Old Vine Conference 2023: “Le viti antiche costituiscono un’eredità irrinunciabile”

scritto da Veronica Zin | 10 Novembre 2023

THE OLD VINE CONFERENCE

Venerdì 20 ottobre si è tenuta online una conferenza organizzata da Old Vine Conference, un’organizzazione non profit con sede nel Regno Unito che si **propone di creare un progetto concreto e attuabile, mirato al sostegno delle più antiche piante di vite**, attraverso la condivisione di competenze e conoscenze da parte di tutta la filiera produttiva dell’industria del vino globale.

Tra i vari panel in programma, uno in particolare – dal titolo “Industry Discussion on the Italian Old Vine Movement”, moderato da Sarah Abott, co-fondatrice di The Old Vine Conference, e Michèle Shah, Regional Ambassador per Old Vine

Conference – ha affrontato il **tema delle viti antiche in Italia.**

Infatti, sono intervenuti **due produttori italiani: Anselmo Guerrieri Gonzaga – amministratore di Tenute San Leonardo – e Salvino Benanti – direttore di Cantina Benanti** insieme al fratello Antonio – hanno raccontato la loro filosofia aziendale e hanno condiviso la storia delle loro viti antiche.

La testimonianza di Anselmo Guerrieri Gonzaga – Tenute San Leonardo

Tenuta San Leonardo si trova ad Avio, in Trentino, e la sua origine risale alla fine del 1800, quando il Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga – trisavolo di Anselmo Guerrieri Gonzaga – predispose una prima riorganizzazione della tenuta.

Come racconta Anselmo Guerrieri Gonzaga, l'azienda non sapeva di avere tra le mani una rarissima varietà, almeno fino al 1989:

"Mio padre, Carlo, ha sempre pensato che il nostro vino provenisse da vigne di Cabernet Franc, tant'è che, per implementare la produzione della Tenuta, nell' '87 si recò in Francia per acquistare altre piante della stessa vite. Dopo due anni, si rese conto che le nostre vigne erano completamente diverse dal Cabernet Franc piantato appena due anni prima. Così, chiamammo Attilio Scienza – professore di Viticoltura presso l'Università degli Studi di Milano – **il quale ci disse che avevamo tra le mani il Carménère, una rara varietà scomparsa quasi del tutto da Bordeaux nel 1800".**

Come sottolinea Guerrieri Gonzaga, non si conosce la data di nascita precisa del loro Carménère, ma dopo alcune ricerche sono riusciti a stabilire che probabilmente la vite risale a 70-73 anni fa.

“Si tratta di una varietà fantastica da cui deriva un vino complesso e unico – continua Guerrieri Gonzaga – e ce ne prendiamo cura nonostante sia diventato oggi molto complesso mantenere una vite di questo tipo: lavoriamo le vigne a pergola completamente a mano, senza l’ausilio meccanico, e produciamo un Carménère 100%”.

Anche l’origine della produzione del Carménère è peculiare:

“Nel 2007 ho prodotto in autonomia, di nascosto da mio padre – che non si fidava a lasciarmi carta bianca durante il processo di produzione –, una bottiglia di vino fatta con il 100% di Carménère delle nostre vigne. Dopo cinque anni gliel’ho presentata avvolta in una carta, facendo finta fosse un Bordeaux. Quando l’assaggiò, mio padre disse subito che gli ricordava i vini della nostra pergola. Quando gli dissi che il vino era in realtà prodotto dal Carménère della nostra tenuta, mio padre decise subito di iniziare una nuova produzione”.

La testimonianza di Salvino Benanti – Cantina Benanti

La parola è passata poi a **Salvino Benanti** la cui omonima azienda si trova in Sicilia, precisamente a Viagrande, un comune in provincia di Catania che si trova proprio alle pendici dell’Etna.

L’esatta localizzazione dell’azienda è un aspetto fondamentale per Benanti che spiega che i loro vini “Non sono solo vini siciliani. I nostri sono vini Etnei, montani, unici. Noi ci troviamo a 3300 metri s.l.m., abbiamo un clima fresco e un ottimo sbalzo termico che è l’ideale per la produzione di vino”.

Benanti – continua il proprietario – viene definita un’azienda a “Nord nel Sud”, perché, nonostante si trovi nell’Italia Meridionale, **produce “vini di montagna, in un luogo che gode**

dei benefici e dei rischi che comporta in fatto di trovarsi così vicino ad un vulcano attivo: ci sono frequenti eruzioni che costituiscono un rischio, ma le ceneri ed i minerali che il vulcano rilascia nel suolo rendono i nostri vini unici".

L'azienda ha viti secolari a piede franco da cui **si produce un Etna Rosso Riserva da Nerello Mascalese che, secondo Salvino Benanti, "viene prodotto come il Brunello di Montalcino** perché invecchia per cinque anni: due anni in cisterna, due anni in botti di rovere e un anno in bottiglia".

La conferenza si è conclusa con una riflessione, da parte di entrambi i produttori, sull'importanza della salvaguardia e della cura delle viti antiche.

A Benanti si definiscono **"convinti sostenitori del movimento old vine** perché le viti antiche sono una testimonianza del passato e dimostrano che la regione ha una lunga storia e una lunga tradizione".

A fargli eco anche Guerrieri Gonzaga:

"Sappiamo bene quanto **siano importanti le viti antiche perché da loro si ricavano vini complessi, pregiati ed unici.** Mantenere queste vigne non è facile, ma è fondamentale perché le old vine costituiscono un'eredità irrinunciabile".