



fondazione
banfi

IX Edizione
SUMMER SCHOOL SANGUIS JOVIS

ARTIFICIALE
*Quando la mano dell'uomo
migliora la natura*



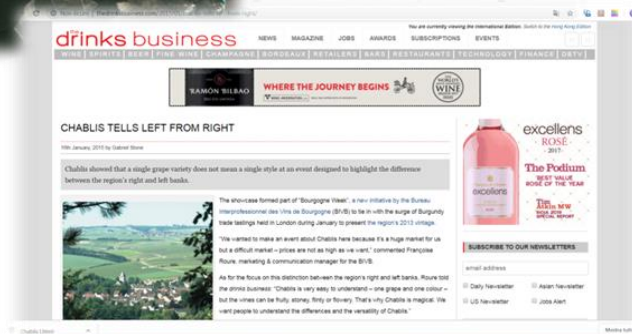
L'UOMO SCEGLIE I LUOGHI PER IMPIANTARE LA VIGNA E MODIFICA LA NATURA



La percezione del valore di un vino



La mineralità dei vini
Chablis



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

«*Effetto Terroir*»:

capacità che ha un territorio,

**di « produrre », grazie al saper fare uomo
un vino che possiede un gusto tipico,**

apprezzato da un mercato

che ne riconosce nel tempo la singolarità ed il valore.

In poche parole...un «gusto »

- **L'apprezzamento:** « *l'essenziale è il piacere...* »
- **Sufficientemente complesso per non stancare**
- **Indentificabile:** caratteristico d'una origine geografica associato ad un saper fare viticolo ed enologico
- **Inimitabile :** difficile da riprodurre altrove
- **Contemporaneo :** ad ogni epoca i suoi vini ed i suoi grandi vini



Terroir (definizione dell'OIV)

Il *terroir* è uno spazio geografico delimitato dove una comunità umana ha costruito, nel corso della storia, un sapere intellettuale collettivo di produzione, fondato su un sistema d'interazioni tra un ambiente fisico e biologico ed un insieme di fattori umani, dentro al quale gli itinerari socio-tecnici messi in gioco rivelano un'originalità, conferiscono una tipicità e generano una reputazione, per un prodotto originario di questo *terroir*



Terroir

Valori e contenuti

***Terroir* – materia:**

- **Aspetti agronomici e tecnologici**
- **Potenzialità naturali e attitudine agricola del luogo**
- **Relazione diretta tra suolo, clima e risposta della pianta**

***Terroir* – spazio:**

- **Ambiente geografico, spazio fisico e contesto storico in cui si sono instaurate le condizioni socio-economiche per la produzione e vendita di vino**

***Terroir* – coscienza:**

- **Identità di un paese, memoria, tradizione e cultura di un popolo**

***Terroir* – slogan:**

- **Accezione pubblicitaria: tradizione e società rurale interpretano le esigenze dell'attuale consumatore**

I LUOGHI DEL MITO :
GARANZIA DI
QUALITA' (TRACIA,
CHIO)

IL LUOGO : E' L
'ORIGINE DELLA
QUALITA'
(GEORGICI E
NEOGEORGICI)

LA VALORIZZAZIONE
DEI LUOGHI , **LA**
NASCITA DEI CRUS :
LA VITICOLTURA
ECCLESIASTICA
MEDIOEVALE

**Le basi
storico-
culturali del
*terroir***

LA GERARCHIA DEI
LUOGHI NEL
RICONOSCIMENTO
DELLA QUALITA' (LE
DENOMINAZIONI
D'ORIGINE , IL RUOLO
DELLA BORGHESIA)

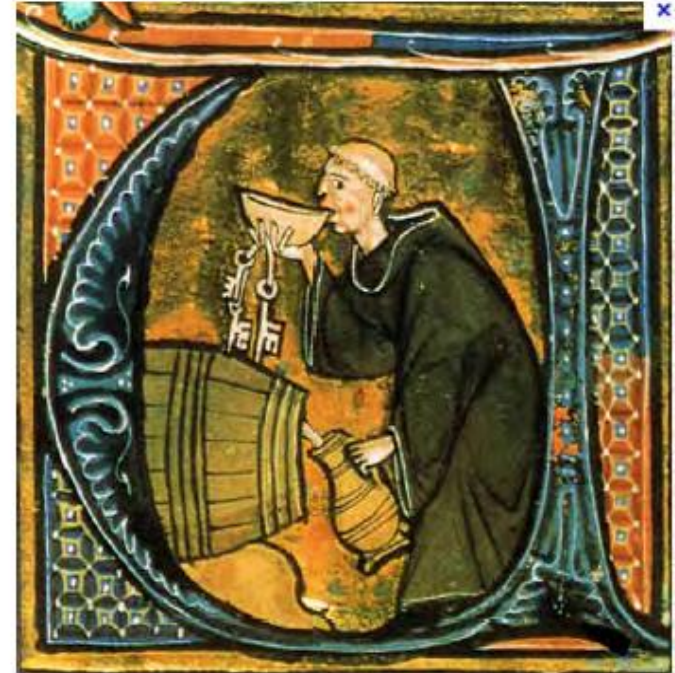
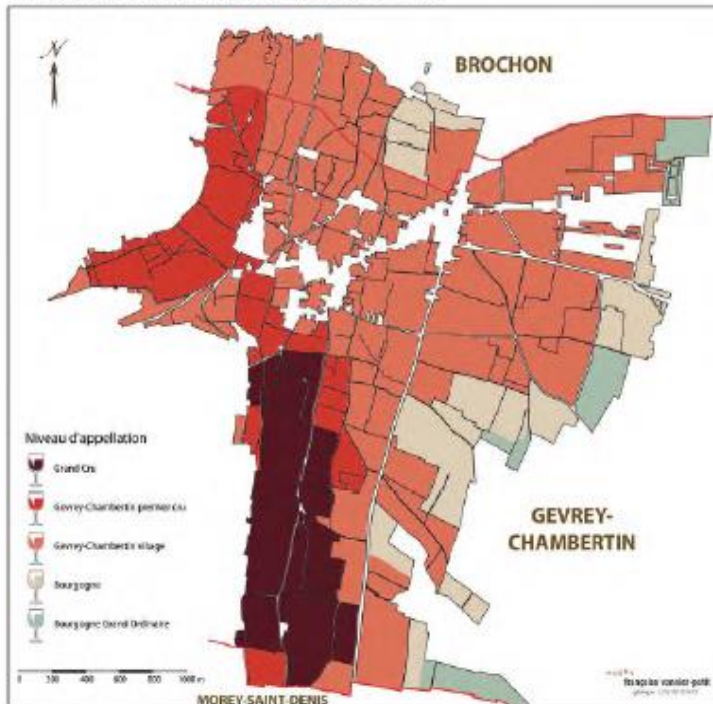
LA CULTURA
POSITIVISTA DELL'800
L'AFFERMAZIONE DEL
VITIGNO SUL **LUOGO**
(J.GUYOT)

NASCITA DELLA PRIMA
DENOMINAZIONE
D'ORIGINE A
BORDEAUX NEL 1865

ALCUNE TESTIMONIANZE

I monaci cistercensi hanno
«assaggiato» la terra attraverso
le uve vinificate in barrique

L'appellation Gevrey-Chambertin



Moine goûtant du vin
dans un cellier,
illustration tirée de *Li
Livres dou sante*,
d'Aldobrandino da
Siena, fin XIII^e, Sloane
2435, folio 44v.

British Library, Londres.

© British Library Londres.

Il torchio e la zonazione



- Nel 1233 l'abbazia di **Saint - Vivant a Vosne** ricevette la donazione dei vigneti di **Romanée – Conti, La Romanée, la Tache, Richebourg e Romanée Saint – Vivant.**

- Nel 1275 l'abbazia di **Cluny** possedeva tutti i vigneti attorno a **Gevrey.**

- Tra il 1110 e il 1336 l'abbazia di **Citeaux** acquisì i vigneti del Vougeot, dopodichè li circondò di un muro, creando così **Clos de Vougeot.**

- Lungo il Reno, l'arcivescovo di Magonza assegnò alla prioria benedettina di **Saint'Alban** la collina sopra Winkel, dove i monaci costruirono un nuovo insediamento e piantarono il vigneto in seguito conosciuto come **Schloss Johannisberg.**

- All'inizio del XII sec. L'arcivescovo di Magonza assegnò il vigneto **Steinberg** ai cistercensi di **Eberbach.**



Printed in 1549



- ✓ The first printed book in French on wine



- ✓ Makes reference to “*terroir*” in similar context to present

LA QUALITA' DI UN VINO

INNATA

**ESPRESSIONE DEL TERROIR
(SUOLO, CLIMA, VITIGNO, UOMO)**

ACQUISITA

**CONSEQUENTE ALLA
PRIMA, ADATTATA ALLE
TENDENZE DEL
CONSUMO, ESPRESSIONE
DELLE SCELTE ENOLOGICHE**

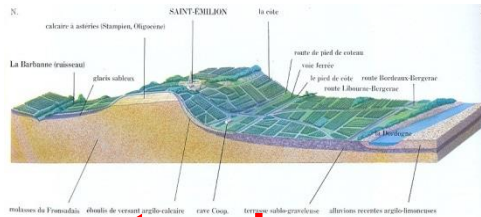
PERCHÉ È IMPORTANTE QUESTA DISTINZIONE

- PERCHÉ LA LORO VALORIZZAZIONE ESIGE AZIONI SU PIANI DIVERSI (VIGNETO-CANTINA)
- PERCHÉ LE MANCANZE DELL'UNA NON POSSONO ESSERE COMPENSATE DA INTERVENTI SULL'ALTRA
- PERCHÉ FINALMENTE CI SI È ACCORTI CHE IL SALTO DI QUALITÀ SI POTRÀ FARE SOLO SE SI AGIRÀ SULLA QUALITÀ INNATA.

IN ITALIA QUESTA DISTINZIONE NON È MAI STATA FATTA CON LE CONSEGUENZE CHE SI È SEMPRE TRASCURATO IL RUOLO DEL VIGNETO E NON SI SONO MAI DIFFERENZIATI GLI INTERVENTI NORMATIVI TRA QUELLI IN DIFESA DELLA QUALITÀ NEL VIGNETO E QUELLI DI NATURA ENOLOGICA (LOTTA ALLA SOFISTICAZIONE) COME IN FRANCIA

ORDINE DI PREFERENZA DEI FATTORI DELLA QUALITA' DI UN VINO

Consumatore mediter.



terroir



vitigno

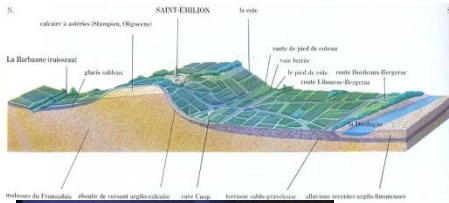


vinificazione

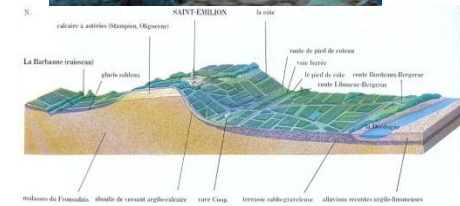


gusto

Consumatore anglo-sas.



Consumatore asiatico



Il grande discrimine dei target della produzione: tradizionalisti vs neofiti accolturati

- **Tradizionalisti**

- Sono stati educati al consumo di vino da pratiche familiari
- Sono conservatori nelle pratiche e nelle convinzioni.
- Abitano nei paesi vocati e produttori. Sono rari nelle nazioni nuove a questo consumo.
- Hanno grande capacità valutativa dei vini della propria regione.
- Sono piuttosto insensibili ai consigli e alle segnalazioni degli esperti ritenendosi essi stessi degli esperti.

- **Neofiti accolturati**

- Concentrati in fasce mature, ma relativamente giovani.
- La relazione con la campagna viene ricostruita a posteriori.
- Attenti ai canali di comunicazione anche informali (word-of-mouth)
- La ricerca come piacere complementare alla degustazione.
- Consumo prettamente conviviale e ricco di rituali
- Essendo propenso alla ricerca è scarsa la ripetizione del consumo.
- Il vino è parte di una cultura gastronomica selettiva.

LA VOCAZIONE DI UN TERRITORIO DA DOVE NASCE ?

- *I CONCETTO DI VOCAZIONALITÀ DI UN TERRITORIO VITICOLO E' PROFONDAMENTE CAMBIATO NEL CORSO DELLA STORIA*
- IN FUNZIONE DEI CAMBIAMENTI CLIMATICI (LA DELOCALIZZAZIONE)
- PER IL MUTAMENTO DEI GUSTI DEI CONSUMATORI E DELLE MODE (VINI ATLANTICI VS MALVASIE)
- PER GLI EFFETTI DELLA GLOBALIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA (VITIGNO VS DENOMINAZIONE)
- PER I PROCESSI DI INNOVAZIONE VITICOLA ED ENOLOGICA (RUOLO DELLA RICERCA E DELLA FORMAZIONE)

LA VOCAZIONE MERCANTILE DEI *TERROIR*

LA VIA FRANCIGENA



LA VOCAZIONE VITICOLA

- *LA SPECIALE IDONEITÀ DI UN LUOGO PER LA PRODUZIONE DI UN VINO DALLE CARATTERISTICHE PARTICOLARI*
- LA VOCAZIONE DI UN VIGNETO SI IDENTIFICA IN :
 - **1. UNA DIMENSIONE COSTITUTIVA** IDENTIFICATA DAL TEMPO, LO SPAZIO, LA COLLETTIVITA' E DAI MECCANISMI DI FUNZIONAMENTO E SI ESPRIME SU UN PIANO SIMBOLICO (LA DENOMINAZIONE), SU QUELLO MATERIALE (LA RARITA') E SUL PIANO ORGANIZZATIVO (IL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE) .
 - **2. UNA DIMENSIONE ONTOLOGICA** RAPPRESENTATA DAL PROCESSO DI SOCIALIZZAZIONE DELLA NATURA CHE VIENE TRASFORMATA IN UN TERRITORIO MA CHE ESIGE UNA COSCIENZA DEL LUOGO COME OGGETTO IN SE. DERIVA DAL CONCETTO ESSENZIALISTA DI ARISTOTELE .L'ESSENZA, È L'ELEMENTO CHE DEFINISCE UN INDIVIDUO O UN LUOGO COME TALE E CHE LO RENDE DIFFERENTE DA TUTTI GLI ALTRI.

LA VOCAZIONE VITICOLA SI VALUTA ATTRAVERSO LO STUDIO DEL *TERROIR*

- Sono coinvolti il vitigno e l'ambiente fisico con le relative interazioni
- Nello studio è necessario un approccio multidisciplinare
- Il *terroir* ha una dimensione geografica
- I problemi di scala (clima e suolo) sono elementi di valutazione importanti
- Molte discipline scientifiche possono contribuire agli studi sul *terroir*. *Geologia, geomorfologia, pedologia, climatologia, fisiologia della vite...*
- In queste discipline sono stati sviluppati recenti strumenti di indagine (*ecofisiologia, analisi digitale, satellitare, etc*)

Importanza delle Zonazioni Motivazioni Socio-Economiche

Ruolo considerevole nella filiere vitivinicola in *Italia*
storia, cultura, valore economico, valorizzazione. D.O.C...

Evoluzione globale del consumo del vino

Riduzione, crescita della qualità, consumatori più curiosi ed educati

Concorrenza mondiale molto forte

Banalizzazione, Standardizzazione, Dualismo (vini di vitigno, vini di Terroir)

Necessità d'apportare un plus-valore inimitabile

Ristrutturazione dei Vigneti

Spianto – Impianto– Riconversione

Distillazione – (Ri)Conquista di alcuni Terroirs



LUOGO

spazio dotato di un carattere distintivo che si origina
dallo svolgersi di azioni funzionali ad un risultato

IL VIGNETO E' UN LUOGO

E' COSTITUITO DA ELEMENTI NATURALI ED ARTIFICIALI

LE STRUTTURE

elementi naturali ed artificiali

LO SPAZIO

come dimensione esistenziale

IL CARATTERE

l'identità e lo spirito

IL SENSO DEL LUOGO DEL VIGNETO E' MANIFESTATO DA :



IL PAESAGGIO

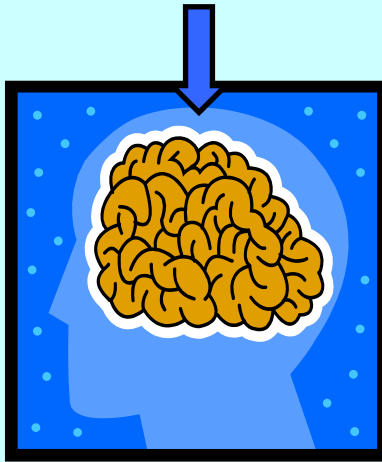
EMILIO SERENI, 1961:

*“il paesaggio è quella forma che
l'uomo, nel corso ed ai fini delle sue
attività produttive agricole,
coscientemente e sistematicamente
imprime al paesaggio naturale”*

Ambiente naturale
(vegetazione,
morfologia,
colori, ecc.)

Ambiente creato dall'uomo
(sistemi di allevamento,
architettura del vigneto,
abitazioni, monumenti,
strade, siepi, ecc.)

Paesaggio



Filtro mentale
(cultura, educazione

Taylor et al. "gli uomini sono creature pensanti")



**Piacere
sensoriale**



Immagine
(valore aggiunto
quantificabile)

Fattore edonistico



Qualità complessiva

Dare un senso al senso del luogo:

Martin Heidegger

Costruire
abitare
pensare

Presentazione di Vittorio Gerosetti

Nota di Silvio Gajani



Ogni uomo è tutto gli uomini Edizioni

SEIN UND ZEIT

VON

MARTIN HEIDEGGER



MAX NIEMEYER VERLAG TÜBINGEN

Il senso del luogo di un vino



Cote du Rhone
Francia
Grenache
Syrah



Valpolicella
Italia
Corvina
Corvinone
Rondinella



- **Caratteristiche agronomiche delle varietà**
- **Specifiche condizioni pedoclimatiche**
- **Tradizioni locali**



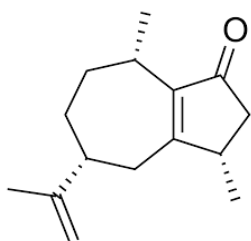
Claire Valley
Australia
Riesling



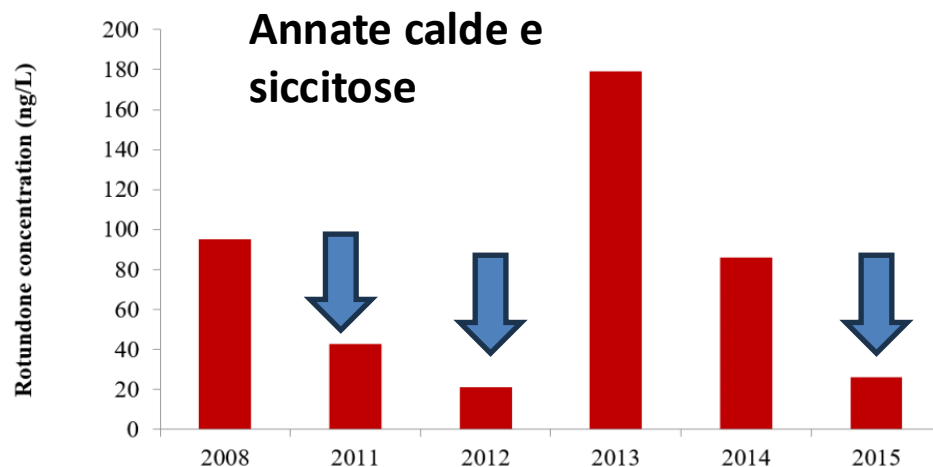
Senso del luogo e cambiamenti climatici



Cote du Rhone
Francia
• Syrah



Rotundone
Pepe nero

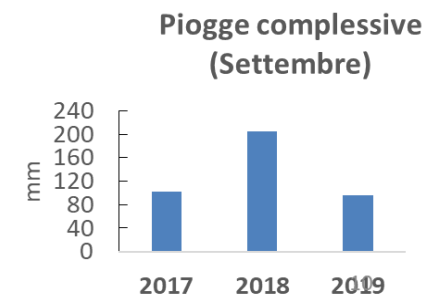
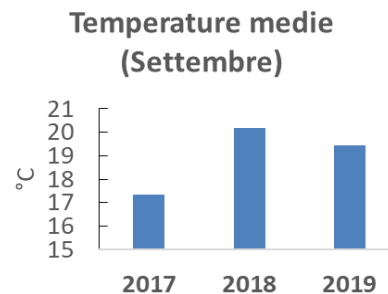
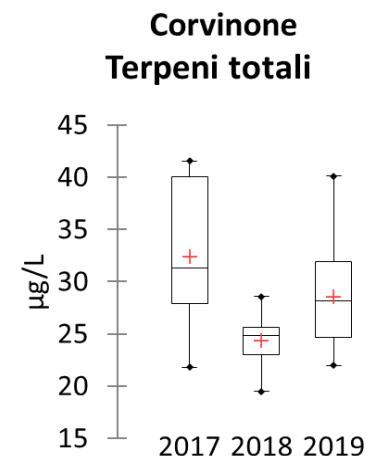
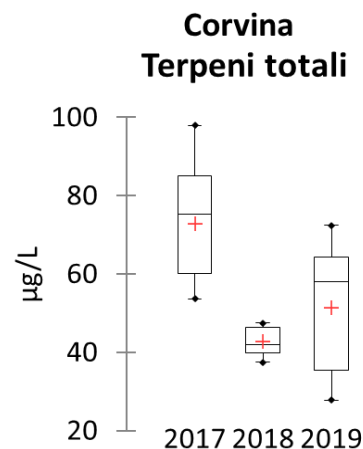


Senso del luogo e cambiamenti climatici

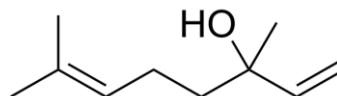


**Valpolicella
Italia**

- Corvina
- Corvinone
- Rondinella



Terpeni



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

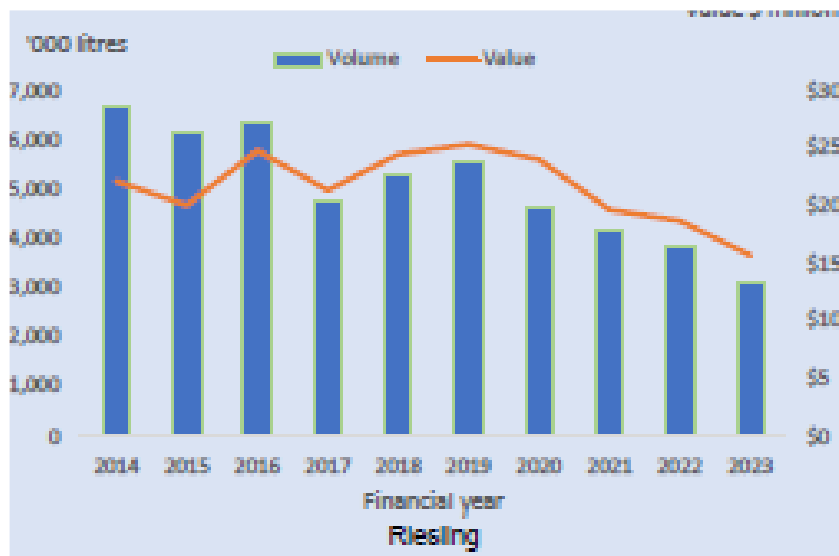
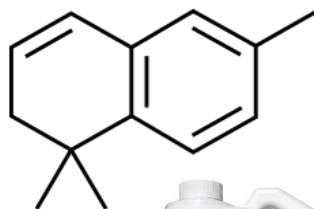
Senso del luogo e cambiamenti climatici

Progressivo aumento del contenuto di TDN nei vini dovuto all'aumento delle temperature e dell'irraggiamento solare



Claire Valley
Australia
Riesling

TDN



Progressivo calo di interesse verso il Riesling



fondazione banfi
SANGUIS JOVIS

L'espressione del senso del luogo di un vino



- **Esiste**
- **Può essere misurata**
- **Dipende dall'uva ma si manifesta con la vinificazione**
- **Può essere gestita attraverso scelte di vigneto e di cantina**



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS

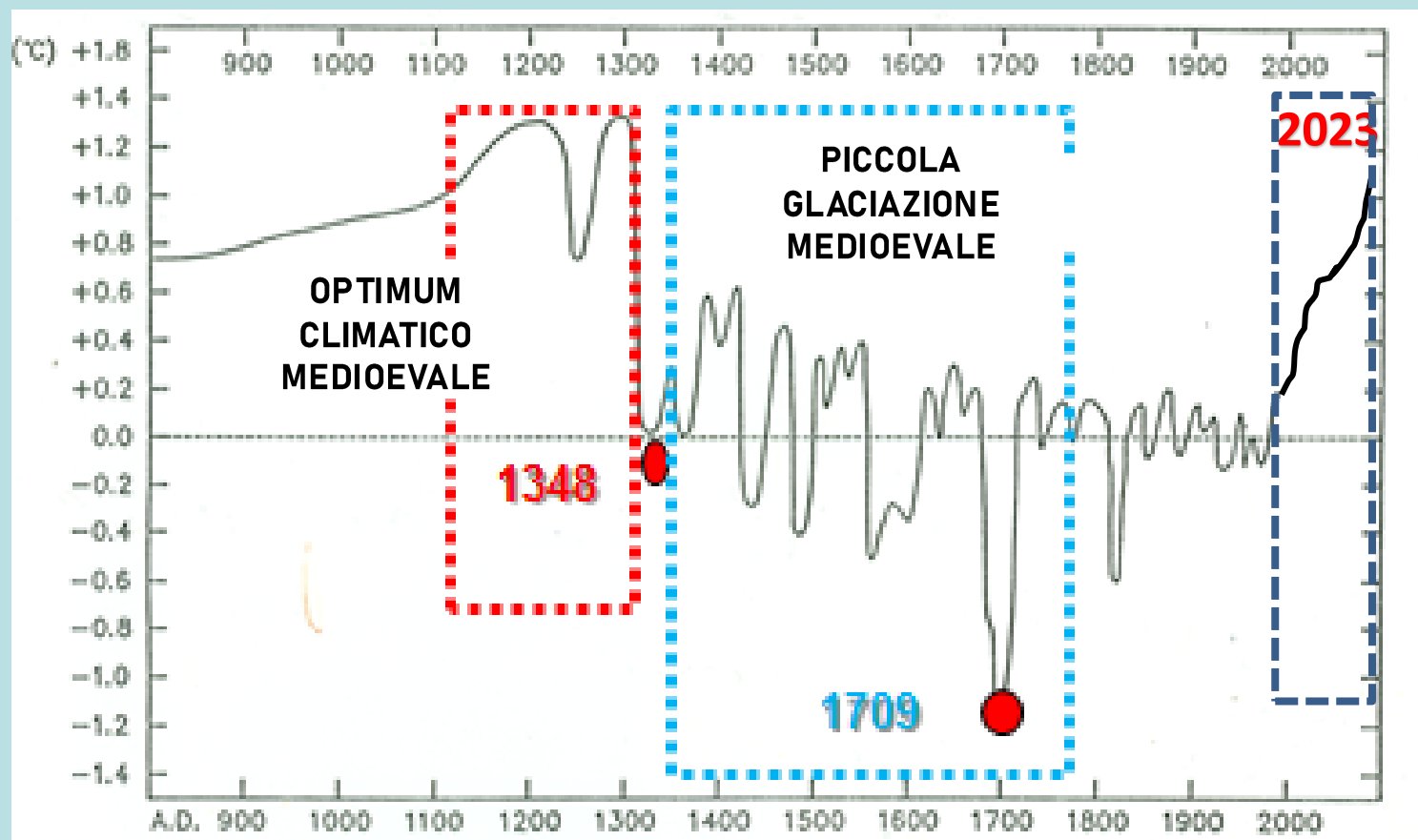
La storia circolare

La storia non è altro che il presente che prende coscienza del passato “ (J.P.Sartre)



CLIMA E VITICOLTURA : UNA STORIA PLURISECOLARE

Scarti dalla media delle temperature annuali negli ultimi 2000 anni



I NUOVI MERCATI E L'INNOVAZIONE TECNOLOGICA

- Sviluppo delle flotte atlantiche olandesi ed inglesi dopo la pace di Vestfalia
- La passione per i vini bianchi e dolci influenzano le produzioni della zona di Bordeaux e Jerez
- Lo stimolo alla produzione di vini rossi forti nella valle del Douro
- Solfitazione con uso degli stoppini solforati (XVII sec) da parte degli olandesi
- Rinforzo con alcool o zucchero di canna
- Filtrazione (filtro olandese)
- Mutizzazione dei mosti
- Bottiglia di vetro a partire dal 1662
- Tappo di sughero a partire dal 1676-81
- Nasce lo Champagne in Inghilterra alla fine del 1600



DAL COMMERCIO DEI VINI MEDITERRANEI AI VINI ATLANTICI E CONTINENTALI

476- 1071 i Bizantini in Italia promuovono la produzione di vini dolci

1350- 1709 La piccola glaciazione medievale favorisce il commercio dei vini mediterranei

1550 Carlo V favorisce il commercio dei vini dolci spagnoli

1650 prima vendemmia a Tokaij guerra Turco- Ungherese

1669 Venezia perde Candia ed il controllo del Mediterraneo

1648 Pace di Vestfalia indipendenza dell'Olanda

1741 prima citazione della produzione di vini da uve infavate sul Reno

1775 nascono i primi Sauternes

1782 vengono citati i vini dolci della Loira

DOURO - PORTO

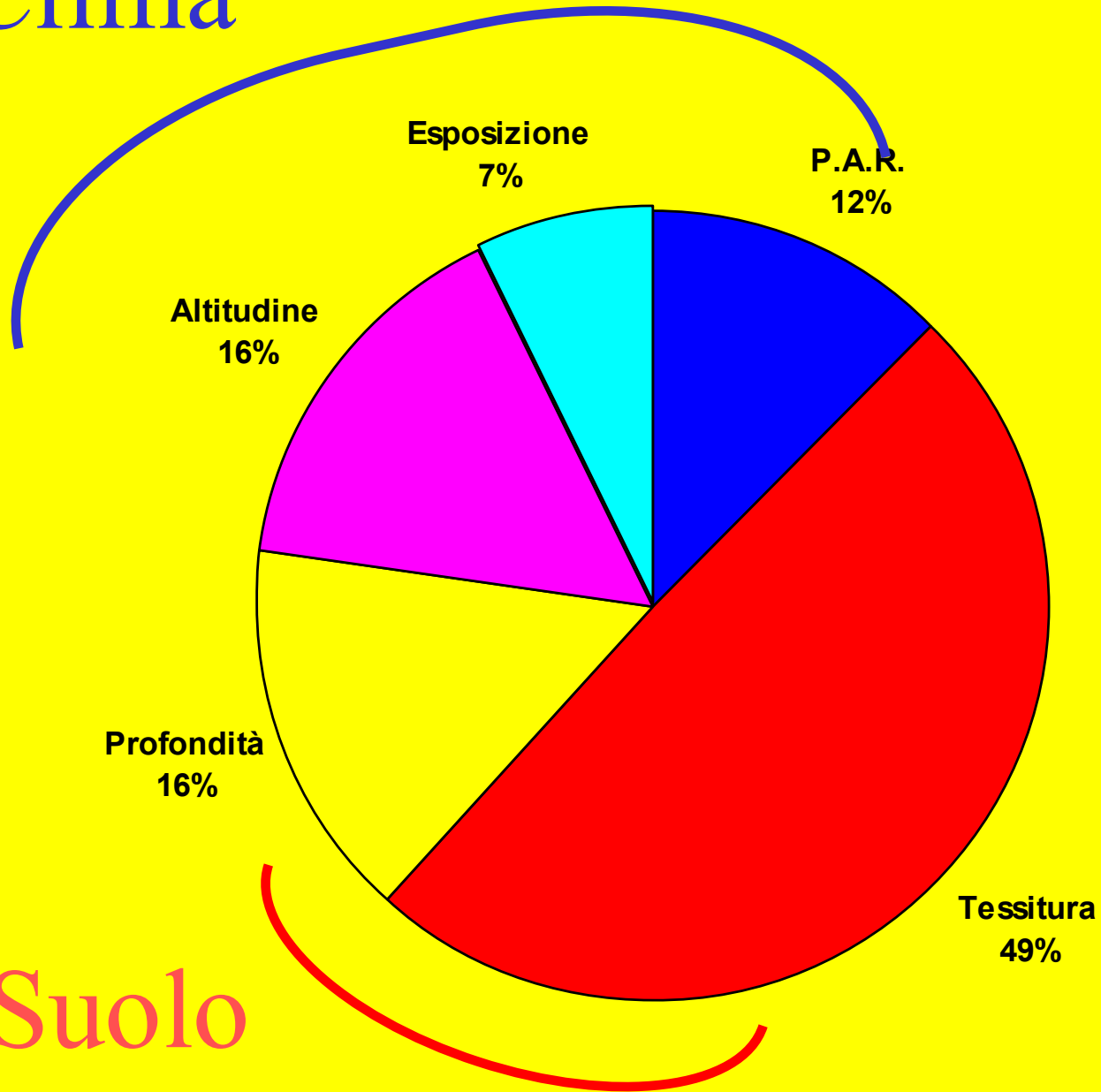


- VIGNETI CON DIVERSE ESPOSIZIONI, ALTITUDINE E SUOLO : ORIGINE GEOLOGICA DIVERSA (GRANITICA E SCISTOSA), DIVERSA PIOVOSITA' E REGIME CLIMATICO COMPRESO TRA IL MEDITERRANEO E CONTINENTALE
- MOLTE VARIETA' CHE PRODUCONO UVE CON DIVERSE MATURAZIONI.
- DALLA LORO VINIFICAZIONE CONGIUNTA SI OTTIENE UN VINO CON UN GRANDE EQUILIBRIO NATURALE.

Quinta do Crasto nella valle del Douro,



Clima



Suolo

Valutazione della vocazionalità del Douro

- 12 elementi: 5 più importanti

1. Produttività

2. Altitudine

3. Suolo

4. Vigneto

5. tecnica culturale

$\sum 1-5 = 81 \% \text{ totale}$

Valutazione Douro: M. da Fonseca, 1949

	Elements	%	
Climate	Altitude	21	44,9
	Location	13,1	
	Exposure	2,6	
	Land shelter	1,2	
	Productivity (1/3)	7	
Soil	Terrain	14	26,6
	Slope	4	
	Gravels	1,6	
	Productivity (1/3)	7	
Plant & variety	Management culture	12,1	28,2
	Vine spacing	2	
	Age vineyard	1,2	
	Productivity (1/3)	7	



Tinta Francisca



Tinto Cão



Rufete



Touriga Francesa



Tinta Amarela

• VITIGNI PRINCIPALI (60-80%)

- Touriga Francesa
- Touriga Nacional
- Tinta Roriz
- Tinta Barroca

• VITIGNI IMPORTANTI (20-30%)

- Tinta Amarela
- Tinto Cão
- Tinta da Barca
- Tinta Francisca

• VITIGNI MARGINALI (4-8%)

- Rufete, Cornifesto, Moreto, Alicante Bouschet, Casculho, Souzao, Mourisco



Tinta Roriz



Tinta Barroca



Touriga Nacional

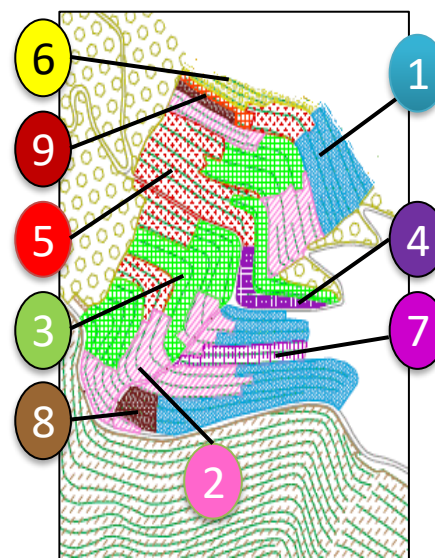
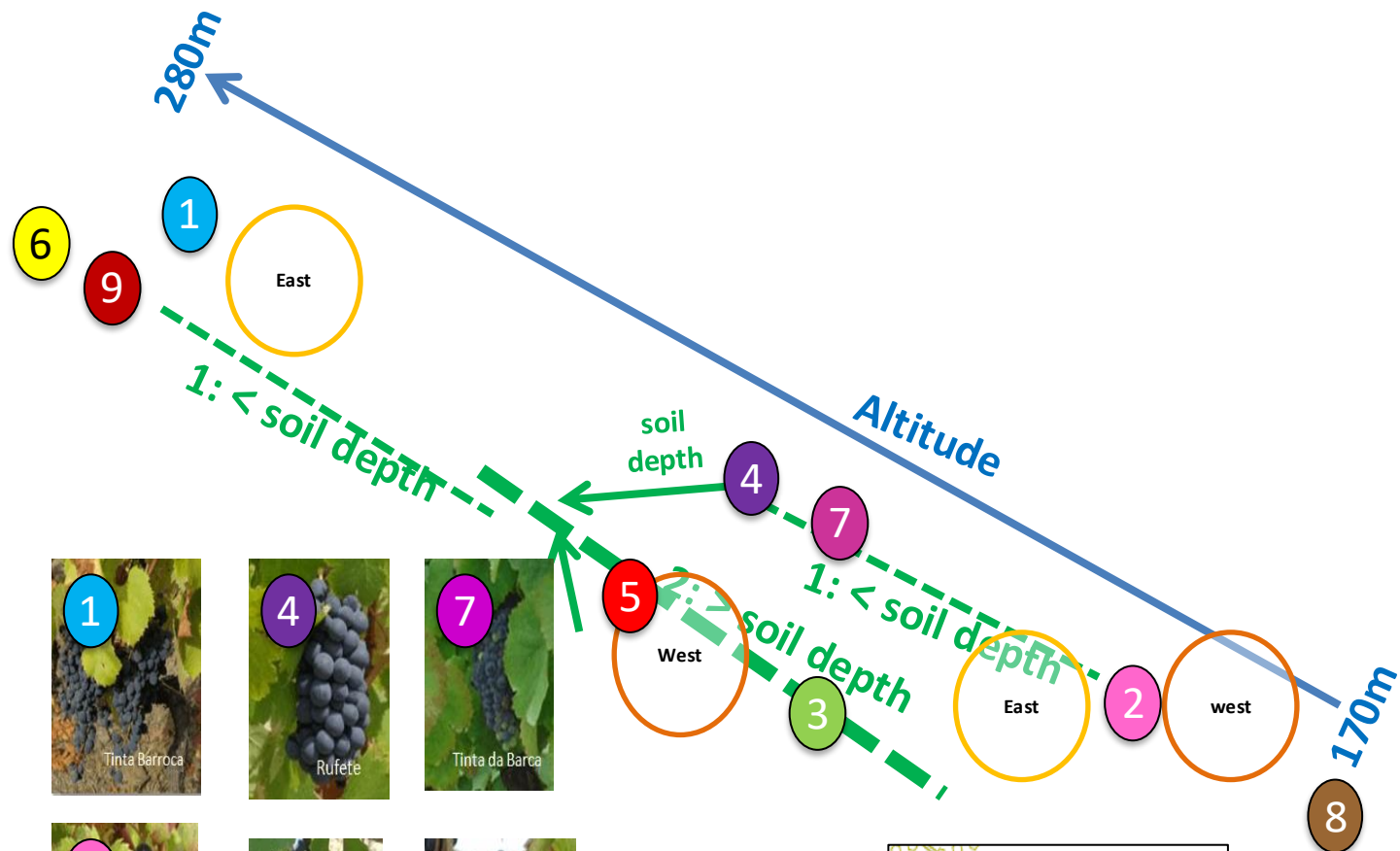


Alicante Bouschet



Tinta da Barca





**I VINI DOLCI ATLANTICI DA MARCIUME NOBILE E CONTINENTALI
DA EISWEIN : MONOVARIETALI PER L' ATTITUDINE
ALL'INFAVATURA (SEMILLON,RIESLING) PER CONTRASTARE LE
MALVASIE VENEZIANE**



I vini botritizzati e l'uva infavata



Infezione dell'acino di varietà bianche molto mature senza lo sviluppo di micelio

Aumento della permeabilità della buccia

Modificazione del contenuto degli acini (>zuccheri ed acidi)

Prodotti del metabolismo della *Botrytis cinerea*

La disidratazione limita l'attacco di altri patogeni

Specifiche condizioni ambientali

Trasformazione delle caratteristiche
Analitiche del mosto
Aromi e precursori d'aroma



LE CONDIZIONI PER LA PRODUZIONE DEL SAUTERNES

Un particolare ecosistema



Pre-requisiti

- uva sana (senza marciume o marciume acido)
- buona maturazione (11-13 % z., aroma fruttato)
- acidità medio-alta ($\text{pH} \leq 3.2$)



Specifiche condizioni climatiche :

- sufficiente umidità
- poche precipitazioni all'inizio della stagione
- nebbie alla mattina
- sole nel pomeriggio



Raccolta dell'uva al momento giusto :

Rapido sviluppo del marciume nobile nelle fasi iniziali •
Non prolungare lo sviluppo del marciume oltre le tre .
settimane



**MARCIUME VECCHIO : PRODUCE ODORI
SGRADEVOLI DI FUNGO, DI IODIO, SI COMBINA CON
MOLTA SOLFOROSA**

Vicini a fiumi ,a foreste di pini,.....



Condizioni ideali

**Stabilità dell'anticiclone
delle Azzorre**

**Temperature medie 20-
25 °C**

Minima 10 °C

Massima 30 °C

**Inizio dell'infavatura
con 10-20 mm di
precipitazioni**

Umidità relativa > 80 %



Le variabili ambientali (umidità atmosferica e drenaggio del suolo) nella definizione dei cru

**OCEANO
ATLANTICO**

Ch. Yquem

**Ch. Lamothe
Guignard**

Est - Sud-est

Lande

Ciron

LE LANDES



Sables landais



Graves pyrénéennes



Graves garonnaises du Günz



Sables rouges du Mindel



Sédiments de l'Aquitanién

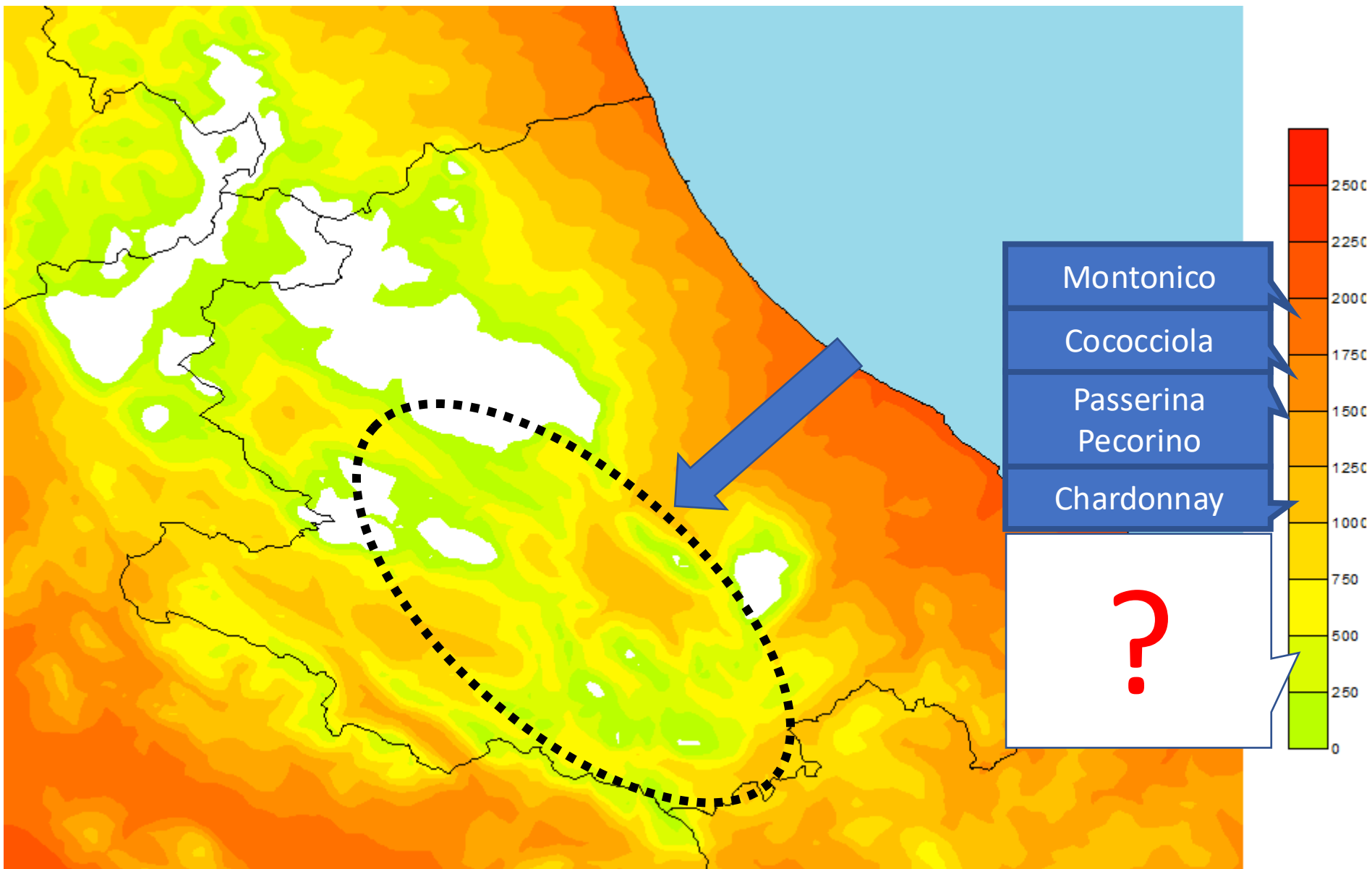


Calcaire stampien

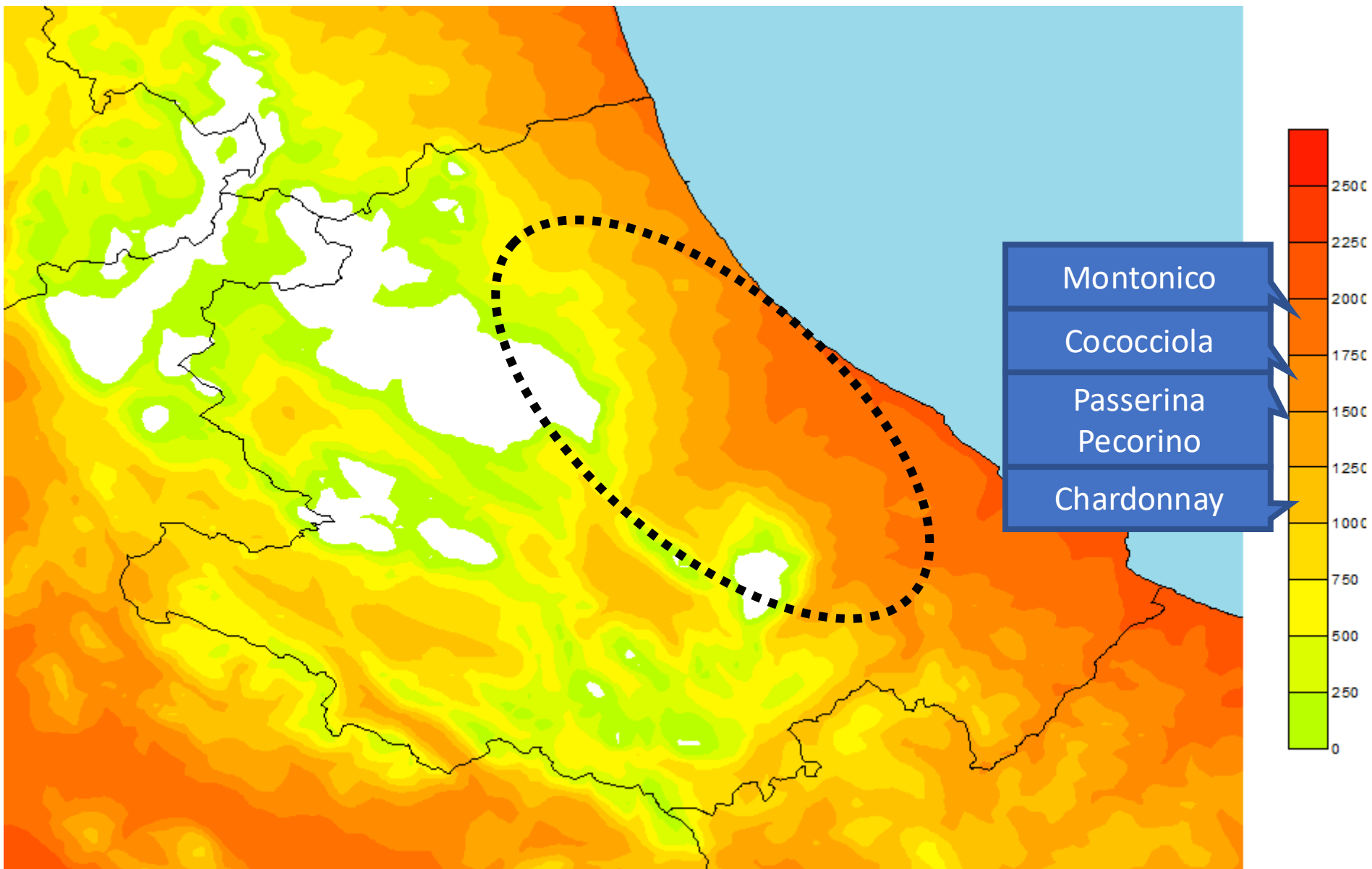
I NUOVI LUOGHI



LA DELOCALIZZAZIONE DELLA VITICOLTURA PER VINILI BIANCHI E SPUMANTI



Indice di Winkler della viticoltura d' Abruzzo



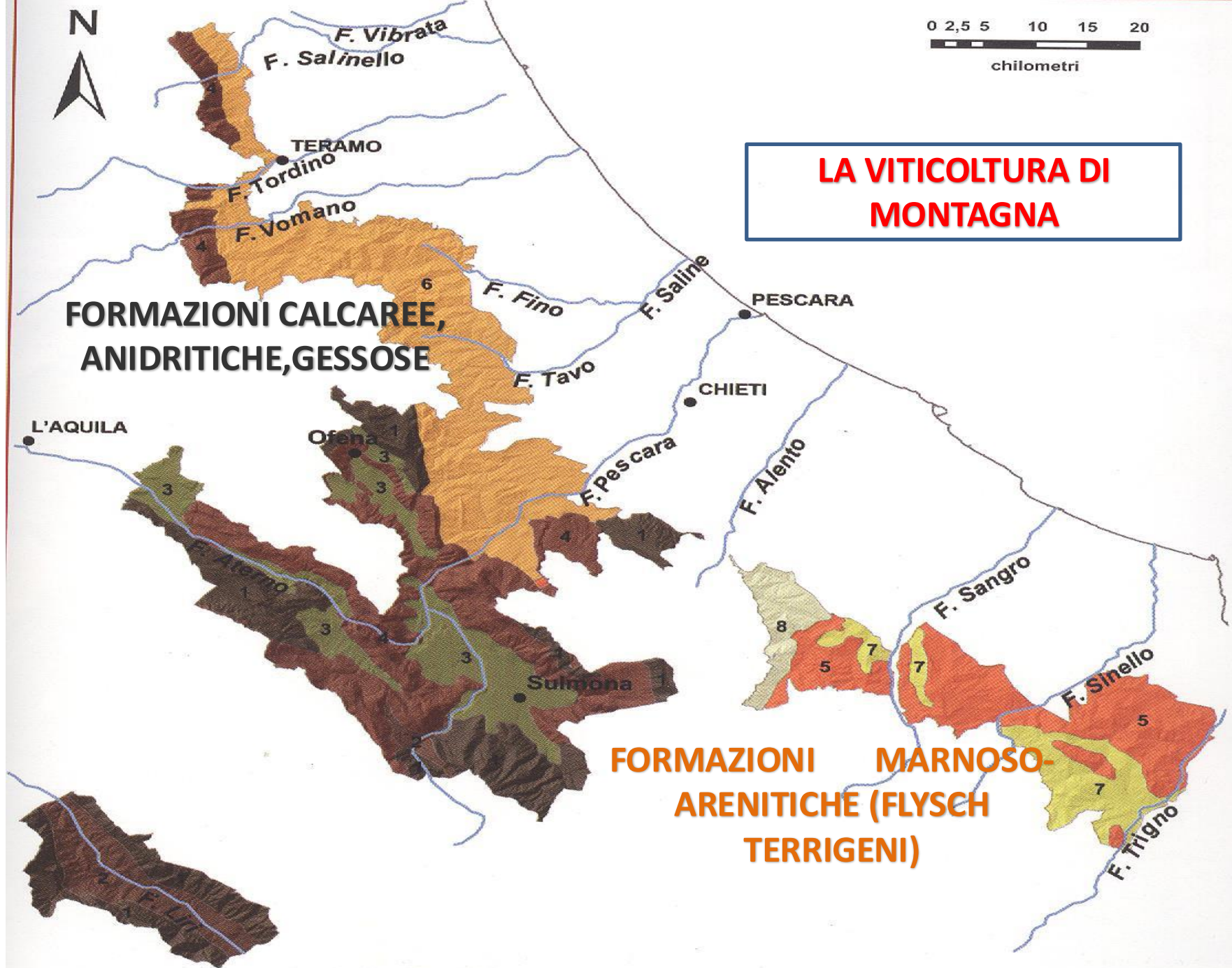


0 2,5 5 10 15 20
chilometri

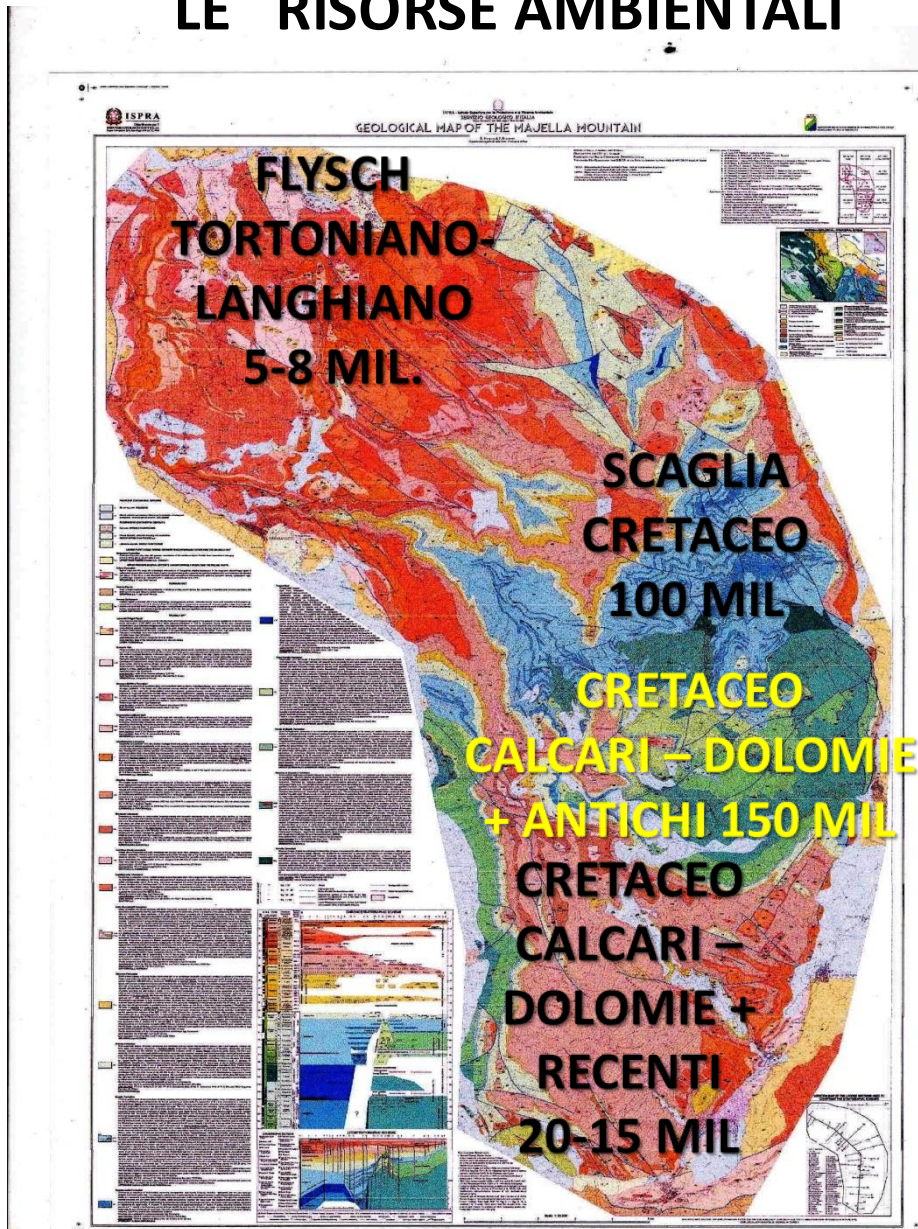
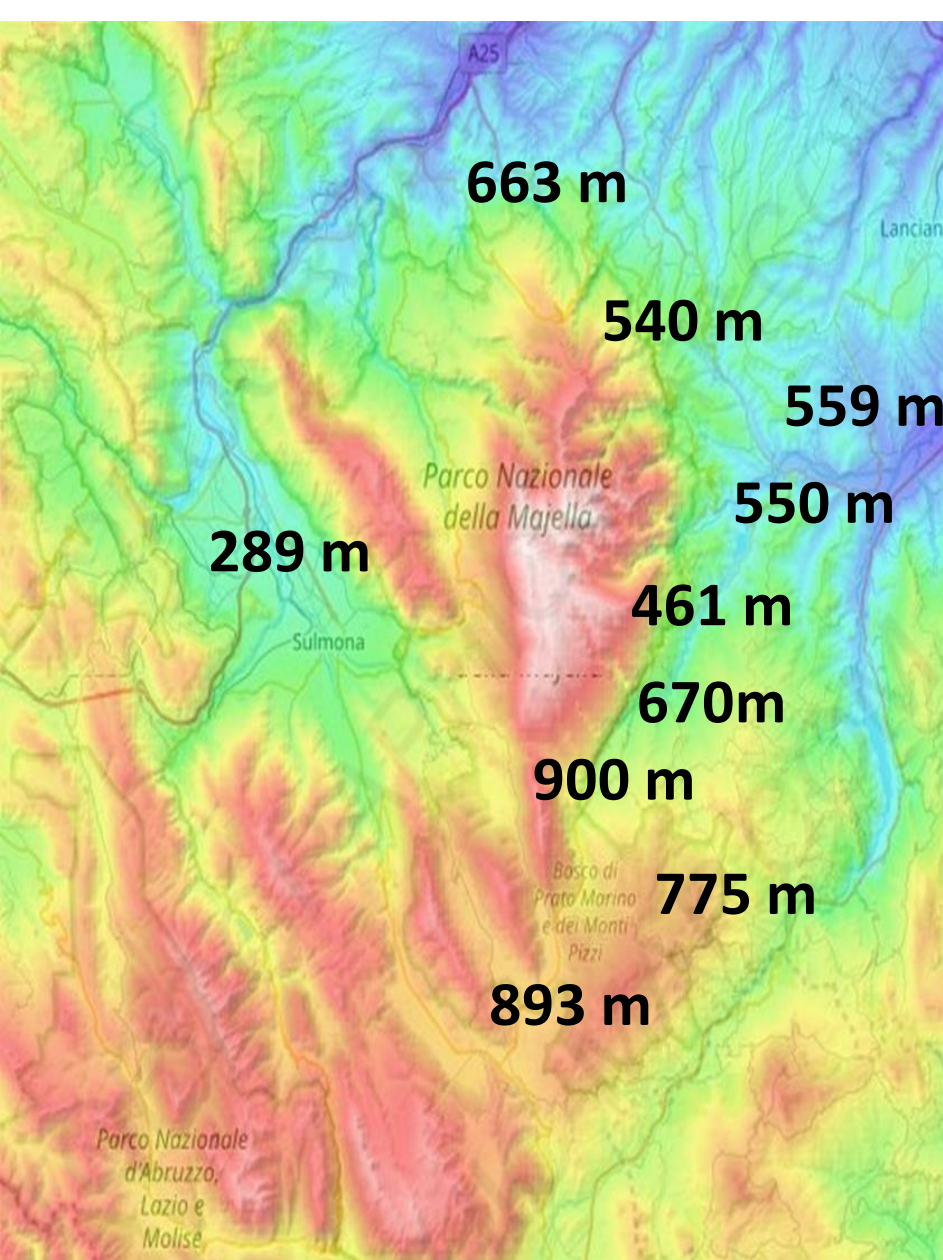
LA VITICOLTURA DI MONTAGNA

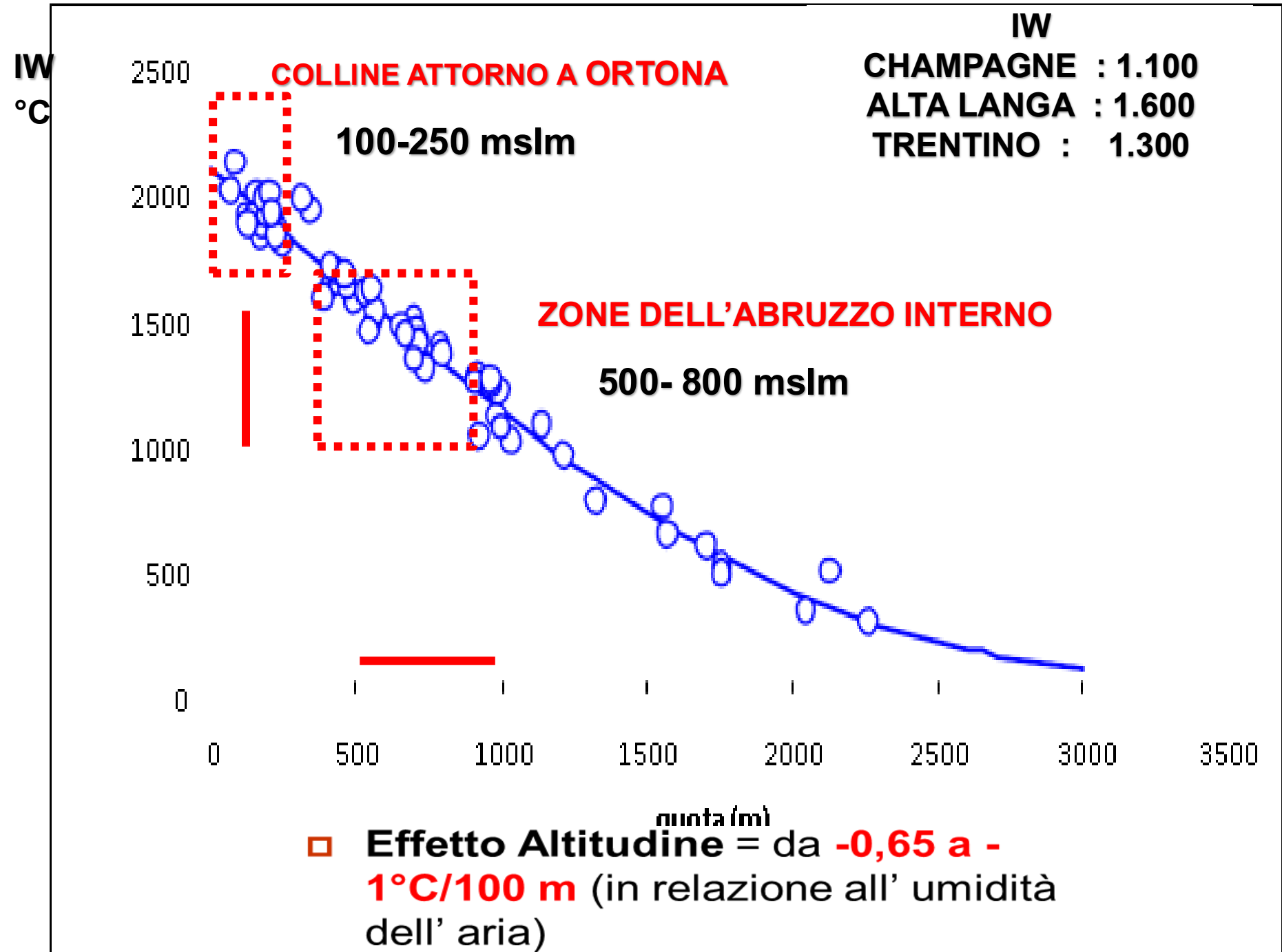
**FORMAZIONI CALCAREE,
ANIDRITICHE, GESSOSE**

**FORMAZIONI MARNOSO-
ARENITICHE (FLYSCH
TERRIGENI)**



PARCO DELLA MAIELLA LE RISORSE AMBIENTALI





TESTIMONIANZE DELLA COLTIVAZIONE DELLA VITE A QUOTE ELEVATE IN ABRUZZO



**AFFRESCO MEDIOEVALE DEL
MONASTERO DI S.SPIRITO D'OCRE (AQ)
A 850 MSLM CON MONACI INTENTI A
COLTIVARE LA VITE**



**PALMENTO RUSTICO A LAMA DEI
PELIGNI
(750 MSLM)**

Vocazione viticola e naturalità del vigneto

- **Uso ottimale delle risorse naturali : radiazione, precipitazioni, tolleranza alle malattie, equilibrio nutrizionale**
- **Combinazione vitigno/portinneo adatta alle caratteristiche al pedoclima dei diversi terroir**
- **Un vigneto in equilibrio senza interventi di cimatura o diradamento**
- **Equilibrio tra l'ecosistema del vigneto e dell'intorno del vigneto**
- **Un vigneto capace di invecchiare senza malattie del legno (esca, coni di disseccamento, etc) e senza perdite di vigore**

AGROECOLOGIA E VITICOLTURA RIGENERATIVA

**Scelta del sito
(Zonazione viticola)**

**Criteri progettuali
(arido viticoltura)**

**Scelta del materiale genetico
(vitigni antichi e portinnesti tolleranti)**

**Materiale impiantistico
(riciclabile)**

CARATTERISTICHE DI UN ECOSISTEMA SOSTENIBILE:
mantenimento dei processi e delle funzioni ecologiche

**Gestione risorse idriche,
fertilità suolo(rispetto
degli orizzonti)**

**Gestione biodiversità
(interna ed esterna al
vigneto**

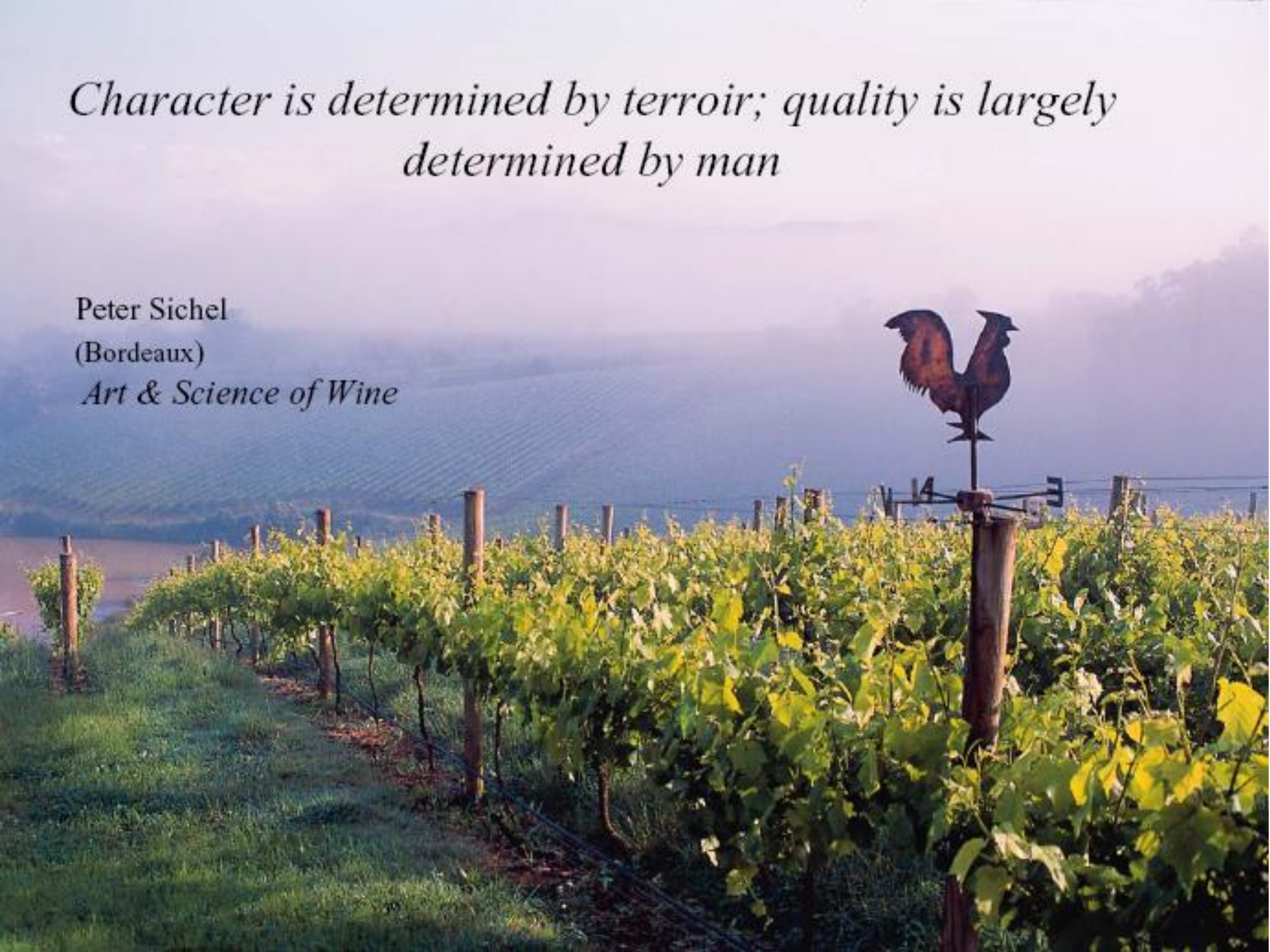
PAESAGGIO

*Character is determined by terroir; quality is largely
determined by man*

Peter Sichel

(Bordeaux)

Art & Science of Wine



GRAZIE PER L'ATTENZIONE!



fondazione banfi

SANGUIS JOVIS
ALTA SCUOLA DEL SANGIOVESE

fondazionebanfi.it

