

Corte Pavone e suoi cru dinamici e biodinamici

I Loacker sono pionieri del biodinamico in Alto Adige (iniziano negli anni '80) e poi hanno trasferito le loro conoscenze a Montalcino, acquistando nel 1996 un'azienda già operativa con 4 ettari di terreno. Dal 2001 gli ettari vitati sono diventati 19, circondati da bosco, per un totale di 50 ettari e nel 2002 è stata costruita la cantina, seguendo il sistema di lavorazione della caduta gravitazionale. Hayo Loacker, attuale amministratore delegato ed enologo, entra in azienda nel 1997, dopo la laurea in enologia a Digione con il massimo dei voti e esperienze lavorative nella Côte de Nuits, in particolare a Clos de Tart. "Il mio sogno inizia in Borgogna - racconta Hayo Loacker - dove ho studiato per anni. La classificazione per cru, per loro così ovvia, mi affascinava. Speravo si potesse applicare anche a Montalcino e ho cominciato ad osservare bene le nostre vigne, così differenti per esposizione e suoli, per qualche anno. Mi applico poi a studiare un sistema, investendo già dal 2011 in nuove tecnologie". Lo studio si è avvalso di sofisticati sensori a infrarossi i quali, attraverso il rilievo dello spessore della parete vegetativa e l'intensità della clorofilla, effettuati in diverse fasi dell'attività, sono stati in grado di ricavare parametri attinenti la vigoria della pianta e quindi alla sua energia vitale. Le scale di vigoria sono state suddivise da Z0 a Z4 (vigoria più elevata, colore rosso). In tutta la tenuta sono state evidenziate 74 microzone con caratteristiche adeguate, sulla base della vigoria delle piante, dell'età dei ceppi (i più vecchi hanno 58 anni), dei cloni, dell'esposizione, delle peculiarità pedologiche e del vitigno. Si è quindi definito il perimetro dei 7

cru dinamici di Brunello. Dal 2012, ogni anno, le misurazioni vengono ripetute per tutte le vigne di Corte Pavone. Solo le vigne dotate di basso vigore, diciamo a seconda delle annate, fra Z0, Z1 e Z2 finiscono nei sette cru. Ogni operaio in vigna è dotato di uno smartphone con specifica app configurata per avere le mappe georeferenziate, così si individua in tempo reale dove si sta operando e ogni singola attività (potatura invernale, potatura verde, semina per i sovesci, difesa fitosanitaria e diradamento) viene studiata con attenzione per ogni singolo ceppo. A seconda degli andamenti stagionali, la mappatura dei vigneti potrà condurre a risultati più o meno differenti anno dopo anno, ecco che i cru di Brunello diventano dei cru "dinamici", provenienti cioè da una stessa parcella ma non sempre dalle stesse piante. Attualmente



sono state individuate 7 vigne: ecco quindi Terra di Ginestra, Anemone al Sole, Poggio Molino al Vento, Fior di Melloto, Fiore del Vento, Campo Marzio, Terra Nuova. I nomi sono stati ispirati dai luoghi o dai fiori. I terreni sono sostanzialmente di due tipi, il galestro-scisto-argilloso con struttura sabbiosa e il terreno calcareo ghiaioso-pietroso e si trovano ad un'altitudine compresa fra i 450 e i 510 metri, classificandosi a Montalcino come quelli più in alto e sono sottoposti a diversi venti. Ogni singolo cru viene lavorato con il proprio pied de cuve (starter di fermentazione con lieviti indigeni dell'anno) proveniente dalla stessa vigna, fatto partire in esterno, per far lavorare per primi i lieviti della vigna rispetto a quelli della cantina. Gli assaggi dei vini sono partiti con l'assaggio delle annate attualmente in fase di maturazione ed affinamento. E se i diversi metodi di affinamento impiegati, anche per quanto riguarda lo stesso cru - si va dalla terracotta al cemento, dalla botte piccola alla grande, dai legni usati a quelli nuovi -, rendono più difficile inquadrare il timbro dominante per ciascuno di essi, aspetto sul quale poi fa leva l'annata in gioco, si evidenziano delle freschezze e dei profili eleganti ma caratteriali, ai quali non eravamo abituati (un tempo l'incidenza dei legni a nostro gusto era piuttosto impattante). Due dei sette cru, Fiore del Vento e Poggio Molino al Vento sono già disponibili sul mercato; nel 2020 avremo disponibili altri due cru: Fior di Melloto e Campo Marzio, nel 2021 sarà la volta del quinto cru Anemone al Sole in versione "Riserva"; Terra di Ginestra e Campo Nuovo ancora non si sa quando saranno messi in commercio.