



## Il senso dell'origine

Ogni cosa ha un inizio. E da sempre ci incuriosisce la ricerca del luogo e del momento, delle condizioni e dei motivi, di un punto spazio-temporale in cui ha inizio l'esistenza, nostra o di ciò che ci circonda.

Ci affascina la ricerca dell'origine. Parlando di vino l'origine è sicuramente la vigna, che è punto di incontro di elementi naturali (sole, acqua, elementi minerali, pianta) che insieme contribuiscono alla produzione dell'uva. Ognuna lascia le sue tracce.

Così il terreno che in base alla sua tessitura condiziona la quantità di acqua disponibile e con il suo colore condiziona luminosità e temperatura dei filari, mentre la sua composizione chimica, la ricchezza in sostanze nutrienti, agisce sul vigore e la salute della pianta.

Il terreno è importante anche per la sua geometria (declività, esposizione) e geografia (altitudine, latitudine) che agiscono anch'essi sulla disponibilità di luce e sulle temperature. Su di esso scorre il mutevole clima, che pur con variazioni annuali continue, assicura acqua e radiazioni solari in quantità note.

La vigna è luogo di elaborazione fotosintetica e concettuale. In questo laboratorio a cielo aperto il vignaiolo o l'agronomo osservano, valutano, prendono decisioni che consentono alla vite di

adattarsi ai condizionamenti stabili del luogo insieme alla variabilità climatica – l'annata – per farla nascere e crescere al meglio, renderla produttiva, mantenerla sana, aiutarla a portare i suoi grappoli alla giusta maturazione. Anno dopo anno l'esperienza, affinata dagli strumenti della scienza, consente di migliorare la gestione tecnica della coltivazione ottimizzando la resa economica.

L'elemento centrale di ogni vigna è il vitigno, ossia la varietà di vite scelta, che coniuga in sé l'adattabilità a quell'ambiente naturale e l'idoneità a produrre il vino che si intende vendere al meglio. La vigna allora non è solo la combinazione di elementi naturali, ogni volta ricombinati in una soluzione unica, non è

solo il *genius loci* o il *terroir*.

È tutto questo, ma unito alla capacità dell'uomo di capire, interpretare e scegliere, tra le innumerevoli possibili combinazioni, quella che meglio si adatta alla propria visione del suo lavoro, della sua vigna e del vino che da essa dovrà scaturire. E quindi dal reddito che da essa si può ottenere, base fondamentale di ogni attività economica.

E per noi italiani, che siamo i primi produttori (in alternanza con i francesi) ed esportatori del mondo, il vino è un bene economico importante sul quale possiamo e dobbiamo puntare anche nel nostro futuro, giocando le nostre carte migliori proprio sul concetto e sul senso dell'origine dei nostri vini. Cercando di coniugare le peculiarità proprie di ogni vigna con

l'esigenza di soddisfare i volumi richiesti da una rete commerciale mondiale sempre più articolata e complessa. In tutto questo, il lungo cammino condotto nel nostro Paese per il riconoscimento e la diffusione delle Denominazioni d'origine, è ormai un patrimonio consolidato e imprescindibile che ci orienta verso la convivenza dello specifico di ogni vigna nell'ambito della "grande vigna" costituita dall'intera area vitata della Denominazione in cui il vignaiolo è il Consorzio e le sue scelte sono contenute nel disciplinare di produzione.

Interessi individuali e collettivi si fondono in una visione d'insieme che abbraccia un intero territorio naturale, sociale e culturale.

Il vino allora diventa bene che giustifica il proprio valore economico sulla base dei contenuti che gli derivano dalla sua origine, la vigna, intesa come summa delle sue diverse componenti.

Una vigna che è qui, e non può essere altrove. Ed è l'origine il vero valore aggiunto del vino italiano che si espande sui nuovi mercati.

L'origine che ognuno di noi ricerca quando assapora un calice di vino.

