

Un banco d'assaggio con protagonista il Gutturnio

Piacenza, vini e vitigni di grande tradizione

MATTEO MARENGHI

A chi transita lungo le trafficate vie di comunicazione che lambiscono Piacenza non è dato accorgersi dei quasi 6mila ettari di vigna. Questo perché si viaggia in pianura, fra campi di frumento, mais e pomodoro, mentre la vite è in collina. Così come non è facile per la città imporsi come luogo del vino perché altri primati gastronomici la caratterizzano (salumi, formaggi, una fortissima tradizione culinaria). Eppure la “Piacenza da bere” può vantare storia e tradizioni antiche. La vite non arrivò con i Romani che fondarono Placentia nel 218 a. C.; essi in realtà la trovarono già *in loco*, colti-

vata da Etruschi e paleo-liguri. Certo però i Romani contribuirono alla sua diffusione, ma più che altro ne portarono i vini nella capitale, allora, del mondo civilizzato. A inizio Novecento Piacenza registra oltre 40mila ettari con la vite, ma la coltivazione specializzata era confinata in collina su poco oltre duemila ettari. Intanto fillossera e grandi malattie iniziarono a martoriare il sistema vitivinicolo. La Francia perse gran parte della sua produzione di uva da tavola e due commercianti parigini, Honiere Decugis e Louis Lannes, vennero a cercare approvvigionamenti in Italia e in provincia di Piacenza, a Ziano, trovarono la capacità produttiva ancora intatta e una varietà, la Verdea. I due importatori francesi nominarono loro agente un giovane viticoltore, Filippo Zeroli, e, grazie al suo ruolo guida, Piacenza nel 1932 ospitò la prima mostra nazionale dell'uva da tavola (la manifestazione si trasferirà a Bari nel '59).

IL FOCUS IN BREVE

Inizia con Piacenza un viaggio fra i vini e i Consorzi di tutela dell'Emilia-Romagna. Qui regnano Gutturnio e Malvasia, ma non solo. Un territorio dove il sistema vitivinicolo ha saputo tenere, mentre è cambiata la carta d'identità delle aziende. L'innovazione in cantina significa anche sostenibilità come dimostra il progetto che vede in prima linea l'Università Cattolica e alcune cantine. L'intervista al presidente Miravalle traccia le prospettive per le Doc piacentine.

Un'offerta diversificata

Intanto, con l'unificazione d'Italia e l'abbattimento delle barriere del Granducato, arrivano



le varietà di origine piemontese: Barbera e Bonarda di Rovescala (Croatina). Ma la variabilità genetica è ancora alta. Tra le uve rosse primeggiano Balsamina, Uva d'oro, Fortanina, Sangiovese, Canaiolo, Besgano, Crova, Sciuchera, Mostarina, Plissona, Duraguzza, Dolcetto e Freisa. Tra le bianche Malvasia, Moscato, Trebbiano di Piacenza, Ortrugo, Verdea, Champagnina, Lecco, Lisora, Calora, Bucalò, Santa Maria, Melara, Barbesino, Bianchetta di Bacedasco, Bianchetta di Diolo.

Nel 1990 il Censimento generale dell'Agricoltura registrava 6.500 ettari distribuiti tra 6.300 aziende vitivinicole, di cui 900 trasformatrici. Nel 2010 gli ettari coltivati erano 5.850, a testimonianza di un'evidente tenuta del sistema vitivinicolo, maggiormente eroso a livello nazionale. È invece cambiato molto il volto delle imprese, crollate a circa 1.100. Meno imprese, più grandi e una sostanziale solidità anche grazie a diversificazione dell'offerta e ingresso di buone tecniche enologiche. A partire da metà degli anni '80 Piacenza ha visto l'introduzione di alcuni vitigni "internazionali", interpretati come prodotti a sé e non nel ruolo di migliorato-

ri dei vini tradizionali. In ordine di importanza: Cabernet Sauvignon, Pinot nero, Sauvignon, Chardonnay. Seguiti a distanza da Merlot, Pinot grigio, Marsanne e pochi altri. Tuttavia, pur raggiungendo a livello aziendale, obiettivi di grande pregio, anche i primi quattro vitigni internazionali non superano i 150 ettari ciascuno. Le colline rimangono saldamente coperte da Barbera (1.567 ha), Croatina (localmente detta Bonarda, 1.515 ha), Malvasia di Candia Aromatica (695 ha) e Ortrugo (583 ha).

Il re Gutturnio e la versatile Malvasia

Quasi 3mila ettari sono destinati alla produzione del Gutturnio, il vino simbolo di Piacenza

LE DOC PIÙ PRODOTTE NEL 2014		
DOC	TIPOLOGIA	BOTTIGLIE (N.)
Gutturnio	frizzante	8.679.255
	riserva	92.994
	superiore	848.783
	classico riserva + classico superiore	871.309
Totale		10.492.341
Ortrugo dei Colli Piacentini	fermo	325.000
	frizzante	3.260.000
	spumante	92.000
Totale		3.677.000
Colli Piacentini Malvasia	ferma	289.896
	frizzante	2.717.053
	spumante	295.250
	passito	9.599
Totale		3.311.798

AZIENDE STORICHE E RICONOSCIMENTI

Nel 2015 la Camera di commercio di Piacenza ha premiato due imprese ultracentenarie: le aziende agricole Monferrina di Sforza Fogliani Paolo e Corrado, in Vicobarone, e Zeroli, di Zeroli Filippo & C., in Ziano Piacentino. Testimonianza della tradizione produttiva ma anche della capacità di adeguarsi ai tempi (entrambe hanno superato due guerre mondiali). Impossibile invece citare tutti i riconoscimenti che i vini piacentini conquistano in concorsi e guide. Nel solo 2015 sono stati ai primi posti in diverse competizioni. Fra queste: Decanter World Wine Awards (Malvasia passito "Sensazioni d'Inverno - Le virtù del Poggio" di Claudio Terzoni; Gutturnio Riserva "Duca di ferro" di Casabella); La Selezione del Sindaco (Bollo Rosso, Gutturnio Doc e Luna di Candia, Colli Piacentini Malvasia passito Doc, entrambi di Cantina Valtidone); premio "PopWine", classifica del "bere bene" al di sotto dei 15 euro (Gutturnio frizzante di Santa Giustina). E poi ancora Concorso del Vinitaly, Douja D'Or di Asti e Maria Poggi Azzali di Tenuta Pernice proclamata benemerita della vitivinicoltura italiana durante l'ultima edizione della rassegna veronese.

za, sapiente uvaggio tra Barbera e Croatina; uve del nord-ovest, lavorate però con l'emilianissima "cultura" del frizzante. Il Gutturnio oggi cresce anche nella versione Superiore e Riserva come importante vino fermo, affinato. Caratteristica di Piacenza è la concentrazione di un vitigno speciale: la Malvasia di Candia Aromatica. A parte una minore presenza nel Reggiano (121 ha), nel Parmense e nel vicino Oltrepò è proprio Piacenza con i suoi 695 ettari sugli 895 nazionali la capitale di questo vitigno poliedrico, capace di produrre inebrianti vini dolci, fermi, frizzanti e spumanti, ma anche bianchi secchi di pregio e passiti inimitabili per complessità e freschezza aromatica.

Sul fronte della promozione opera il Consorzio di tutela dei Colli Piacentini (vedi ultimo articolo). Nel 2014 le tre denominazioni tutelate dal Consorzio (Gutturnio, Colli piacentini, Ortrugo dei Colli piacentini) hanno espresso circa 24 milioni di bottiglie di vino. In testa il Gutturnio con oltre 10.400.000 bottiglie, quasi 10 milioni per i Colli Piacentini nelle varie tipologie e oltre 3.600.000 pezzi per l'Ortrugo dei Colli Piacentini. Globalmente il sistema provinciale vanta poco più di 180 aziende imbottigliatrici (sono molto di più quelle viticole), soprattutto di piccole dimensioni: solo poco più di una ventina, infatti, superano le 100mila bottiglie/anno. ■



Viva, ecoprogetto per la viticoltura sostenibile

Consorzio Colli piacentini

**MATTEO
MARENGHI**

La consapevolezza di dover produrre minimizzando l'impatto ambientale alberga oramai in tutte le imprese, che scelgano o meno regimi "ecocertificati". Infatti i vini da agricoltura integrata, biologici o biodinamici sono solo la parte più evidente di una schiera di produttori che (ri)scoprono tecniche di vigna e di cantina sostenibili e adottano nuove tecnologie meno impattanti: dall'agricoltura di precisione a sistemi di vinificazione che non contemplano un uso massiccio di coadiuvanti e additivi. L'Università Cattolica di Piacenza è da sempre in prima linea sulla tematica ambientale, anche nella vite.

L'Università Cattolica in prima linea

«Lo sviluppo sostenibile trova nel vino, e quindi nella viticoltura e nell'enologia, la migliore

espressione – spiega **Ettore Capri** dell'Istituto di chimica agraria e ambientale dell'ateneo piacentino e referente nazionale di un progetto di ecosostenibilità chiamato Viva (Valutazione dell'impatto della vitivinicoltura sull'ambiente) –. La sostenibilità è un approccio tecnico e culturale teso alla produzione di vini di qualità e in più sensoriali, perché legati al territorio, alla tradizione, alla storia del nostro popolo. Il vino e la viticoltura sono il prodotto bandiera dell'impegno alla sostenibilità del nostro Paese». Quali sono – è la nostra domanda – i punti salienti del progetto Viva e qual è il ruolo suo personale e della Cattolica? «Abbiamo di recente stilato dieci punti – precisa Capri – che lo caratterizzano. Si tratta di specifici obiettivi già raggiunti. In sostanza il progetto si afferma sulla carta dei principi come il più importante lavoro internazionale perché integra in modo

Malvasia passito

scientifico, trasparente e tracciabile la riduzione degli impatti ambientali, economici e sociali connessi alla viticoltura. Il mio ruolo? Io sono un professore universitario e ho incontrato imprenditori di aziende vitivinicole e funzionari del Ministero dell'Ambiente che credono in un cambiamento effettivo del modo di gestire il territorio attraverso la conoscenza tecnologica e la sensibilità umana. Sono il responsabile scientifico del progetto ma il lavoro è assolutamente di gruppo».

Piattaforma web contro le patologie

Punto nevralgico, in qualsiasi protocollo di gestione *ecofriendly*, è il controllo e contrasto delle malattie, come ben sa **Vittorio Rossi** del Dipartimento di produzioni vegetali sostenibili. «Conduciamo ricerche per la validazione di modelli matematici capaci di prevedere lo sviluppo delle malattie della vite – spiega il professore – in modo da poter eseguire i trattamenti solo quando necessario, con i giusti prodotti e dosi. Oggi questi modelli sono disponibili sulla piattaforma web *vite.net*, un sistema di supporto alle decisioni per la viticoltura sostenibile gestito da Horta Srl (*horta-srl.com*), uno spin off della nostra Università. Si tratta di un sistema

innovativo, che ha recentemente vinto il concorso bandito dalla piattaforma tecnologica europea TPOrganics. Grazie a *vite.net*, i risultati della nostra ricerca sono oggi utilizzati da oltre 150 utenti (aziende agricole, tecnici e consulenti) in Italia e all'estero».

Nel 2015 la piattaforma web è stata usata da sei aziende vitivinicole del territorio piacentino, alcune in produzione integrata, altre in regime biologico. Fra queste, anche Res Uvae, a Castell'Arquato, un'azienda dimostrativa dove il nostro sistema è testato in tutte le sue componenti e applicato in combinazione con diverse linee di difesa, in modo da valutarne l'efficacia e gli effetti sulla resistenza dei parassiti, come pure i vantaggi in termini produttivi, economici e ambientali. *Vite.net* fornisce agli utenti informazioni tempestive e dettagliate per assumere decisioni più consapevoli. «Il sistema inoltre tiene traccia del processo logico alla base di ogni scelta gestionale – conclude Rossi – razionalizzando l'uso delle risorse e gestendo il vigneto in linea con i principi della viticoltura sostenibile (compresa la difesa integrata come richiesto dalla Direttiva 128/2009/EC). I vantaggi sono ampiamente dimostrati, in termini di qualità delle produzioni ma anche di riduzione dei costi per la difesa fino a 3-400 €/ha a stagione».

*La Cantina
Vicobarone
di Ziano Piacentino
ha aderito
al progetto Viva*



Cantina Vicobarone

La prima edizione del corso di formazione per consulenti Viva, che si è tenuto nel settembre scorso a Cremona, all'interno di Expo



Diverse le aziende che aderiscono a sistemi di certificazione ambientale: fra le tante è importante il percorso intrapreso da una cantina cooperativa locale. «L'adesione al progetto Viva è per noi – spiega **Carlo Bassanini**, presidente della Cantina di Vicobarone – un punto fon-

damentale di un percorso intrapreso ormai da qualche anno, con il supporto dell'Università Cattolica, sul tema della sostenibilità, leva fondamentale di crescita. Trasmettere tramite un vino le nostre tradizioni e cultura, oltre all'abbinamento con i prodotti tipici, è l'unico modo per avere un positivo riscontro da parte di un consumatore oramai frastornato dalla globalizzazione delle proposte».

«Abbiamo avviato il programma di sostenibilità nel 2013 – prosegue il vice presidente **Fabrizio Malvicini** – ottimizzando le lavorazioni in campagna e il consumo di energia nei processi di vinificazione e affinamento. Viva prevede una continua analisi degli impatti sociali e ambientali e la definizione di azioni di miglioramento per la loro minimizzazione. L'obiettivo è coprire con la certificazione tutti i nostri prodotti. In questa fase, però, ci siamo concentrati sul controllo della filiera dei due vini Doc più importanti: il Gutturmo e la Malvasia frizzanti».

Sotto, a destra, il logo del progetto Viva

UN'ETICHETTA E QUATTRO INDICATORI

Un progetto tutto italiano che conduce a un'etichetta garantita dal Ministero dell'Ambiente (viticolturasostenibile.org): questa è Viva Sustainable Wine. Si tratta, in pratica, di una metodologia di calcolo della sostenibilità dei prodotti, dal campo alla tavola, che valuta le performance delle aziende vitivinicole italiane. È un approccio *bottom-up* che parte dai produttori e va verso l'istituzione (Ministero). Il percorso di valutazione, gestibile on-line, si basa su quattro indicatori: aria, acqua, territorio e vigneto. Il primo esprime il totale delle emissioni di gas serra associate alla produzione di una bottiglia di vino da 0,75 l (carbon footprint); il secondo calcola il consumo di acqua dolce (per irrigazioni ma anche lavaggi e usi di cantina); il terzo indaga le conseguenze delle attività aziendali sul territorio (sia di tipo paesaggistico sia relative ad aspetti socioeconomici), mentre l'ultimo valuta le pratiche di gestione agronomica (agrofarmaci, concimi, ma anche erosione e compattamento dei suoli o andamento dei tenori di sostanza organica). Sulla base di questi indicatori sono stati costruiti dei disciplinari seguendo i quali le aziende possono continuamente migliorarsi nella gestione ottimale delle risorse, mentre il consumatore può verificare l'effettivo impegno dell'azienda. Questo grazie a un'etichetta che ha una sezione con la scritta "Viva Sustainable Wine", la dicitura "Ministero dell'Ambiente" e i loghi dei quattro indicatori. Un'altra sezione, infine, con un QR-code rimanda a un sito aziendale dove sono espressi i punteggi per ogni parametro.



Trent'anni di Consorzio

per le Doc Colli Piacentini

La storia delle Doc piacentine inizia nel lontano 1967 col riconoscimento del Gutturnio dei Colli Piacentini, seguito dal Monterosso Val d'Arda nel 1974 e dal Trebbianino Val Trebbia nel 1975. Per coordinare l'azione di valorizzazione, si costituì nel 1986 il Consorzio di Tutela dei vini Doc Colli Piacentini. «Oggi abbiamo 102 imprese associate e 420 viticoltori – dice **Roberto Miravalle**, presidente del Consorzio le Doc – sono diventate tre: il Gutturnio, l'Ortrugo dei Colli piacentini e la Doc “ombrello” Colli piacentini che include vini storici quali Barbera, Bonarda, Malvasia, e più recenti acquisizioni quali Cabernet Sauvignon, Sauvignon, Pinot nero, Pinot grigio, Chardonnay, Novello. I primi tre sono presenti nel territorio da oltre cent'anni. Una menzione particolare va al Vin Santo di Vigole, vero diamante della cantina. Oggi Piacenza produce circa 24 milioni di bottiglie di vino Doc, con il Gutturnio che fa la parte del leone». **Cosa fa il Consorzio per promuovere e tutelare i suoi vini?**

La vigilanza è un'attività poco visibile ma importante per la prevenzione delle frodi. Operiamo con prelievi di bottiglie sugli scaffali di vendita; analisi e verifiche sono svolte in totale sintonia con la Repressione frodi. La forza del programma di tutela è anche il risultato di un accordo con il Consorzio del Lambrusco: impieghiamo gli stessi rilevatori riducendo i costi e aumentando l'efficienza dei controlli. Sul fronte promozione, da tre anni è attivo il programma “Conoscenza/reputazione”: partecipiamo in modo sistematico ai concorsi internazionali che in questi anni ci hanno regalato moltissime soddisfazioni.

Quali le strategie di mercato?

Abbiamo scelto di limitare la nostra presenza a Expo a una serie di piccoli eventi per invitare i visitatori nel nostro territorio, investendo in progetti di *incoming* dedicati a operatori provenienti da Europa e Nord America. I vini piacentini sono stati storicamente consumati nelle vicine province. Negli ultimi cinque anni, le imprese e il Consorzio si sono però impegnati a collocare la propria offerta su nuovi mercati. Nord America e Cina oggi sono quelli che

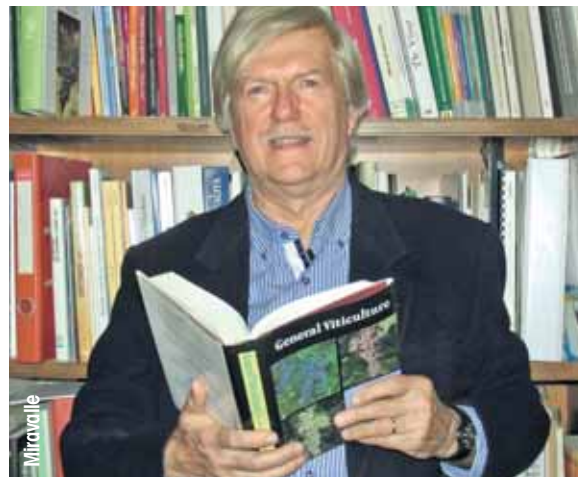
maggiormente hanno ripagato gli sforzi, specialmente se valutiamo i volumi. Sia per manifestazioni nazionali, a iniziare dal Vinitaly, sia per quelle internazionali, possiamo contare sulla collaborazione di un centro di eccellenza come l'Enoteca regionale. Con il Consorzio Piacenza Alimentare, invece, valutiamo la partecipazione ai grandi eventi ponendo attenzione sia ai bisogni e ai mercati delle grandi imprese, sia a quelli delle piccole aziende vitivinicole. **Sei anni fa il Gutturnio è diventata una Doc a sé stante. Con quali risultati?**

Alla luce dei recenti cambiamenti normativi e dell'affacciarsi al mercato mondiale la separazione ha assunto anche aspetti di criticità. Sinora non sono state percepite sofferenze specifiche e il Gutturnio sia *sparkling*, che nelle versioni Superiore e Riserva prosegue il suo sviluppo. Sul mercato estero piuttosto è la doppia versione – fermo e frizzante – a creare incertezze. Stiamo valutando una nuova struttura della scala dei valori che riguarderà tutti i vini, Gutturnio incluso.

L'Ortrugo, invece, si è ormai affermato come vino giovane...

L'Ortrugo effettivamente è il *golden baby*. Vitiigno storico, componente fisso di tutti i bianchi piacentini, Monterosso Val d'Arda e Trebbianino Val Trebbia inclusi. Riscoperto negli anni '70 è passato rapidamente da comprimario a protagonista. Presente per lo più nella classica interpretazione frizzante, trova sempre maggiori consensi anche nella versione spumante. ■

ANTONIO APRUZZESE



Roberto Miravalle,
presidente del
Consorzio Tutela
dei vini Doc Colli
Piacentini