

Il coraggio dell'enologo è a volte quello di non fare

scritto da Claudia Meo | 12 Gennaio 2023



Paolo Tiefenthaler, enologo storicamente legato alla famiglia Santarelli, ci illustra, prendendo spunto dalla questione climatica, la filosofia produttiva di **Casale del Giglio** e il suo modo di interpretare ogni anno i vini dell'Agro Pontino.

Paolo, come sta reagendo quest'area viticola alle sollecitazioni del cambiamento climatico, che quest'anno si è manifestato con grande disomogeneità nel nostro Paese? E quali sono le strategie che state utilizzando per fronteggiare queste condizioni estreme?

La fascia costiera a sud di Roma non ha risentito particolarmente dell'innalzamento delle temperature; piuttosto, si è assistito a **fenomeni di assenza idrica esasperata e concentrazione delle piogge in breve tempo**: tra inizio giugno e fine agosto è mancato circa il 70% delle

piogge attese.

In annate come queste, più che dare acqua quando manca, è importante aver preparato adeguatamente il terreno, fornendo acqua prima della fioritura, in modo che la pianta per la metà di giugno sia già molto formata e di lì in avanti possa dedicarsi ad una **maturazione lenta**, piuttosto che alla crescita foliare; adottiamo poi la pratica del sovescio che ci aiuta a creare uno strato di erba secca che mantiene umido il terreno sottostante e a contrastare lo sviluppo delle erbe infestanti, concorrente idrico della vite. **Lavorare il terreno quando è troppo caldo rischia di far perdere struttura al terreno: a volte bisogna vincere la tentazione di “fare” e stare fermi.** Il confine tra fare bene e fare male è davvero sottile: personalmente in questi periodi trascorro più tempo in vigna che in cantina.

In anni come quello appena concluso, **l’approccio vincente è anzitutto quello di focalizzare al massimo l’attenzione sul momento migliore per la vendemmia**, poiché anche la differenza di qualche giorno può compromettere il vero potenziale qualitativo di ogni singola varietà. Inoltre è fondamentale toccare l’uva meno possibile, fare macerazioni brevi, senza rimontaggi spinti, lasciare che le fermentazioni avvengano alle temperature più adatte per quella annata; **ciò produce fecce di ottima qualità**, che permettono una maggiore permanenza sui lieviti, fondamentale per avere vini di maggiore integrità e longevità.

E’ essenziale non ragionare in base a quello che si è fatto negli altri anni; bisogna sforzarsi di comprendere la differenza tra un’annata e l’altra e **non pensare a produrre ogni anno un vino come l’anno precedente**. Il vino non è un timbro, non può e non deve essere sempre lo stesso e neanche necessariamente meglio dell’anno precedente. Il mio obiettivo enologico è piuttosto quello di interpretare l’annata.

La amplissima gamma di vitigni di casale del Giglio vi permette di avere un osservatorio privilegiato sul comportamento delle diverse varietà nei confronti delle condizioni ambientali: cosa puoi dirci a questo proposito?

Questa zona predilige le varietà più tardive, soprattutto in momenti climatici come questo: se il clima accelera, cerchiamo di ottenere il massimo da varietà che vanno più lente: il Petit Manseng e il Bellone maturano più tardi dello Chardonnay; **lo Shiraz in questo momento ci da più risultati di un Merlot.** Anche i nostri progetti più recenti sono orientati da questa consapevolezza: la Biancolella a Ponza e il Cesanese ad Affile hanno maturazioni più lente di altre varietà. **Non cerchiamo l'uva più appetitosa, non siamo interessati a fare ciò che va di più:** in genere scegliamo il contrario delle scorciatoie e veniamo ripagati da vini che identificano una zona e rappresentano un'annata.

Qual è la posizione di Casale del Giglio all'interno del dibattito sulle varietà resistenti e delle tecniche di genetica?

E' un fatto che alcune varietà Piwi hanno buona resistenza anche a climi estremi e che permettono di ridurre i fitosanitari. Abbiamo sicuramente il dovere di sperimentare, per comprendere e progredire. Ho fatto parte di diversi protocolli di sperimentazione. Personalmente non condivido i tentativi di colonizzazione viticola di zone estreme; credo che espandere la coltura della vite in zone nuove debba essere ben valutato alla luce dei rischi di diffusione non desiderata di patogeni; strade sicuramente da battere, ma con estremo rispetto per l'ambiente. **Noi siamo al momento impegnati nella sperimentazione di 7-8 varietà resistenti e posso dire che i bianchi ci stanno dando più soddisfazione dei rossi;** per i nostri climi le varietà bianche a maturazione più lenta ci stanno consentendo di lavorare con i nostri criteri, alleggerendo i fitosanitari. Sono sempre più concentrato sul suolo che non sull'uva: **la mia priorità è lasciare alle nuove generazioni un terreno sano.**

Che vendemmia è stata la 2022 per i vini di Casale del Giglio e che specifiche ritroveremo nelle vostre etichette?

In termini quantitativi abbiamo registrato un lieve calo, dell'ordine del 5% rispetto alla media; **le uve però sono sanitarialmente perfette, come accade quando non c'è umidità.** I bianchi sono contraddistinti da note agrumate e da elevata sapidità, mentre per i rossi abbiamo importanti maturazioni fenoliche, soprattutto grazie alle varietà più tardive: **molto tannino ma con apporto di frutta importante.** L'assetto microbiologico delle uve è così buono che ci permette di fare affinamenti importanti; l'acidità è comunque molto fresca e viva; le gradazioni non esagerate.

Quali sono le novità enologiche e produttive di Casale del Giglio per il futuro prossimo?

Mi fa piacere menzionare il progetto del Pecorino ad Accumoli, che risponde a un desiderio della famiglia Santarelli, originaria di Amatrice: **il vino non è ancora in commercio, ma abbiamo già svolto 2 vendemmie;** anche ad Affile abbiamo un nuovo progetto, sul Cesanese: si tratta di un vigneto didattico dentro il Monastero di Santa Scolastica, che speriamo possa contribuire a tutelare il territorio, creando opportunità di lavoro e di apprezzamento turistico.