoscenze della fisica, della biologia e della chimica per progettare una bibita incommensurabilmente piacevole.

Oggi possiamo fare gli chef di una grande bevanda, grazie a Dom Pierre Perignon che, con l'intuito e l'attenzione, ha capito per primo le potenzialità dell'eterogeneità dell'acino d'uva e grazie a tutti gli studiosi e ricercatori che hanno scritto infiniti trattati di enologia per semplificare la vita agli enologi.

Le grandi riserve blasonate nascono dall'eterogeneità: i vini sono ottenuti dall'assemblaggio di pressature diverse per raggiungere quell'equilibrio unico, spesso frutto di mesi di prove.

LA GRANDE "BEVUTA"

Il perfetto equilibrio degli acidi di un grande champenoise stimola le papille gustative, già alla conclusione del primo sorso si leva spontaneo il desiderio di bere un altro bicchiere. Come un cerchio perfettamente tondo, la fine di una sensazione concatena la successiva, senza soluzione di continuità.

Un grande spumante dovrebbe essere unico.

All'olfatto ampio con note di agrume e frutta tropicale o spiccati accenni floreali, complessità che ricordi la crema di latte o la creme caramel.

Queste caratteristiche dipendono principalmente dall'uva, dal terreno, dal clima, da come il vigneto viene curato e dalla precisione delle fermentazioni biologiche.

Al gusto, ed è il motivo per la quale mi sono innamorato di questa bevanda sexy, deve essere teso come una corda di violino, tagliente come una lama, ovvero “una rasoia”.

Un'acidità che quando entra in bocca e prosegue per l'esofago sembri seta e non carta vetro. Caratteristiche dovute alla composizione acida, costituita da molto acido tartarico e molto acido lattico, senza malico, e perfezionata da una quantità notevole di proteine nobili, le quali attenuano e prolungano le sensazioni acide, rendendo, nel contempo, microscopiche le bolle di CO₂.

Le caratteristiche gustative dipendono principalmente dallo chef, che gestisce la vinificazione ed è perciò chiamato ad interpretare la ricetta, con le sue conoscenze e la sua attenzione ai dettagli.

PERCHÉ SI DEVE APPOGGIARE L'UVA SANA E PERFETTAMENTE INTEGRA NEL TORCHIO?

Il frazionamento dei mosti che ha proposto Dom Pierre Perignon, è fondamentale per capire la grande bevuta. I polifenoli, gli aromi, il potassio e il calcio si trovano principalmente nelle bucce, possono essere elementi molto buoni per i vini fermi ma sono estremamente negativi per la grande bevuta con bollicine. I polifenoli sono amari e sono antischiumogeni e in più neutralizzano parte delle proteine che a noi servono.

Gli aromi delle bucce, dove sono più abbondanti, sono di origine terpenica e, come tutti gli oli essenziali, sono antischiumogeni. Inoltre portano a note olfattive profonde che necessitano di un elevato grado alcolico per liberarsi. Potassio e calcio sono la prima fonte di caduta dell'acidità e per la pietanza che si intende preparare è assolutamente necessario lasciarli nelle bucce, perché nei mosti creerebbero solo problemi.

Qualsiasi intervento facessimo sull'acino prima di pigiarlo porterebbe ad un mescolamento casuale delle sostanze, mentre per selezionare i mosti, come abbiamo pocanzi ipotizzato, è fondamentale avere un acino integro. Se fosse possibile dovremmo effettuare la pressatura con l'indice e il pollice che ci permetterebbe la selezione di ogni goccia.

Tutte le operazioni atte a facilitare il caricamento del torchio, tramite pompe e coclee, sono da abolire perché mescolano le parti degli acini.

Dopo la pressatura che è il fulcro di questa bevanda seguono le varie fasi della vinificazione: sfeccatura, fermentazione alcolica, fermentazione malolattica, affinamento sulla massa biologica di fermentazione, filtrazione, assemblaggio delle varie cuvée e infine l'imbottigliamento.

Per esaltare la mitica “bevuta” è necessario effettuare ogni passaggio con attenzione. Durante la sfeccatura, detta anche charifica, bisogna asportare quei tannini amari che deprezzerebbero lo spumante. Il controllo della temperatura in fermentazione alcolica è fondamentale per una buona qualità degli aromi. La fermentazione malolattica è indispensabile solo se si effettua senza alzare significativamente il pH, questo dipende dal tipo di maturazione dell'uva e dalla pressatura che abbiamo svolto. Questo passaggio è indispensabile per rimuovere l'acido malico, che apporta un'acidità più aspra rispetto all'acido lattico, che è molto più setoso. Inoltre i vini con fermentazione malolattica svolta, evolvono meglio.

Anche l'affinamento dei vini base sulla massa biologica, costituita da lieviti e batteri lattici è un passaggio essenziale per ottenere una grande “bevuta”. Ed è opportuno raccontare un inciso per sfatare un falso mito. Le Aziende di champagne e metodo classico presentano, quasi sempre, i loro prodotti indicando il numero di mesi che il vino ha trascorso sulle fecce della fermentazione secondaria, dopo l'imbottigliamento: 24 mesi, 36mesi, 45mesi, 60mesi, ecc...

Pochi sanno esattamente di cosa si parli, nel senso che si dà per scontato che un vino più passa il tempo sulle fecce e più è buono, ma non è così!

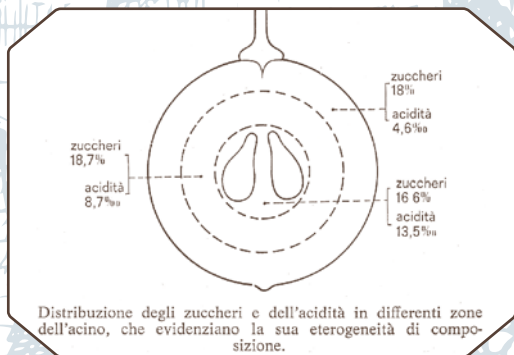
Innanzitutto chiariamo che il lievito a fine fermentazione muore e poco alla volta questo va in lisi, cioè la cellula si rompe e fuoriesce da essa il citoplasma; questo è un liquido nobile contenente quelle sostanze che impreziosiscono lo spumante: aminoacidi, mannoproteine, proteine termostabili, acidi nucleici e molte altre. Questi composti danno sapore al vino e, in particolare, permettono alla CO₂ di sciogliersi sempre di più nel liquido per formare delle bollicine fini, attenuano l'effetto dell'amaro e dell'acidità e apportano sensazioni di pienezza. Bisogna specificare che il contenuto di lieviti in una bottiglia prima della sboccatura è all'incirca 5/6 milioni di cellule per ml di vino, le quali dopo 12/18 mesi di contatto hanno già versato praticamente tutto il suo contenuto nel vino.

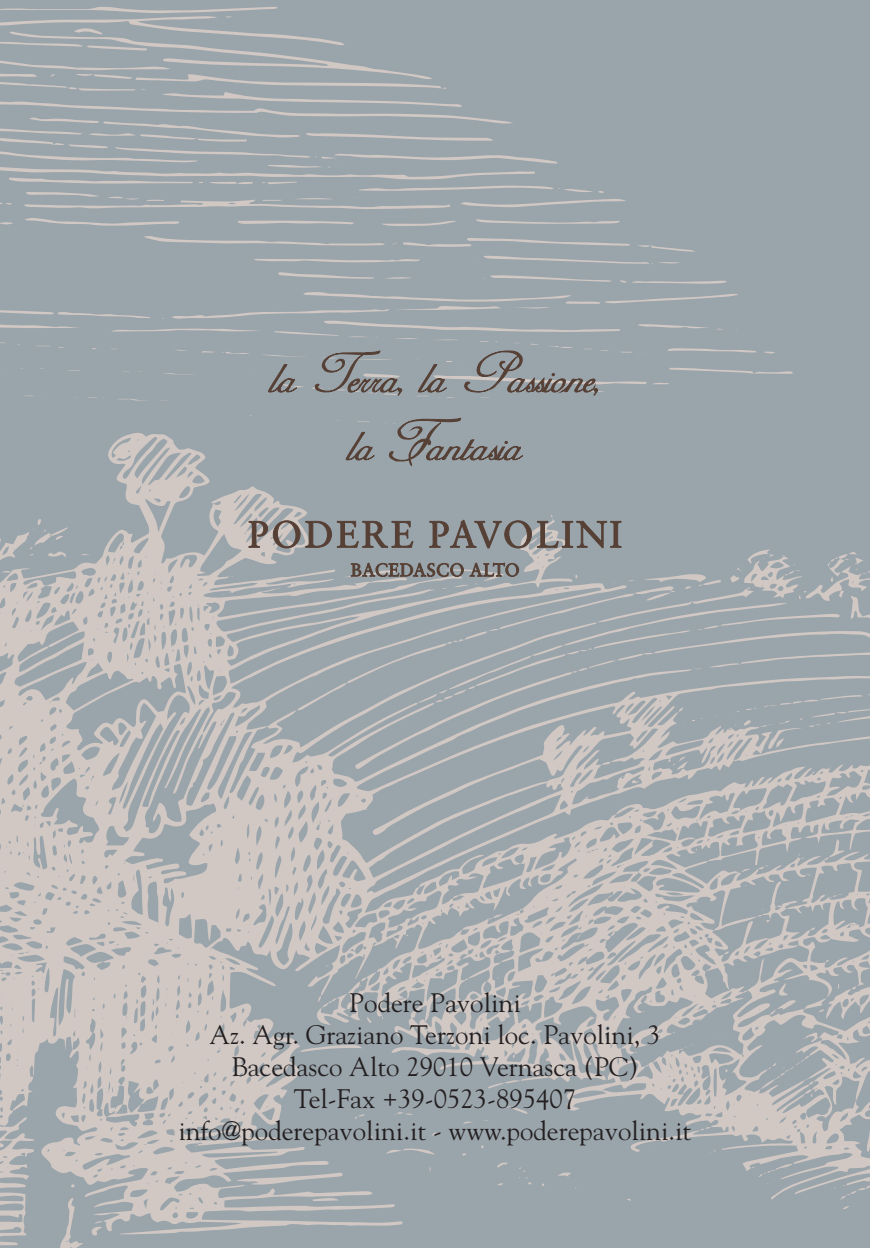
Quindi perché tenere tanti mesi il vino sulle fecce nella speranza che questo diventi migliore? Il vino diventa migliore solo se tutti i parametri sono in equilibrio, in particolare l'aroma dello spumante assume note terziarie indipendentemente dalla presenza dei lieviti.

Credo che i cugini d'oltre alpe ci abbiano raccontato la storiella dei mesi di sosta sui lieviti per distogliere la nostra attenzione da ciò che veramente fa la differenza: la lisi delle cellule di tutta la massa biologica che ha fermentato il mosto, compresi i batteri malolattici. In questo caso si dispone di una massa notevole di lieviti, circa 80/100 milioni di cellule per millilitro, tutti quelli che hanno partecipato alle varie fasi della fermentazione. Non bisogna necessariamente scimiottare la ricetta dei cugini francesi per ottenere una grande "beva". Non è indispensabile utilizzare le loro uve, ma è opportuno sviluppare le nostre uve autoctone, ma non quelle precoci. Alle nostre latitudini è molto meglio utilizzare le varietà tardive, di quarta epoca, che fanno fatica a maturare, altrimenti non potremmo far concorrenza allo champagne. Ho scritto quello che so sul metodo classico, cercando di essere più chiaro possibile, ovviamente non è opportuno dettagliare i numeri degli equilibri di ciò che ho scoperto con gli anni di lavoro. Ho comunque voluto far capire al consumatore attento che cos'è lo spumante di qualità: "la più buona bibita al mondo con uve leggermente acerbe". Con le uve perfettamente mature si fa il vino non lo spumante. Perché?

Se non l'avete capito non preoccupatevi, io ci ho messo 30 anni.

G.T.





*la Terra, la Passione,
la Fantasia*

PODERE PAVOLINI
BACEDASCO ALTO

Podere Pavolini

Az. Agr. Graziano Terzoni loc. Pavolini, 3
Bacedasco Alto 29010 Vernasca (PC)

Tel-Fax +39-0523-895407

info@poderepavolini.it - www.poderepavolini.it