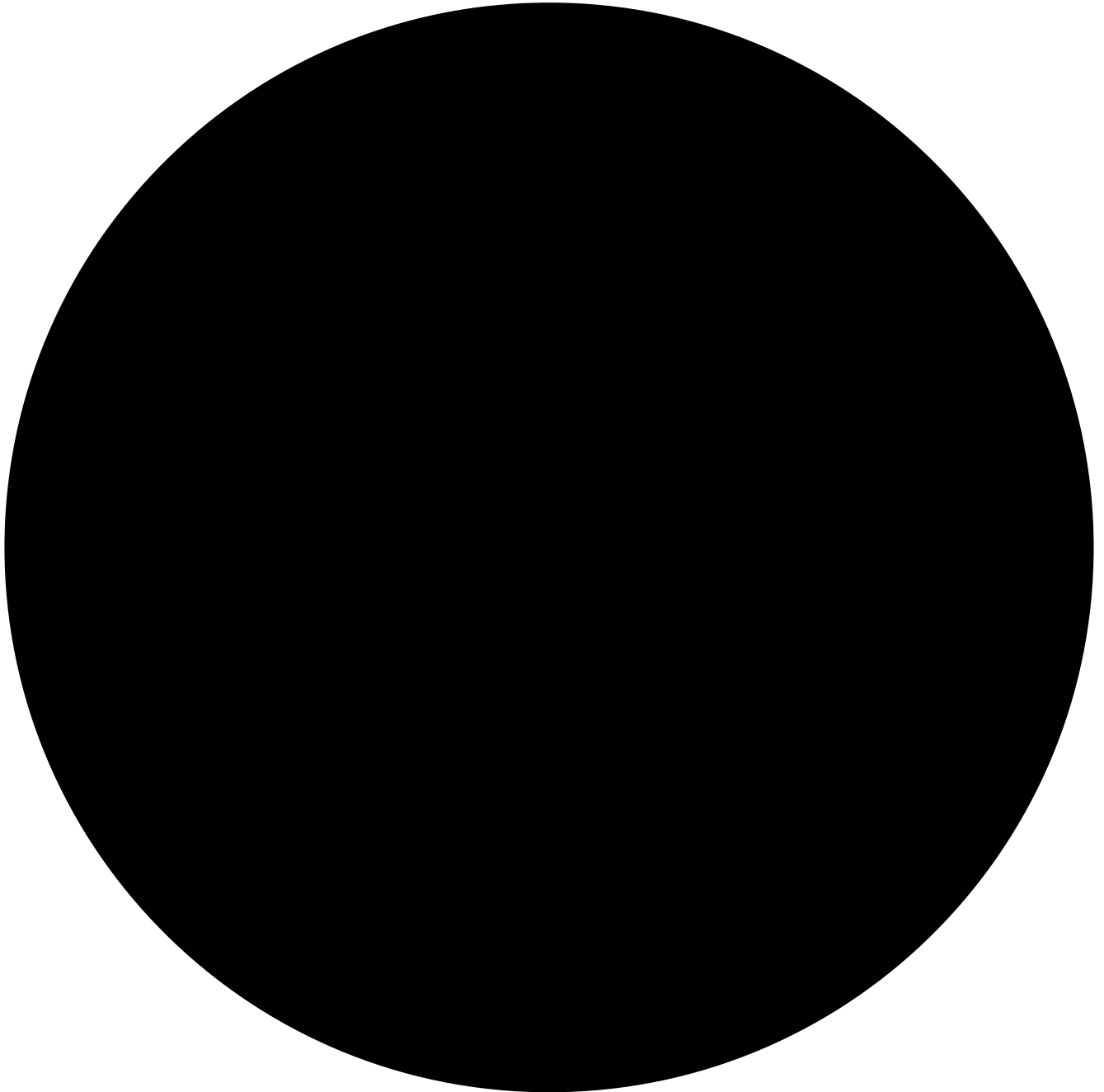


Bassa resa = vini di alta qualità?

scritto da Emanuele Fiorio | 23 Agosto 2021



Sempre più scienziati e viticoltori affermano che ogni vigneto dovrebbe essere valutato in base alla sua gamma di attributi peculiari. Queste peculiarità contribuiscono alla capacità dei vigneti di sostenere basse o alte rese.

L'idea nasce in Francia

Secondo Wine Enthusiast, l'idea che i vini a bassa resa siano

migliori può essere fatta risalire al poeta romano Virgilio. Il principio è ripreso nella denominazione francese di protezione dei prodotti agroalimentari AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), dove le rese sono misurate in termini di peso per acro.

In Borgogna, per esempio, ogni denominazione ha diverse “rese massime di base”, rese che possono variare fino al 20% massimo, se le condizioni climatiche lo richiedono.

Le rese di base:

- nei grand cru rossi sono 35-37 ettolitri (hl) per ettaro (ha; circa 2,471 acri);
- nei grand cru bianchi sono 40-64 hl/ha;
- nei premier cru rossi sono 40-45 hl/ha;
- nei premier cru bianchi 45-68 hl/ha;
- nei village appellation rossi 40-45 hl/ha;
- nei village appellation bianchi 45-47 hl/ha.

Per i consumatori, la differenza di prezzo tra un rosso village appellation e un grand cru spesso differisce di centinaia di dollari.

“Questo è uno degli equivoci più controversi che, fino a poco tempo fa, non è stato sfatato dai produttori di vino”, dice Keith Wallace, fondatore, enologo e sommelier della Wine School of Philadelphia. “In luoghi come la Borgogna e il Priorat, dove i terreni sono poveri e il pH è troppo alto o basso, i metodi di coltivazione a bassa resa hanno senso. Ma la bassa resa è diventata una specie di culto ed è stato applicata in terroir completamente diversi in tutto il mondo”.

Il diradamento dell'uva per ridurre la resa è diventato una pratica agricola standard in tutto il mondo. Rinomati programmi di enologia hanno insegnato agli studenti che era la strada migliore per ottenere un grande vino.

“Quando ero alla University of California-Davis alla fine degli anni '90, tutti gli insegnanti predicavano il vangelo

della bassa resa, ma non è assolutamente più così”, ammette Wallace. A Napa, dove molti laureati dell’UC-Davis trovano lavoro, “il suolo è fertile, e c’è bisogno di più quantità per acro per raggiungere la piena maturazione. All’inizio degli anni 2000, c’è stato un vero e proprio movimento tra i produttori per cambiare rotta”.

In California la tendenza sta mutando

I tipi di suolo, le condizioni di coltivazione, l’altitudine e le varietà di uva coltivate possono spingere a modificare gli approcci di un’azienda, evidenzia Dan Petroski, enologo della Massican Winery che ha alle spalle oltre 14 anni di esperienza con Napa’s Larkmead Vineyards.

“In California c’è stato sicuramente un mutamento rispetto alla filosofia della bassa resa”, sottolinea Petroski. “C’era quasi una formula per fare un vino valutato 95 o più da Robert Parker. Assumi Heidi Barrett come consulente e vuoi sicuramente meno di tre tonnellate per acro”. **Nel Great Winemakers of California di Robert Benson, pubblicato alla fine degli anni '70, tutti i grandi – Paul Draper di Monte Bello e Ridge, e Joe Heitz – parlavano di quanto fosse importante la bassa resa”.**

Anche oggi in qualsiasi contratto tra produttori, ci sono clausole sullo zucchero e sulla resa.

Ma con l’accelerazione del cambiamento climatico, secondo Petroski questa tendenza sta mutando: “Si tratta davvero di trovare l’equilibrio tra qualità, gusto e resa, e questo aspetto sta diventando più complesso. Le estati qui non finiscono fino al Giorno del Ringraziamento e i picchi di calore tardivi possono disidratare l’uva troppo velocemente. Se l’uva vicina al raccolto perde improvvisamente il 15% del suo peso, la resa sarà molto bassa, ma anche la qualità. Possiamo reidratare artificialmente le uve, ma questo può portare a sapori annacquati”.

Nel 2020 Petroski stava lavorando per Larkmead Vineyards ed ha

sperimentato il diradamento dell'uva.

“Abbiamo preso una zona determinata ed abbiamo lasciato 2 grappoli d'uva per tralcio, mentre ad un'altra zona abbiamo lasciato solo 1 grappolo. Il presupposto era che le uve ad un grappolo avrebbero prodotto un colore più intenso, livelli superiori di zucchero ed un gusto migliore. Abbiamo interrotto l'irrigazione dopo l'invasatura, ma le viti semplicemente si sono acclimatate al lungo periodo di calore di quell'anno. In conclusione la zona a resa più bassa non era così diversa da quella a resa più alta”.

Il team ha scoperto che era meglio mettere semplicemente un telo ombreggiante intorno alle uve. Il sistema ha prodotto gli stessi risultati che ci si aspettava dalle viti a bassa resa: maggiore concentrazione, equilibrio e complessità.

Fatti, non parole

A La Rioja Alta, l'enologo Julio Saenz dice che l'approccio del produttore alla coltivazione delle stesse uve differisce tra Rioja e Ribera del Duero.

“Abbiamo diversi obiettivi di resa, a seconda del terroir”, dice Saenz. “Per la Garnacha nella Rioja, è necessaria una resa molto più bassa per vini di alta qualità. Ma nella Ribera del Duero, con diversi terreni, elevazioni e condizioni climatiche, i nostri livelli di produzione possono essere molto più alti”.

Se l'obiettivo è un buon vino, dice Saenz, bisogna considerare il terroir e il vitigno di ogni vigneto.

Alla fine, **devi solo conoscere il vigneto, sperimentare e basare la tua filosofia di coltivazione sull'evidenza, non sul sentito dire,** dice Petroski. “La bassa resa non è una soluzione miracolosa. Basta chiedere a Larry Hyde, che fa il miglior Chardonnay della costa nord e produce rese di cinque tonnellate per acro, mentre altri intorno a lui ne ottengono tre”.

In conclusione, “bassa resa” è simile a termini come “sostenibile” o “pulito”, non significa alta qualità e non si tratta di un assioma. “Bassa resa” è spesso utilizzato semplicemente come leva di marketing.