

# 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 sanitariamente 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.