

VINO & VIGNE

ha collaborato Stefania Annese
foto di Giulia Venanzi

DAL FRIULI PER CURARE LE



A BORDEAUX VIGNE FRANCESI

Tra i grandi Chateaux con i potatori italiani

Marco Simonit e Pierpaolo Sirch, potatori d'uva friulani, sono sbarcati in Francia. A Bordeaux i grandi Chateaux vedevano morire le viti e li hanno chiamati in soccorso. Loro, con il metodo originale che hanno messo a punto, sono accorsi e hanno cominciato a lavorare per dare nuovo rigoglio ai vitigni d'Oltralpe. «Con quattro regole base, puntiamo a costruire un futuro per questi mitici filari».

“**Q**ue font les Italiens?” Cosa fanno gli Italiani, se lo chiedevano in tanti in Francia, tra Bordeaux, Borgogna, Loira e Provenza. Marco Simonit e il suo team italiano non passano inosservati quando passeggiano tra le strade di Bordeaux, il loro stile – con camicie colorate, particolari, vistose – è ben riconoscibile, frutto di una coesione lavorativa rara nel lavoro e nella vita. «L’idea di indossare la camicia a quadri è nata per caso – racconta Marco Simonit – quando

tornavo da scuola andavo a cambiarmi e indossavo pantaloni di tela, una maglia di lana e una camicia a quadri di flanella. Era questa la divisa di tutti i giorni: era quello di mio nonno, di mio zio, un abbigliamento funzionale. Quando ho cominciato a lavorare credevo che la comodità fosse necessaria, quindi quella “divisa” era perfetta. Poi ho pensato che nel tempo la camicia a quadri potesse essere un elemento distintivo del brand, lo stile *country* di chi lavora in vigna: così alla fine abbiamo voluto

mantenerlo per essere immediatamente identificabili. Ovviamente se non ci fossero stati i contenuti, non sarebbe certo bastato l’abito! Ma intanto adesso ci riconoscono tutti».

Se ai loro primi ingressi tra le vigne francesi – pur dopo aver rivoltato i filari mitici come quelli Schioppetto, Josko Gravner e Venica, Ferrari e Bellavista e dopo aver contribuito a ridare identità al nebbiolo di Valtellina – Simonit e Sirch erano accompagnati da una nube di scetticismi, oggi il metodo che lega i



Marco Simonit e Massimo Giudici A CHATEAU D'YQUEM

loro cognomi (Simonit&Sirch) è un modello. Non è un caso che le più grandi maisons si siano affidate ai *maîtres tailleurs de vigne*: il Premier Grand Cru Classé Château Ausone, i Grand Cru Classé Château Pape Clement, Château Carbonnieux, Château Latour, Moët et Chandon, Château d'Yquem, Domaine de Chevalier, Louis Roederer. Sono solo alcuni dei nomi di cui il team cura i vigneti seguendo il criterio che è la chiave del loro successo: quattro regole semplici adattabili a tutte le forme di alle-

vamento della vite. «Abbiamo iniziato dal Guyot che è la forma di allevamento più diffusa al mondo e abbiamo osservato l'acrotonia della pianta – spiega Simonit mentre mette le cesoie ai grappoli di Yquem – cioè la sua caratteristica genetica di germogliare nella parte apicale dei tralci. Il Guyot francese rispetto a quello italiano ha due tralci che si distribuiscono sul filare e siccome la vigna è come una liana, le sue gemme germoglieranno sempre più lontane dal fusto principale: alla ricerca della luce».



CHATEAU D'YQUEM. ZONA DI SPERIMENTAZIONE: ALL'INTERNO DEL VIGNETO SI ESEGUONO TEST SU PIANTE GIOVANI



UN ESEMPIO DI POTATURA METODO SIMONIT&SIRCH



PIANTE CENTENARIE PRESENTI NELLA ZONA PIÙ ANTICA DEL VIGNETO DOVE SI TROVA LA CHAPELLE D'AUSONE



La pianta con l'età cresce e occupa spazio. È necessario intervenire con la potatura per eliminare i germogli inutili che per i francesi sono anche quelli dello sperone, quel futuro tralcio che però garantisce gemme nell'anno successivo. «Questo ha fatto sì che oggi a Bordeaux i *vignerons* eseguano tagli troppo invasivi, creando delle vere e proprie ferite che la vite non riesce a cicatrizzare – li bacchetta marco – Non si garantisce la continuità del flusso linfatico: un taglio così grande comporta un ristagno



MASSIMO GIUDICI (RESPONSABILE SIMONIT&SIRCH FRANCE)



IN QUESTA FOTO E IN ALTO, ALCUNE SEZIONI DI PIANTE MALATE

dei liquidi nel tralcio reciso e un disseccamento. La pianta giunge così alla morte e viene eliminata». Lo sperone, infatti, è l'unico elemento che può assicurare la vita della vite negli anni successivi. Oggi a Bordeaux oltre il 10% delle piante di cabernet sauvignon è colpita da malattie del legno, come il mal d'esca, e ciò succede in particolar modo da quando è stato abolito l'utilizzo dell'arsenito, unico rimedio chimico agli attacchi fungini ma anche un serio problema per la salute umana. Le vigne di Château

Haut-Bailly di proprietà dell'americano Robert G. Wilmers, lo testimoniano: «Qui c'è la possibilità di imbattersi in vecchie vigne, ma molte di quelle che abbiamo trovato avevano rami deboli ed è stato difficile individuare per ognuna un percorso linfatico adatto – commenta Massimo Giudici, responsabile del team in Francia – Lavoriamo ceppo per ceppo, perché ogni azienda ha una storia a sé. Per ogni Château c'è un manuale Simonit e regole diverse da seguire». Scendendo dalle Graves andiamo a Sau-

ternes: stesso problema presentano le piante di sauvignon blanc. Siamo di nuovo a Château d'Yquem, icona assoluta del vino dolce legato alla botrytis cinerea (muffa nobile). Arrivare di prima mattina quando ancora la nebbia si dirada tra gli alberi e sulle lunghe distese di vigne è uno spettacolo unico, imperdibile. Non lontano dal fiume Ciron, affluente della Garonna, che i francesi hanno ribattezzato *rivière d'argent* per la ricchezza che assicura ai locali produttori, vi sono le vigne che incorniciano il maestoso castel-



CHATEAU CLOS FOURTET



CHATEAU AUSONE



CHATEAU PICHON LONGUEVILLE BARON



Massimo Giudici tra le vigne di Chateau Haut-Bailly

lo di proprietà del colosso del lusso Moët Hennessy Louis Vuitton (Lvmh). Qui si fa vino da oltre 400 anni: è l'unico al mondo ad avere la qualifica di *Premier Cru Supérieur*. «Le vigne più vecchie qui sono quasi tutte di *sémillon*, che nonostante i grossi tagli può resistere nel tempo – dice Marco Simonit – i *vignerons* non riescono a raggiungere età importanti sul *sauvignon* e in particolare in questo clima particolarmente umido e piovoso che facilita lo sviluppo di funghi». Anche qui si cerca di mettere in atto un

procedimento di difesa della pianta sia lavorando sulle vecchie vigne che sulle nuove, educando i potatori locali a una corretta lavorazione. Distaccate da quelle che daranno vita al leggendario vino dolce, vi è un vero e proprio campo sperimentale in cui sono impiantati giovani filari di *sauvignon* che vengono lavorati nel rispetto della loro morfologia: un laboratorio in campo che potrà avere risposte certe tra almeno una quindicina di anni. Proseguendo il nostro viaggio risaliamo verso Saint-Émilion. Châte-

au Ausone, storica azienda collocata su un crinale di pietra calcarea, consta di sette ettari di proprietà e di un'antica *chapelle* che il proprietario preserva con cura spinto della forte passione della sua fede. «Il nostro intervento tra queste vigne è stato diverso – ci spiega Marco – in questo caso procediamo con una vera e propria operazione chirurgica: entriamo sotto i coni di disseccamento dove c'è del legno deteriorato e con piccoli seghetti puliamo il legno morto. In questo modo più dell'80% delle piante



IL VINO DI CHATEAU PICHON LONGUEVILLE BARON



Simonit e Giudici con Tony Ballu, direttore di Chateau Clos Fourtet



IL TUTOR DI POTATURA TOMMASO MARTIGNON, FRANÇOIS TARIS-LOIRY (DIRETTORE DI CHATEAU PICHON LONGUEVILLE) E MARCO SIMONIT

non hanno manifestato sintomi di necrotomia: si rafforza così l'ipotesi di avere una vigna che resista nel tempo e si concretizza il lavoro del *vigneron* che cura e tutela la vita della vigna». L'estro della squadra Simonit&Sirch e la passione che muove questo organico è riuscita a convincere anche il tradizionalista Tony Ballu, direttore tecnico di Clos Fourtet sempre a Saint-Émilion. «È necessario fare un ottimo lavoro in vigna per garantire l'invecchiamento delle piante – afferma ora deciso monsieur Ballu – per questo mi sono affidato a questi potatori folli». Produttore biodinamico dal 2009, Tony Ballu è convinto che la vigna vada ascoltata, curata

e che il terreno non debba subire maltrattamenti inutili.

Ultima tappa del nostro viaggio con i potatori friulani è un altro mito: Château Pichon Longueville di Louis Roederer. Siamo tra il comune di Pauillac e Saint Julien, nella regione del Médoc. François Taris-Loiry direttore delle cantine ci accoglie nello storico castello tra impianti avveniristici. Qui la condizione di alcune vigne appare più complicata rispetto alle altre aree. «Nel Médoc circa il 10% delle piante ogni anno viene estirpata. Un problema legato all'elevata sensibilità del cabernet sauvignon che soffre di più le malattie del legno. Questo significa che nel giro

di dieci anni, se si continuassero a rimpiazzare le piante che muoiono, si rimarrebbe senza vigne. Sarebbe un impatto devastante a livello economico e produttivo, non ci sarebbe più omogeneità nella qualità – spiega Marco – Château Pichon Longueville è stato il primo castello in Médoc dove abbiamo iniziato a lavorare, poi è arrivato Château La-Tour. Avere la possibilità di creare un vero e proprio campo sperimentale e utilizzare tecniche evolutive è stato un grande passo per la nostra squadra. L'uomo deve saper interpretare tutto questo, deve porsi al centro della vigna e comprenderla nel suo microclima». E riacquista così il suo antico legame col *terroir*...



I DUE RAGAZZI DI CIVIDALE CHIAMATI DA DUBOURDIEU

Dietro l'aspetto di vero bullo delle vigne si nasconde un uomo sensibile e pragmatico, uno che sa bene il fatto suo e che sulla vigna sarebbe capace di scrivere vere e proprie opere enciclopediche. Classe '66 Marco Simonit nasce a Gorizia, frequenta il Convitto Nazionale Paolo Iacono di Cividale del Friuli dove conosce Pierpaolo Sirch e con lui si iscrive all'Istituto Agrario. Dopo il diploma le loro strade si separano per incontrarsi dopo le dimissioni di Marco dal Consorzio del Collio. Cominciano a mettere in pratica le strategie di potatura osservate tra le vigne di Schiopetto, Josko Gravner e Venica&Venica. Nasce il metodo Simonit&Sirch. E nasce una vera e propria squadra che muove i primi passi in territorio friulano. Anche l'interesse scientifico non tarda ad arrivare. «Attilio Scienza, ordinario di Viticoltura e Presidente del Corso di Laurea di Viticoltura ed Enologia all'Università di Milano – racconta Marco Simonit – è venuto ad approfondire tra le vigne friulane il nostro lavoro e si è reso conto che i nostri metodi dovevano essere divulgati. Grazie al suo sostegno siamo arrivati a fare un intervento specialistico del personale per la potatura presso Gaja, Ferrari e Bellavista». Oggi, dopo il *Manuale di Potatura sulla vite Guyot*, è in arrivo una nuova pubblicazione. Mentre in tutta Italia va avanti l'attività della scuola di potatura con corsi distaccati in diverse zone d'Italia e in collaborazione con le Università. Ormai la collaborazione con le grandi aziende internazionali si è consolidata, ma loro, Simonit e Sirch puntano a coinvolgere quelle italiane. «Le aziende più importanti del mondo scelgono specialisti che lavorino seguendo tutta la filiera produttiva. In Italia, a differenza che in Francia, non è ancora così. Siamo arrivati in Francia nel 2011, perché Denis Dubourdieu, enologo di fama mondiale ci ha chiamati per il problema della necrotomia del sauvignon nelle Graves. Li abbiamo analizzato le vigne per un anno, abbiamo girato tra i diversi filari per capire le cause, abbiamo raccolto materiale, foto e fatto classificazioni: nel 2012 abbiamo comunicato i risultati con la nostra riflessione su ciò che stava accadendo. All'inizio non riuscivano a darci fiducia, ma poi nel giro di una sola settimana ci hanno chiesto di rimettere in sesto le loro vigne. Dubourdieu ce lo aveva detto: "Vedrete che questo lavoro in vigna lo faranno tutti". E così è stato!».

