

ANNO XL · NUMERO 20 · DICEMBRE 2020

L'Assaggiatore

PERIODICO ONAV PER LA CULTURA E LA DIDATTICA DEL VINO



ANNI DI GRANDI STORIE

TENUTA DI VALGIANO



ACQUA, TERRA, CORNI

di Flavia Rendina

Valgiano è un luogo mistico ed energetico, dove l'acqua scorre abbondante e la terra generosa dà vini magici. Uno spazio al di fuori del tempo e delle mode, diventato dal primo decennio del nuovo millennio il polo internazionale della biodinamica moderna



Ciò che immediatamente colpisce, arrivando a Valgiano, è la quantità d'acqua che lambisce e attraversa il territorio. Ruscelli, rivoli e canali discendono la montagna, andando ad alimentare vasche e fontanelle e contribuendo a dar vita a una vegetazione rigogliosa e fitta, quasi un paradiso tropicale nella sua esuberanza. Al centro di quest'oasi verde si colloca la Tenuta di Valgiano, antica villa-fattoria appartenuta alla famiglia Vidau, dignitari di corte di **Elisa Bonaparte**, sorella di Napoleone, giunta a Lucca nel 1804, dove darà quel contributo determinante a promuovere la rinascita di una viticoltura (e olivicoltura) di qualità, come abbiamo raccontato nel numero 19 della rivista.

Moreno Petrini, lucchese fieramente legato alle sue origini e al suo territorio, come dimostra anche nella veste di Presidente del Consorzio Colline Lucchesi, ha sempre amato questo posto. Cresciuto a poche centinaia di metri di distanza, i terreni

della tenuta erano stati meta frequente delle sue scorribande di ragazzo. «Avevo sempre sognato che un giorno potesse diventare casa mia, così, quando ho saputo che era in vendita, non ho perso nemmeno un giorno per fare la mia offerta» racconta ricordando l'emozione del momento. È il 1992 quando con **Laura di Collobiano** concludono l'acquisto e danno inizio a questa *joint venture*, personale e professionale, nel mondo della vitivinicoltura.

Per arrivare a Valgiano bisogna percorrere stradine di campagna impervie e piene di curve, finché non si arriva a quelle alture pedemontane che guardano le spalle a Lucca, punto di incontro tra venti di mare da ovest e venti freddi da est. Dinanzi la montagna continua a salire, fino a diventare Appennino, mentre dalla parte opposta la vista si apre sulla piana dove sorge la città, lasciando intravedere il profilo delle sue torri e il Tirreno all'orizzonte. La tenuta si adagia per 60 ettari, di cui 15 a vigneto, su quei suoli di arenarie che fanno parte della placca toscana e marne calcaree tipiche della placca ligure, che sin dall'antichità sono culla dei pregiati olio e vino lucchesi. Tale composizione pedologica, sommata a un clima mite, alle ot-

time escursioni termiche e alle sopracitate riserve idriche, contribuiscono a comporre un vero e proprio *terroir*. Da qui, per preservarlo, l'idea di abbracciare un'agricoltura sostenibile «e la **biodinamica** – spiega il *patron* – era l'unica che desse importanza alla ricreazione dello strato humotico di cui questi terreni trascurati avevano bisogno». Sin dagli esordi accanto alla coppia l'enologo e ormai amico di famiglia **Saverio Petrilli**, che guida la conversione al metodo biodinamico. «I primi anni non sono stati facili – racconta, confessando notti in bianco e visite in vigneto dalle 4 di mattina per vedere se andasse tutto bene – sia noi che le piante avevamo bisogno di adattarci ai nuovi “ritmi” imposti dalla fertilizzazione biodinamica. Ma piano piano loro sono diventate molto più sane e resistenti alle malattie, ad esem-

pio all'oidio, una delle principali piaghe di questo clima umido, e anche noi siamo cambiati, diventando più capaci a conosce-

re e interpretare le necessità del vigneto». Confrontarsi con Saverio è un'esperienza preziosa che permette di far luce sugli aspetti più ostici della materia, della quale gli stessi sostenitori raramente parlano, quasi a volerne sigillare i dettami in una sorta di segreto mistico che di certo non contribuisce a toglierle la fama di pseudo-scienza. Saverio invece, che ad oggi è considerato tra i più importanti esperti di biodinamica nel nostro Paese, non ha remore nel condividere quei precetti che ha appreso direttamente da **Alex Podolinsky**, padre della biodinamica moderna e a sua volta discepolo del dottor Pfeiffer, collaboratore di Rudolf Steiner cui spetta il merito di aver elaborato i preparati che contraddistinguono il metodo agronomico teorizzato dal teosofo nel 1924. Podolinsky, scomparso nel 2019, è stato di fatto il primo a mettere in pratica la teoria steineriana, riuscendo anche a risolvere l'oneroso problema della dinamizzazione dei preparati con la realizzazione del primo **dinamizzatore**. Saverio e Moreno erano riusciti a intercettarlo in un incontro che il *guru* della biodinamica, da tempo radicato in Australia, aveva tenuto in Borgogna al cospetto di tutti i produttori con cui aveva lavorato negli anni.

“La biodinamica era l'unica a dare importanza alla rigenerazione del suolo”



In alto, Laura di Collobiano e Moreno Petrini. Sotto, il loro preparato 500 pronto per il trattamento e le corna vacche vuote

Da lì era nata una vera e propria amicizia, che avrebbe portato Podolinsky a Valgiano ogni estate, trasformando la tenuta nel suo ufficio e in un vero polo della biodinamica, sede di studi e ricerche che approfondiremo in un'altra occasione. La cosa che più lo aveva conquistato di quel posto era proprio la qualità dell'**acqua**: «“qui farete grandi cose nonostante voi” mi disse dopo aver assaggiato l'annata 2005 del Tenuta di Valgiano, la prima realmente biodinamica – ricorda divertito Moreno – ma la verità è che la biodinamica cambia la mente di chi la persegue, perché ti insegna la differenza tra vedere e guardare la natura».

Con lo stesso coinvolgimento **Laura**, impegnata sin da subito nelle pratiche aziendali, ci spiega come avviene la preparazione del **500** (detto corno letame) e del **501** (o corno silice), i due preparati *must* della biodinamica, che l'azienda conserva gelosamente in un casotto dedicato. «Molti non lo sanno, ma il nome 500 si deve al numero di microrganismi presenti nel preparato – spiega, mostrando la cassetta di legno in cui è custodito il paiolo di rame che contiene quello che era letame bovino ma che ormai è diventato fertile humus, inodore e colloidale, dopo il passaggio sottoterra nelle corna di vacca (di cui c'è già un nuovo sacco accanto a noi). «Ora è pronto per essere miscelato con acqua, dinamizzato e poi spruzzato sul terreno, per dare nutrimento e nuovo vigore batterico al suolo. Il **501** invece – continua mostrando stavolta una vaschetta piena di polvere bianca, finissima e brillante, – è ottenuto dalla macinazione del quarzo bianco; dopo averlo impastato con acqua e fatto maturare in corna interrate, è anch'esso pronto per essere dinamizzato e spruzzato, ma sulle foglie: le sue microparticelle riflettenti aiuteranno la pianta ad assorbire più luce, agevolando quindi l'attività fotosintetica».

Da questa relazione intima tra uomo e natura nascono oggi un ottimo olio evo da cultivar Frantoio e **quattro vini**, tre rossi e un bianco, per un totale di circa 70mila bottiglie. Etichetta di rappresentanza dell'azienda – e della denominazione – è il **Colline Lucchesi DOC Tenuta di Valgiano**, vino prodotto sin dal 1999 dalle migliori uve di vecchie piante del tipico *blend* lucchese (Sangiovese, Syrah e Merlot), maturate in barrique di rovere per

18 mesi, oltre un altro anno in bottiglia: un vino complesso e strutturato, dalle note fruttate e speziate, con ventate iodate. Seguono i due **Palistorti**, nome ironicamente dato alla vigna d'origine dove è impossibile piazzare pali dritti per via della pietrosità del terreno: il DOC Rosso, da uve Sangiovese (70%), Merlot (20%) e Syrah (10%) maturate tra cemento e barrique, e il DOC Bianco, da base Vermentino (50%) elevata in barrique, con Trebbiano toscano e Malvasia affinate in acciaio. Infine, è la novità di quest'anno, il rosso **Mazzapink**, che nasce da uve principalmente Sangiovese, coltivate nel vigneto Tenuta San Pietro a Marcigliano di proprietà dei **Marchesi Mazzarosa**, da cui il nome anglicizzato del vino Mazzapink. «Il progetto nasce per caso, dalla richiesta di aiuto nella gestione agronomica della vigna, – racconta Moreno – ed è un *vin de négoce*, ovvero vino da uve acquistate vinificate secondo lo *stile maison*, per creare quel prodotto di pronta beva che mancava alla nostra produzione». Un vino disimpegnato e divertente (ma, attenzione, non un *petit vin*), come esplicitato già dalla colorata etichetta-disegno dell'artista Sara Di Giovanni, in cui sono raffigurati la città di Lucca, le montagne, il vino, un corso d'acqua e una fontana. E quel **corno azzurro** in alluminio, alto 11 metri, realizzato dall'artista lucchese Andrea Salvetti, che troneggia dinanzi all'ingresso della Tenuta: simbolo della capacità di quest'azienda di guardare in alto, e oltre, ma senza mai perdere il contatto con la terra.

TENUTA DI VALGIANO

via di Valgiano 7, 55012
Valgiano LU
info@valgiano.it
valgiano.it

COLLINE LUCCHESI DOC 2016

UVE: SANGIOVESE 60%, SYRAH 20% E MERLOT 20%

LAVORAZIONE: BARRIQUE (18 MESI)
EURO 90

Rubino vivido e compatto. Rispetto ai precedenti assaggi di quest'anno, evidenzia una lieve evoluzione verso toni speziati e fruttati più rotondi, quasi di anice stellato e confettura di ciliegie; a seguire tornano le sensazioni iodate e vegetali di sottobosco, pineta, rovo e felce, in un complesso elegante e sottilmente balsamico. Assetto gustativo di ottimo equilibrio, con l'acidità puntuale nel conferire leggerezza a un corpo di spessore, grazie alla copiosa, ma perfetta, estrazione tannica. Il finale è saporito e mentolato.

COLLINE LUCCHESI DOC PALISTORTI DI VALGIANO 2017

UVE: SANGIOVESE 70%, MERLOT 20% E SYRAH 10%

LAVORAZIONE: CEMENTO (PER IL 40%) E BARRIQUE (12 MESI)

EURO 25

Rubino vivo. Rispetto ai precedenti assaggi di quest'anno, conferma all'olfatto un'idea di spezie e legni antichi, accompagnate da percezioni dolci di viola e pot-pourri, succo di mirtillo e confettura di mora. Si affacciano in seconda battuta più complesse note di humus, sottobosco, miso e funghi secchi. Al palato è ancora affilata la "lama" acida, accompagnata da una sapidità sempre puntuale e da una trama tannica più gentile e setosa.

COLLINE LUCCHESI DOC PALISTORTI DI VALGIANO 2018

UVE: SANGIOVESE 70%, MERLOT 20% E SYRAH 10%

LAVORAZIONE: CEMENTO (PER IL 40%) E BARRIQUE (12 MESI)

EURO 25

Anteprima, il vino uscirà a inizio 2021. Rubino luminoso con nuance violacee. Elegante l'approccio olfattivo, combina note fresche di frutta rossa e

fiori, con una allure vegetale quasi balsamica e un più profondo corredo speziato scuro, da cui emergono pepe e cacao. Al gusto esprime la sua giovinezza in un'acidità-sapida davvero dirompente, poggiata su un corpo solido e flessuoso e un tannino giovane ma perfettamente maturo. Chiude asciutto e appena speziato.

TOSCANA IGT MAZZAPINK 2019

ALC. 13,5%

UVE: SANGIOVESE 95%, CABERNET SAUVIGNON 5%

LAVORAZIONE:

EURO 14

Rubino vivace. L'olfatto è intenso e piacevolmente vinoso, con note di frutta rossa fresca e croccante e una lievissima speziatura dolce sullo sfondo. L'assaggio è una ventata di freschezza, dal sapore succoso e fruttato, con gustose punte saline. Di una bevibilità disarmante, soprattutto se servito fresco.



Il suggestivo ingresso della villa di Valgiano