

Biodinamico equilibrio

Dal numero 52 di Venerdì 22 Febbraio 2013



"La base di tutta la viticoltura sta nel suolo". Era la primavera del 2008 quando Francesco Saverio Petrilli, responsabile di vigneti e cantina di Tenuta di Valgiano, ci spiegava, attraverso una semplice frase, il segreto di una viticoltura d'efficienza. L'espressione potrebbe rappresentare il manifesto dell'**agricoltura biodinamica**: un assetto produttivo, perché tale è al netto dei percorsi filosofici e spirituali alla base di questa condotta, capace di rinvirgore il potenziale marginale ciclico del territorio, rigenerando gli effettivi e originari fattori della produzione agricola locale. In buona sostanza tali tecniche permettono un **riequilibrio produttivo duraturo**, declinato, di anno in anno, in standard qualitativi elevati e crescenti dal lato della produzione. Questo è il concetto che ha mosso Moreno Petrini, proprietario di Tenuta di Valgiano, e Francesco Saverio Petrilli nell'orientare l'azienda, sin dalla fine degli anni Novanta, prima verso i lidi dell'agricoltura biologica e dal 2002 verso quelli della biodinamica. Equilibrio è la parola chiave di un atteggiamento che agisce sui trasferimenti di sostanze dal terreno alla pianta, quest'ultima considerata non solo nella sua finalità produttiva, ma in una dimensione biologica integrale e completa, dalle radici alle foglie, passando per tutti quegli organismi vegetali e animali che popolano il terreno da cui questa trae linfa.

È un microcosmo di pesi e contrappesi, oscillazioni sempre al limite, in ogni vigneto e per ciascuna pianta. Un ambiente unico che fa perno sul suolo, bene comune condiviso tra piante e uomo. Così le viti di un terreno che ha riacquisito l'equilibrio possono letteralmente scegliere come nutrirsi, viceversa, con l'uso dei fertilizzanti si ha un effetto di nutrizione forzata che spesso e volentieri rischia di **indebolire le piante** rendendole più facilmente affette dagli attacchi di virus o funghi. Il passo tra uso e abuso diventa quindi breve e obbligato. Un esempio in tal senso è legato all'azione di alcuni sali ammoniacali contenuti nei fertilizzanti capaci in prima battuta di iperidratare le piante che, se poi vengono colpite da funghi, dovranno necessariamente essere trattate con antibiotici. Un circolo vizioso scongiurato in quel di Valgiano, grazie a un intelligente assetto biodinamico fatto di sovesci e trattamenti con latte crudo in grado di liberare tutte quelle forze del suolo che trasmettono energie uniche alle piante.

Proprio in questo risiede l'idea di tipicità della cantina: soltanto un suolo libero e quindi originale può regalare uve e vini di territorio. Tra questi, oltre al pluridecorato Rosso Tenuta di Valgiano, spicca il Colline Lucchesi Palistorti Rosso, 39.000 bottiglie nel 2010 di pura goduria. L'etichetta, dal lato della quantità, coprendo il 65% dell'intero stock aziendale, è la più importante della produzione ed è un blend tra Sangiovese (70%), Merlot (20%) e Syrah, frutto perlopiù dei vigneti più giovani. In cantina il vino segue il medesimo percorso enologico del Rosso Tenuta di Valgiano, con maturazione del 40% in vasche di cemento vetrificato per un anno e del restante in barrique per lo stesso periodo. Golosità e pienezza sono gli attributi del Palistorti, sin dal naso, prodigo nei profumi di frutti di bosco, amarene in sciroppo, fiori appassiti, spezie dolci e un cenno minerale di grafite che nobilita viepiù la fase. Una immediata morbidezza governa il palato, mai avaro in freschezza e lieve sapidità. **Tannini** a dir poco **magistrali** e struttura equilibrata sino alla fine, con gustosi ritorni fruttati a corredo. Prezzo da campione, 16 euro in enoteca, rispetto a un livello qualitativo davvero alto, testimone eccellente di quell'aspirazione all'equilibrio ricercato di anno in anno e di vigna in vigna.

Tenuta di Valgiano
Via di Valgiano, 7
55018 Valgiano (LU)
Tel. 0583 402271
www.valgiano.it
info@valgiano.it

Alessandro Brizi

- Stampa l'articolo
- Visualizza tutti gli articoli del numero 52

 Tweet 0

 +1 0

 Mi piace 1

Commenta l'articolo 

SCRIVI UN COMMENTO