





# VIGNE CENTENARIE. TRA I FILARI A PIEDE FRANCO DI CAMPANIA E SARDEGNA

Continua il nostro viaggio tra i filari centenari d'Italia, nei vigneti che hanno resistito all'attacco della fillossera che ha distrutto i vecchi ceppi a piede franco agli inizi del '900 portando ai reimpianti su piede americano. Siamo andati in Campania e in Sardegna per capire cosa custodiscono e come i vini "originari" possano dare emozioni particolari in territori di antichissima tradizione enologica

parole di Alessio Turazza - Infografiche di Alessandro Naldi

**C**ampania e Sardegna sono accomunate da una storia antichissima nel campo della viticoltura. Verso la metà dell'VIII a.C. i coloni greci fondarono i primi scali commerciali a Ischia e Capua. Nel corso dell'XI e VIII secolo a.C., i Fenici cominciarono la colonizzazione della costa sud-occidentale della Sardegna, con gli insediamenti di Tharros, Bithia, Nora, Sulki e Karalis. Il ritrovamento di vinaccioli nel sito nuragico di Sa Osa, nei pressi di Cabras, databili tra il 1300 e il 1100 a.C., ha messo in luce che la domesticazione della vite in Sardegna è cominciata ben prima degli scambi commerciali con la civiltà fenicia e molto probabilmente la stessa cosa è avvenuta in Campania, nelle terre dell'antica Enotria. Oltre a condividere una millenaria tradizione nella coltivazione della vite, le due regioni possiedono terroir caratterizzati dai

suoli sabbiosi, che hanno preservato le viti dall'attacco della phylloxera.

#### LA CAMPANIA

In Campania si è conservato un importante patrimonio di vecchie vigne, in particolare sul Vesuvio, in Costa d'Amalfi, in Irpinia e nel Beneventano. Nell'area vesuviana ci sono molte viti prephylloxera, ma quasi sempre le uve sono vinificate in assemblaggio con quelle di vigne più giovani. Dovremo attendere l'anno prossimo per degustare il Piediroso Prephylloxera di **Casa Setaro**, un'etichetta per appassionati che nasce da una selezione di sole piante ultracentenarie a piede franco. Nel frattempo possiamo goderci un altro Piediroso interessante, prodotto da **La Sibilla** nella zona dei Campi Flegrei. L'etichetta **Vigna Madre** è il frutto di una piccola parcella a piede franco piantata 85 anni fa, che contiene al suo interno molti ceppi ultracentenari.

#### LA COSTA D'AMALFI

A Tramonti, nel cuore del meraviglioso paesaggio della Costa d'Amalfi, esistono alcune tra le vigne più vecchie della nostra penisola. La **Tenuta San Francesco** custodisce piante monumentali di tintore (raro vitigno autoctono) che hanno circa 300 anni. Si sono salvate grazie ai suoli ricchi di pomice e sabbie vulcaniche, che poggiano su rocce calcaree. Sono viti maestose, con tronchi contorti che si allargano in una fitta trama di tralci indissolubilmente intrecciati. È una vigna unica al mondo, simbolo vivente di un tempo scandito da infinite vendemmie. Le viti producono i preziosi grappoli con cui viene realizzato il vino **È Iss**, un Tintore in purezza dal colore rosso cupo, con profumi di mora selvatica, di piccoli frutti a bacca scura, di pugna, cenni di humus e spezie dolci, che introducono un sorso denso e austero, caratterizzato da tannini maturi e da aromi intensi ▶



1. Tenuta San Francesco: le vigne centenarie sono paesaggi unici, affascinanti, degni soggetti per artisti
2. Il fusto di una vite prephylloxera nei filari di Tenuta San Francesco, a Tramonti

In apertura, una vite centenaria all'interno di una delle vigne di Masseria Frattasi





**«CALICI PARTICOLARI  
PER CONOSCERE MEGLIO IL TERRITORIO»**



Per avere un parere sui vini delle Vigne Centenarie nella ristorazione, abbiamo sentito **Maurizio Cerio**, Sommelier del ristorante Don Alfonso 1890 di Sant'Agata sui Due Golfi.

**Nella carta vini avete scelto d'inserire etichette di vini realizzati da vigne centenarie o Prephylloxera, i vostri clienti le conoscono e le richiedono?**

Abbiamo in carta vini etichette realizzate con uve di vigne centenarie e prefillossera perché crediamo nelle potenzialità del sottosuolo campano e di altre aree di pregio, in cui le radici delle vecchie viti scendono e si nutrono in profondità.

**I clienti sono incuriositi da questi vini?**

Oggi il cliente è sempre più attento al prodotto e spesso fa richieste specifiche. In generale è molto incuriosito dai vini di vigne a piede franco, anche perché, quasi sempre, si producono in piccole quantità.

**Se le chiedono un consiglio, come li propone, puntando su quali caratteristiche?**

Propongo i vini spiegando il territorio e il sottosuolo da cui nascono le uve, cercando di illustrare le caratteristiche sensoriali e gustative che troveranno nel bicchiere in modo che possano avere un'idea precisa del vino ancora prima di berlo.

**Per lei cosa rappresentano questi vini? Che cosa hanno di speciale, anche da un punto di vista qualitativo e gustativo?**

Le etichette di vigne centenarie rappresentano la tipicità del vino. Sono in grado di raccontare in modo autentico il territorio di produzione, con i suoi pregi, i suoi difetti, ma soprattutto con caratteristiche note minerali. Spesso, anche nel mondo dei sommelier, si utilizza il termine minerale per vini che non hanno niente a che vedere con il tipo di terreno o di sottosuolo, confondendolo con l'uso dei legni. Le sensazioni minerali, invece, derivano proprio dalle capacità delle radici delle vecchie vigne, che si propagano in profondità, restituendo il carattere tipico dei suoli.

ARMANDO TESTA ASSOCIATI

# VOCAZIONE ECCELLENTE ANIMA VENETA



**Bosco dei Cirmoli**  
Prosecco DOC  
Extra Dry



[boscoviticultori.com](http://boscoviticultori.com)

PIRELLA GÖTTSCHE LOWE

# VOCAZIONE ECCELLENTE ANIMA VENETA



**Bosco dei Cirmoli**  
Prosecco DOC Organic  
Extra Dry



**BOSCO**  
viticoltori

[boscoviticultori.com](http://boscoviticultori.com)



**malfi Rosso Riserva A' Scippata** con le uve di tintore e piediroso e **L'Azienda Agricola Reale** il tintore in purezza **Colli di Salerno Rosso Borgo di Gete**. Lasciamo le dolcezze mediterranee della Costa d'Amalfi, per spostarci verso l'interno, in una Campania montuosa e dal clima continentale.

#### NEL CUORE DELL'IRPINIA

A Taurasi, nel cuore dell'Irpinia, sono sopravvissute alcune storiche vigne che testimoniano la secolare presenza dell'aglianico in queste terre. La cantina **Joaquin** ha recuperato un vigneto di un ettaro a Paternopoli. Con le uve delle piante ultracentenarie a piede franco produce il **Taurasi Riserva Della Società**. Ce lo racconta **Raffaele Pagano**, titolare dell'azienda. «Abbiamo trovato que-

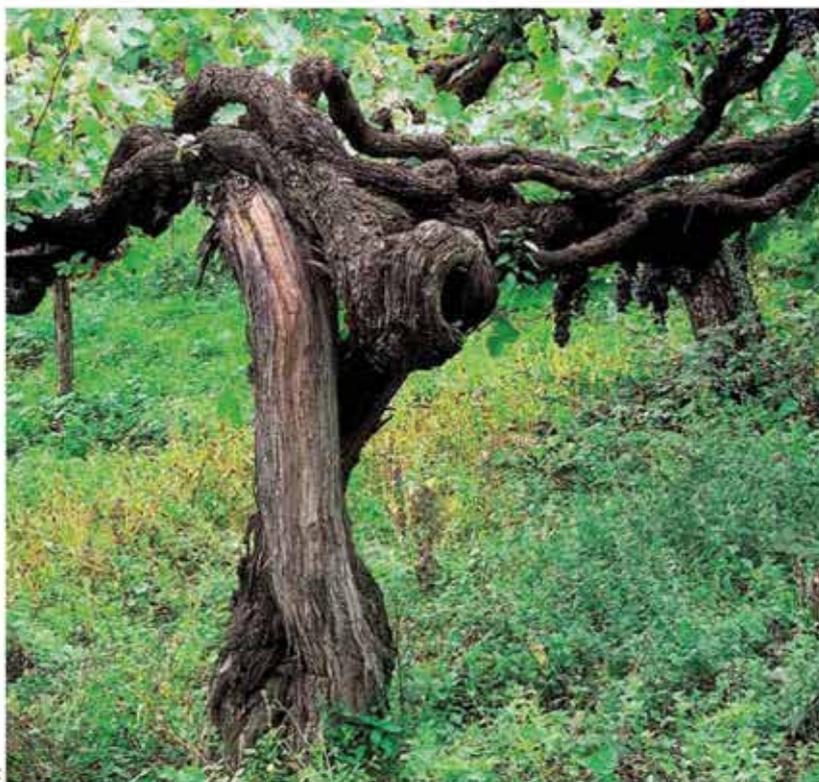
sta vigna grazie a un amico produttore che conosceva l'anziana proprietaria. Sapendo il tipo di lavoro che facciamo, ha pensato bene di rivolgersi a noi». Ma come sono i terreni e cosa dice il Dna delle piante? «Alleviamo le viti "a starseto" detto anche "pergola avellinese" su terreni franco-argillosi. Volevamo fare una ricerca sul Dna delle piante con la Facoltà di Viticoltura ed Enologia di Avellino, ma a causa della pandemia l'abbiamo rinviata. Certo, le uve hanno caratteristiche proprie: un'alta concentrazione di soluti (ceneri, ovvero frazione solida del vino), una maturazione fenolica completa, un ottimo rapporto superficie fogliare/carico di uva. Essendo poi ceppi secolari, sono a metabolismo lento». Anche **Antica Hirpinia**, cantina storica del territorio, possiede un prezioso vigneto di piante centenarie a piede franco con ►

3. Una veduta aerea dei tralci di Tenuta San Francesco

4. Lavoro in vigna tra i grandi tralci centenari di Joaquin, a Paternopoli in provincia di Avellino

## LE VIGNE CENTENARIE (E I VINI) IN CAMPANIA E SARDEGNA

- ❖ **PIEDIROSSO PREPHYLOXERA - CASA SETARO**  
VICINA IN LOCALITÀ TRECASE (NA)
- ❖ **VIGNA MADRE - LA SIBILLA**  
VICINA IN LOC. POZZOLANI - BACOLI (NA)
- ❖ **E' ISS - TENUTA SAN FRANCESCO**  
VICINA SCAVATA - LOC. GETE - TRAMONTI (SA)
- ❖ **COSTA D'AMALFI ROSSO RISERVA A' SCIPPATA - GIUSEPPE APICELLA**  
VICINA FRAZ. CAPITICCIANO A TRAMONTI (SA)
- ❖ **COLLI DI SALERNO ROSSO BORGIO DI GETE - REALE**  
VICINA IN LOCALITÀ BORGIO DI GETE - TRAMONTI (SA)
- ❖ **TAURASI RISERVA - JOAQUIN**  
VICINA A PATERNOPOLE (AV)
- ❖ **TAURASI - ANTICA HIRPINIA**  
VICINA IN C.DA LENZE - TAURASI (AV)
- ❖ **CAMPANIA ROSSO DON GENEROSO - DI MEO**  
VICINA IN LOC. CASE D'ALTO - TAURASI (AV)
- ❖ **BUE APIS - CANTINA DEL TABURNO**  
VICINA IN C. DA PANTANELLA - CAMPOLI DEL MONTE TABURNO (BN)
- ❖ **CAMPANIA ROSSO MACCHIUSANELLE - FABIO DE BEAUMONT**  
VICINA A CASTELVETERE SUL CALORE (AV)
- ❖ **MASSERIA FRATTASI**  
VIGNE A BONEA (BN), TOCCO CAUDIO (BN), MONTESARCHIO (BN), BASELICE (BN), ANACAPRI (NA)
- ❖ **IS ARENAS CARIGNANO DEL SULCIS SUPERIORE - SARDUS PATER**  
VIGNE NELL'ISOLA DI SANT'ANTIOCO (SU)
- ❖ **ARRUGA CARIGNANO DEL SULCIS RISERVA IS ARENAS - SARDUS PATER**  
VIGNE SULL'ISOLA DI SANT'ANTIOCO (SU)
- ❖ **CANTINA CALASETTA**  
VIGNE IN LOC. BRICCO DELLE PIANE - CALASETTA (SU)
- ❖ **CARIGNANO TERRE BRUNE - SANTADI**  
LOC. PORTO PINO - SANT'ANNA ARRESI (SU)
- ❖ **CANTINE GIBA**  
VIGNE A GIBA, MASAINAS, SANT'ANNA ARRESI, PORTO PINO, CALASETTA (SU)
- ❖ **MANDROLISAI SUPERIORE ANGRARIS - FRADILES**  
VICINE IN LOC. ANGRARIS - ATZARA (NU) ▶



cui produce il suo **Taurasi**. Altre due aziende irpine realizzano vini con vecchie vigne: **Case d'Alto il Taurasi** e **Di Meo il Campania Rosso Don Generoso**. Un'etichetta realizzata con uve aglianico e piediroso di un vigneto prephyloxera di Paternopoli, che risale alla fine dell'Ottocento. È un rosso profondo ed elegante, con aromi di frutti di bosco a bacca scura e ciliegia matura. I tannini sono ben integrati e il frutto molto ricco, impreziosito da cenni balsamici e tostati. Ci facciamo raccontare della vigna da **Roberto Di Meo**. «Abbiamo recuperato il vigneto verso la metà degli anni '90. Le viti sono allevate a "tenneccia avellinese" con potatura a candelabro, su terreni di medio impasto con argille e lapilli. Le viti producono grappoli con acini molto piccoli, con un rapporto buccia/polpa elevato e una

maggiore concentrazione in polifenoli e antociani. I vini hanno una buona acidità, ricchi di estratti, poco tannici, più gentili, eleganti ed equilibrati, con notevole complessità aromatica e note intense di frutti rossi».

### ALLE PENDICI DEL TABURNO

Nel Beneventano, la **Cantina del Taburno** gestisce un vero monumento alla vite: una vigna di aglianico ultracentenaria a piede franco che si trova in contrada Pantanella, alle pendici del monte Taburno. Allevata a raggiera libera, possiede maestose viti con grandi tronchi dalle forme scultoree. Dalle sue uve nasce l'etichetta di punta della cantina: **Bue Apis**. Poco distante, a Castelvetere sul Calore, **Fabio de Beaumont** coltiva una vigna di 150 anni a piede franco di barbera piemontese, con cui pro-



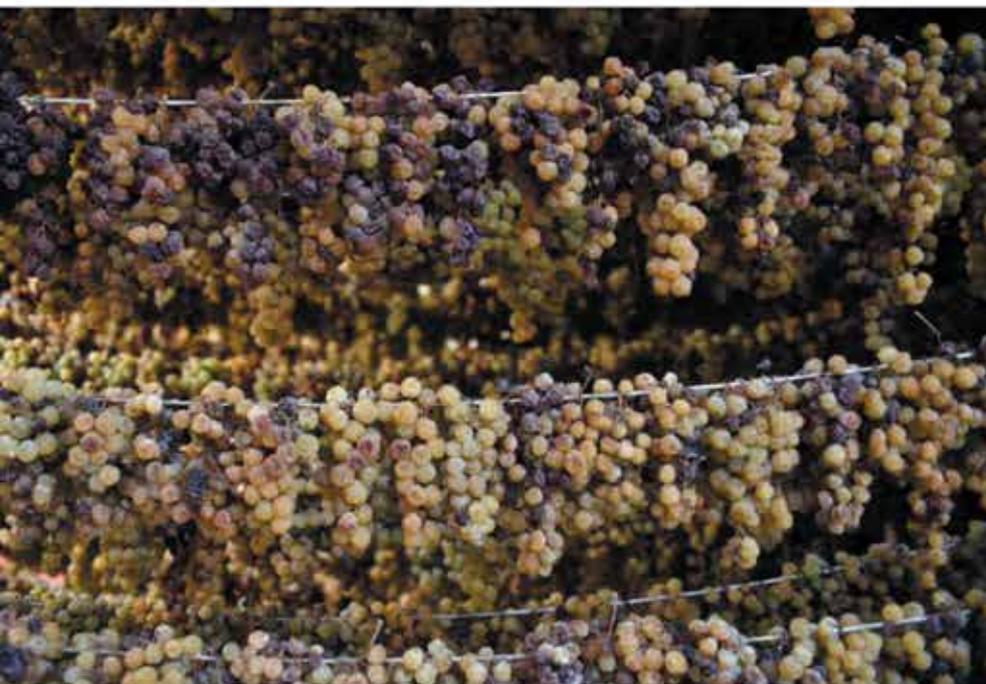
duce il **Campania Rosso Macchiusanelle**. Infine, **Masseria Frattasi** gestisce uno straordinario patrimonio di vigne centenarie di coda di volpe, falanghina e aglianico ai piedi del Taburno, oltre a un vigneto di aglianico e piediroso sull'isola di Capri. È **Pasquale Clemente** a raccontarci la sua passione per le vecchie vigne: «La tenuta è nata da un'iniziativa di recupero di un intero versante del Taburno, abbiamo coinvolto cinque agricoltori proprietari delle vigne monumentali: loro forniscono l'uva e noi vinifichiamo il coda di volpe esclusivamente con queste uve, trattate solo con verderame, legate con i salici rossi, secondo pratiche millenarie. Sui venti ettari complessivi - spiega Clemente - quattro sono di vigne centenarie. La parcella di Capri si trova ad Anacapri ed è composta da sole viti secolari di aglianico e piediroso. E abbiamo fatto anche ricerche sul Dna: le analisi sono state eseguite dall'Università di Salerno, che ha anche classi-

*ficato la tenuta tra quelle che gestiscono uno dei patrimoni più importanti di vigne secolari. Certo, non credo si possa distinguere esattamente un vino da viti secolari rispetto a un altro, anche se il Coda di Volpe è sempre più complesso e profondo».*

#### LA SARDEGNA

La Sardegna conserva ancora oggi molte vecchie vigne, in particolare nel Sulcis, una terra dal fascino unico e straniante. Le bianche spiagge del litorale si spingono fin nell'entroterra con soffici distese di sabbia. Vecchi legni, contorti e piegati dalla violenza del maestrale, si stagliano isolati in un cielo dalla luminosità straripante. Gli alberelli disegnano solitari profili in un arido e assolato deserto. I grappoli maturano tra il blu del mare e il verde della macchia mediterranea, accarezzata dal respiro salato di un vento, che profuma di mirto e lentisco. ▶

La Sardegna conserva ancora oggi molte vecchie vigne, in particolare nel Sulcis, una terra dal fascino unico e straniante. Le bianche spiagge del litorale si spingono fin nell'entroterra con soffici distese di sabbia. Vecchi legni, contorti e piegati dalla violenza del maestrale, si stagliano isolati in un cielo dalla luminosità straripante in un arido e assolato deserto



- 6
5. Cantina del Taburno: una grande vite a piede franco nella vigna in contrada Pantanella a Campoli Del Monte Taburno (BN)
  6. Masseria Frattasi: uve in appassimento in una delle vigne di proprietà, dislocate tra il Beneventano e Anacapri

7. *Sardus Pater*: vigne centenarie sull'isola di Sant'Antioco, dove nascono i Carignano dell'azienda del Sud Sardegna
8. *Santadi*: le vigne in località Porto Pino, nel comune di Sant'Anna Arresi, dove nasce il Carignano Terre Brune



► ❖ **BE LUNA – BENTU LUNA**  
VICINA AD ATZARA (NU)

❖ **TENORES – TENUTE DETTORI**  
VICINE IN LOC. BADDE NICOLOSU –  
SENNORI (SS)

❖ **CANNONAU BALLU TUNDU**  
E **CANNONAU RISERVA – GIUSEPPE SEDILESU**  
VICINE IN LOC. GARAUINELE – MAMOSADA (NU)

❖ **CANNONAU VIKEVIKE RISERVA –**  
**CANTINA VIKEVIKE**  
LOC. GARAUINELE – MAMOSADA (NU)

❖ **CANNONAU PERDAS LONGAS RISERVA –**  
**FANCESCO CADINU**  
VICINE IN LOCALITÀ ELISI  
E LOC. PERDAS LONGAS – MAMOSADA (NU)

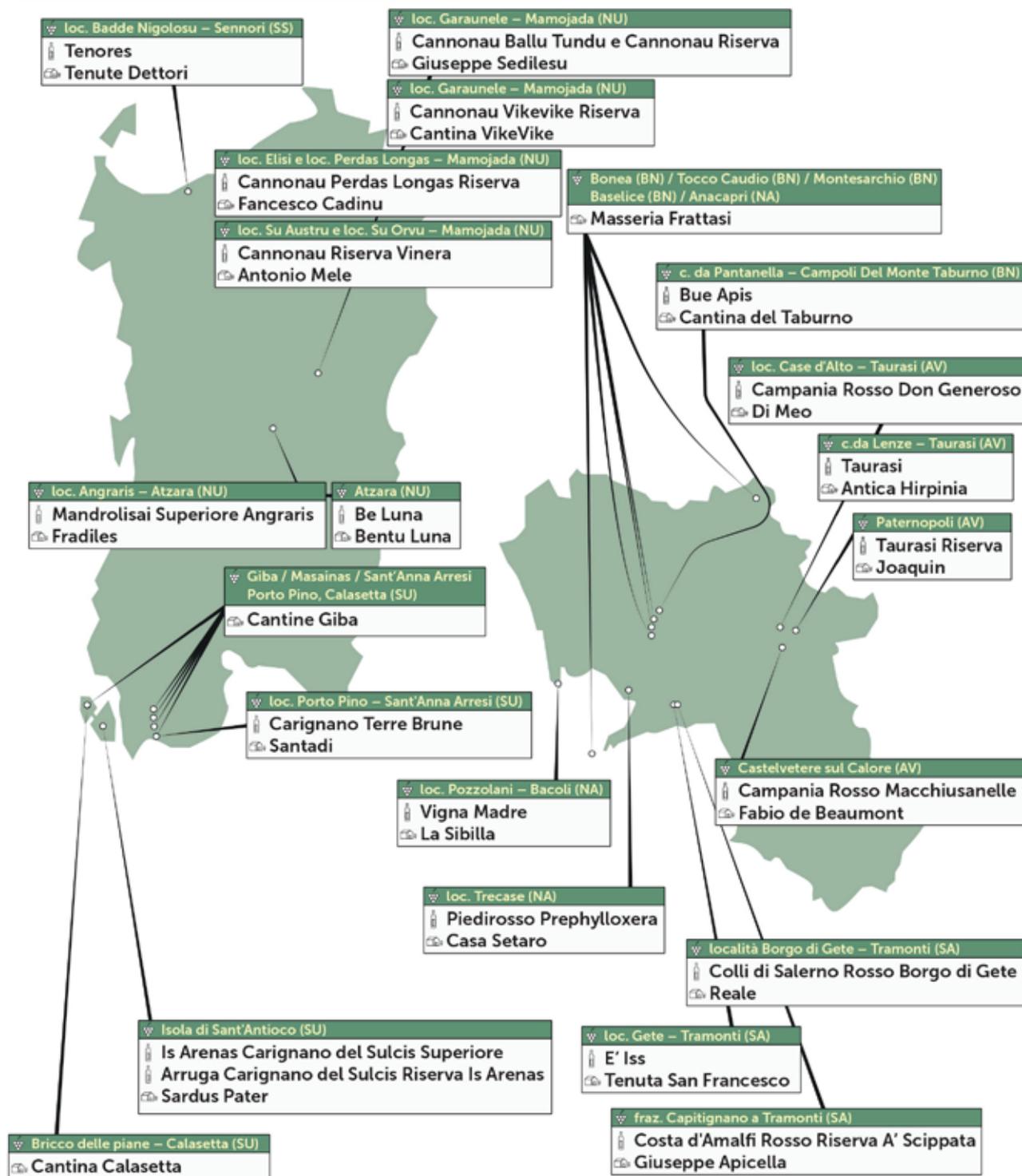
❖ **CANNONAU RISERVA VINERA –**  
**ANTONIO MELE**  
VICINE IN LOC. SU AUSTRU E LOC. SU ORVU –  
MAMOSADA (NU)

### SULCIS, PROFUMI MEDITERRANEI

Parliamo del Sulcis con Francesco Bertagna, enologo di **Sardus Pater**. Dalle viti centenarie a piede franco, la cantina produce il **Carignano del Sulcis Superiore Arruga** e il **Carignano del Sulcis Riserva Is Arenas**, un rosso intriso di aromi di erbe aromatiche e balsamiche, eucalipto, mirto, radice di liquirizia, piccoli frutti a bacca rossa, delicate spezie e sfumature sapide e marine. Quali sono le caratteristiche di questo particolare terroir? «Sant'Antioco è una delle culle della viticoltura Sarda - ci spiega **Francesco Bertagna** - Si pensa che il carignano sia stato portato sull'isola dai Fenici nel VIII secolo a.C. (il nucleo cittadino è stato fondato proprio dai Fenici con il nome di Sulki). La grande vocazione alla viticoltura era nota già all'epoca, infatti, i Fenici com-

mercializzavano il vino antiochense in tutto il Mediterraneo. La peculiarità del nostro territorio sono proprio i terreni sabbiosi, molto profondi e aridi, dove la fillossera non riesce a compiere il suo ciclo vitale. Per questo motivo, quando all'inizio del 1900 questo insetto ha distrutto la viticoltura di tutta Europa, l'isola di Sant'Antioco ne è uscita indenne e gli abili viticoltori hanno saputo mantenere e tramandare questo enorme patrimonio fino ai nostri giorni, senza dover ricorrere all'utilizzo del portainnesto americano. Nell'isola, infatti, sono sopravvissuti molti impianti che arrivano ad avere età di oltre 150 anni. Inoltre, il clima caldo arido e la scarsa piovosità annuale, unitamente al Maestrone, che sferza il nostro territorio per la maggior parte dell'anno, mantengono bassa la pressione dei patogeni, consentendo una viticoltura low-input ►

**I VINI E LE VIGNE PREFILLOSSERA IN CAMPANIA E SARDEGNA**





8

(per la difesa vengono utilizzati per lo più rame e zolfo). Infine, ma non meno importante, è la vicinanza dei vigneti al mare, che mitiga il clima estivo e ha un effetto positivo sulla luminosità, importante per la corretta maturazione delle uve». La storia è profonda, ma da queste viti centenarie il vino viene meglio?

Le viti centenarie di carignano producono uve migliori? «Sicuramente abbiamo riscontrato una maggiore qualità delle uve e, di conseguenza, dei vini prodotti da vigneti centenari a piede franco. I motivi per questa altissima qualità sono principalmente due: non essendo presente il portainnesto americano, non si hanno ferite o calli da innesto, la vite emette radici proprie e c'è una maggiore continuità nel flusso linfatico; inoltre, lo scopo primario di tutte le piante è la riproduzione, in questo caso trami-

te i semi (vinaccioli). Con l'aumentare dell'età la vite produce meno uva, ma di maggiore qualità e quindi più appetibile per gli animali i quali aumentano le chance di disseminazione. La minore quantità di uva prodotta, poi, si traduce in una maggiore concentrazione dei metaboliti come polifenoli, antociani e precursori aromatici. Ne risultano quindi una maggiore espressione degli aromi varietali e una maggiore struttura del vino, con un grandissimo potenziale di affinamento».

#### SANT'ANTIOCO E SANTADI

Sempre a Sant'Antioco, **Cantina Calasetta** gestisce molte vecchie parcelle a piede franco e una vigna prephylloxera, che in futuro sarà vinificata separatamente per creare una nuova etichetta di Carignano Superiore. La cantina **Santadi**, altro nome stori-

co del Sulcis, realizza il **Carignano Terre Brune** con una selezione di alberelli centenari a piede franco. Anche **Cantine Giba** possiede alcune vigne centenarie, ma le uve sono vinificate insieme a parcelle più giovani. Un'altra area della Sardegna dove sono presenti molte vecchie vigne è il Mandrolisai. La cantina **Fradiles** ha un interessante patrimonio di vigneti storici ad alberello, ma non a piede franco. Con queste uve produce il **Mandrolisai Superiore Angraris**, un assemblaggio di bovale sardo, cannonau e monica. Le terre del Mandrolisai sono state scelte anche dalla famiglia Moratti per il nuovo progetto **Bentu Luna**. Nella tenuta ci sono molte vigne antiche, anche se non a piede franco. Tra le etichette in uscita spicca il **Be Luna**, realizzato con un assemblaggio di bovale sardo, can- ▶

Siamo partiti in pochi,  
siamo arrivati a tanto.



Bello veder riconoscere il proprio lavoro. Ancora meglio se puoi condividerlo con chi lavora con la stessa professionalità e passione. Un gruppo che continua a crescere, e che fa crescere anche il numero di Tre Bicchieri vinti. Quest'anno per **il Rosso dell' Abazia sono 22**. Premiano anche il nostro impegno nel **valorizzare la bellezza del luogo, che per noi è un tutt'uno con il fare vino.**

**SERAFINI & VIDOTTO**

DA AGRICOLTURA COMPATIBILE E INTELLIGENTE

Nervesa della Battaglia (TV)  
[www.serafinividotto.it](http://www.serafinividotto.it)



Marco Simonit: i vini da vigne centenarie hanno una tessitura, un carattere, un'identità particolare... Lavoro con molti produttori di Bordeaux e della Borgogna, tutti hanno il terrore di perdere lo stile del vino, che si consolida soprattutto attraverso le caratteristiche dell'uva che viene da vigne che nel tempo sono diventate interpreti di quel terroir

nonau e monica, provenienti da una vigna di 116 anni, che si trova nel territorio comunale di Atzara. Nel cuore della Romangia, l'area della Sardegna affacciata sull'ampio golfo dell'Asinara, **Tenute Dettori** conserva molte vecchie vigne a piede franco, in particolare di cannonau, con cui realizza i vini **Tenores** e **Dettori**. Infine, nella zona di Mamojada, esiste uno straordinario patrimonio di antiche viti di cannonau, gelosamente conservate dai viticoltori locali. Si tratta di piante centenarie, anche se non a piede franco, con cui si producono interessanti etichette: il **Cannonau Ballu Tundu** e il **Cannonau Riserva** di Giuseppe Sedilesu, il **Cannonau Vikevike Riserva** della cantina VikeVike, il **Cannonau Perdas Longas Riserva** di Fancesco Cadinu e il **Cannonau Riserva Vinera** di Antonio Mele. ❖

#### MARCO SIMONIT: VECCHIE VIGNE, VINI PIÙ COMPLESSI



Sul tema delle vecchie vigne abbiamo sentito il parere di Marco Simonit, che insieme a Pierpaolo Sirch è a capo della società Simonit&Sirch, specializzata nella potatura manuale della vite, con un metodo che si basa sull'assecondare la naturale attitudine della vite alla ramificazione, in modo da assicurare alle piante una vita lunga e sana, preservando il flusso linfatico.

#### Che valore hanno oggi le vigne centenarie?

Mi capita per lavoro di occuparmi di vecchie vigne, a volte anche prephylloxera. Le vecchie viti sono quasi sempre piante che hanno ben consolidato la propria struttura, sia dell'apparato radicale che della parte aerea, senza essere troppo condizionate dall'intervento dell'uomo. Nel tempo hanno sviluppato una ramificazione e un'architettura dinamica più naturale.

#### Trovi delle differenze nello sviluppo delle vecchie viti, rispetto alle viti degli impianti moderni?

Sì certo, un limite allo sviluppo della vite è lo spazio. Lavoro spesso con viticoltura molto intensive in Borgogna, nella Champagne a Bordeaux e in zone con ancora molti vecchi impianti, come in Rioja, nella Ribera del Duero, nel Priorat e nel sud della Francia. I vecchi impianti consentono alla vite di mantenere una struttura dinamica. Per avere viti durature e longeve, è necessario assecondare l'evoluzione e lo sviluppo della pianta nel tempo, dando alla vite una forma che può cambiare seguendo la crescita della sua struttura. Il controllo sulla forma della pianta, gli interventi invasivi di potatura, si ripercuotono sulla longevità, sulla capacità della pianta di strutturarsi, di ramificare, di immagazzinare legno vivo, sostanze di riserva, di sviluppare radici e parte aerea, che nel tempo consentono alla pianta di vivere, di adattarsi all'ambiente, al clima e ai suoi cambiamenti.

#### Come la forma d'allevamento incide sulla vite?

I vigneti centenari, con forme d'allevamento espanse più libere, che hanno la possibilità di crescere nel tempo, favoriscono la vitalità naturale e la longevità della pianta. I vecchi impianti a spalliera in Borgogna e a Bordeaux hanno spesso grandi difficoltà, con molte fallanze e grandi percentuali di reimpianto. Una delle più grandi paure dei viticoltori di Bordeaux, della Borgogna e della Champagne è proprio di perdere le vigne storiche e di compromettere il livello qualitativo dei loro vini.

#### Che rapporto c'è tra vecchie vigne e qualità del vino?

Lavoro con molti produttori di altissimo livello di Bordeaux e della Borgogna, tutti hanno il terrore di perdere lo stile del vino, che si consolida nel tempo, sia attraverso lo stile maison, ma soprattutto attraverso le caratteristiche dell'uva che viene da vigne che nel tempo sono diventate interpreti di quel terroir in virtù della capacità di adattarsi alle caratteristiche del luogo. I vini prodotti da vigne centenarie hanno una tessitura, un carattere, un'identità particolare, frutto della lunga interazione con il territorio. Ricordo che in Argentina assaggiavamo e comparavamo con Michel Rolland i Malbec prodotti da impianti moderni con portainnesto e vecchie vigne a piede franco; i vini delle seconde erano sempre più buoni, più armoniosi e complessi, con tannini più morbidi e meglio integrati.