

GRAZIANO TERZONI: LA FILOSOFIA CHE ACCOMPAGNA I MIEI VINI

QUESTA E' UNA NOSTRA INTERVISTA AD UN PERSONAGGIO UNICO E RARO IN CAMPO ENOLOGICO.

ECCOLA. Dottor Terzoni, ci pu² illustrare il senso del suo lavoro ? . Il mio lavoro ? . ²% 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 pu² 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: ² bellissimo quando, parlando con i ² esanti bevitori², 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 pi¹ adeguatamente il mio operato.

Un enologo ² come un sarto: dopo aver visionato la stoffa, prende ago e filo per creare un'opera nuova che deve piacere a chi ² ammira. La parola magica ² "eleganza". Faccio di tutto per creare vini eleganti dove un sorso tira ² altro. Perci² nell'uva ricerco i tannini buoni, gli aromi delicati e ² armonia nel gusto e retrogusto. Anche a scapito della potenza e della muscolosità, che un sarto coprirebbe con le sue stoffe migliori.

Ho capito che in un vino il ² elegante coincide con ² bocca elegante, mentre un olfatto potente coincide sempre con un gusto meno armonico, quasi eccessivo. ² esagerazione non ² necessariamente negativa, ma il mio vino ideale ² quello che ² due amici si ritrovano, stappano una bottiglia, se la raccontano e dopo mezz'ora la bottiglia ² vuota!

Questo ² il mio obiettivo. LA MIA TERRA

Adoro le uve della mia terra: uve autoctone considerate dal mondo enologico ² diversamente abili².

Un tempo recriminavo per non essere nato in una zona enologica pi¹ conosciuta, dove il vino ² 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, ² informo, chiedo e condivido, non con molti, la passione per fare sempre meglio. Ho capito che la Malvasia, ² 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 pu² 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, ² diventato grande solo perché nella zona di origine ² stato adottato uno schema di produzione appropriato all'uva: ² 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 ² 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 ² far la spuma², oggi si direbbe a ² rifermentare "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 pi¹ recentemente, con le esigenze di commercializzare e trasportare il vino fuori dalle zone di produzione, per consumatori pi¹ lontani nello spazio o nel tempo.

Negli anni ²60 i Colli Piacentini erano una ² unica zona d'Italia che produceva solo ² bollicine². Poi, a partire dal '70, con il boom economico e dei consumi si sono diffusi quei tini infernali chiamati autoclavi, persino il nome ² 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 ² 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: (1) la primaria, che produce ² alcool; (2) la malolattica (sempre!) che nobilita il gusto; (3) la rifermentazione in bottiglia che dà le bollicine.

-² 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, magari lavati a macchina con il brillantante!

A parte scriver² 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'ossidazione attraverso gas inerte o iperossidazione (esatto contrario della prima) sono soluzioni fisiche che impiego a secondo del risultato che desidero ottenere nel bicchiere. Quando 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 schiaccerei gli acini uno ad uno con l'indice e il pollice, per ottenere 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 leggero.

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. Dottor Graziano ci può svelare le prospettive del suo futuro impegno in campo enologico? 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. per maggiori info: GRAZIANO TERZONI

Azienda Agricola Podere Pavolini
Località Paolini, 3 Bacedasco Alto
29010 Vernasca (Pc)
Telefono e fax: 0523.895407
web: www.poderepavolini.it
e-mail: info@poderepavolini.it