

Dalle ceneri del vulcano all'eccellenza del vino

by Alessandra Piubello

L'uomo antico ha sempre associato la presenza divina all'attività vulcanica, per spiegarci fenomeni altrimenti incomprensibili. Il vulcano rappresentava la dimora degli dei, luogo del trascendente. Un ambiente magico, che celava il mistero, la forza, il potere distruttivo e insieme fertilizzante del fuoco. Il fenomeno del vulcano, proprio per la sua irrefrenabile potenza, ha nei secoli attraversato la letteratura, la pittura e l'arte in genere, lasciando tracce indelebili in numerosi altri campi, vino compreso. Nello speciale connubio vino-vulcano crede la neonata manifestazione Volcanic Wines, araba fenice risorta dalle "ceneri" di Vulcania (formato ideato e promosso per anni dal Consorzio del Soave, poi lasciato crescere in nuove forme), con l'intento di internazionalizzare il progetto di promozione dei vini da suolo magmatico. Per festeggiare la nuova registrazione del marchio collettivo Volcanic Wines, si è scelto il cuore dell'Italia e un simbolo vulcanico di rara suggestione e incontaminata bellezza: il lago di Bolsena. Il lago nasce quando l'apparato vulcanico Vulsinio, che vantava ben sette crateri, in seguito ad una violenta esplosione lavica, crolla su se stesso creando un'enorme caldera, a poco a poco ricoperta dalle acque del futuro lago. Circondato in buona parte dai monti Volsini, o Vulsini, è il più esteso bacino vulcanico d'Europa. Il lago di Bolsena è il centro di un'importante crocevia culturale e naturalistica, uno dei contesti più belli e caratteristici d'Italia, tra Lazio, Toscana e Umbria. Ecco che le tre regioni, attraverso tre rappresentative realtà del vino, rispettivamente l'Enoteca regionale della Toscana, il Consorzio tutela bianco di Pitigliano e il Consorzio tutela vini di Orvieto, hanno creato un'interessante itinerario nel segno del vulcano. Una manifestazione itinerante, partita da Montefiascone, proseguita

From the ashes volcano
the excellence of the wine

The old man has always been associated with the divine presence volcanic activity, to explain otherwise incomprehensible phenomena. The volcano was the abode of the gods, a place of transcendent. A magical setting, that hid the mystery, the power, the destructive power of fire and fertilizer together. The phenomenon of the volcano, because of its overwhelming power, has over the centuries through literature, painting and art in general, leaving an indelible mark in many other fields, including wine. In the special blend wine-volcano believes the fledgling event Volcanic Wines, a phoenix risen from the "ashes" of Vulcania (format conceived and promoted for years by the Consortium of Soave, then left to grow into new forms), with the intention to internationalize the project promotion of wines from magmatic soil. To celebrate the re-registration of a collective mark Volcanic Wines, you have chosen the volcanic heart of Italy and a symbol of rare beauty and unspoiled beauty: Lake Bolsena. The lake was created when the volcanic apparatus Vulsinio, which boasted seven craters, following a violent volcanic explosion, collapses in on itself, creating a huge caldera, gradually covered by the waters of the future lake. Surrounded largely by Volsini, or Vulsini, is the largest volcanic basin in Europe. Lake Bolsena is the center of an important cultural crossroads and naturalistic contexts, one of the most beautiful and characteristic of Italy, including Tuscany, Lazio and Umbria. Here are the three regions, through three representative reality of the wine, respectively the Enoteca Regionale della Toscana, the Consortium for the protection of Pitigliano white wine and the Consortium for the protection of Orvieto, have created an



interesting three days in the sign of the volcano. A traveling exhibition, which started from Montefiascone, continued to Pitigliano and Orvieto ended. Three areas morphologically and geographically united, albeit belonging to three different regions. Accumulate, over that for the above reasons volcanic, from an important history that begins with the Etruscans. Initiative, the volcanic Edward Ventimiglia, president of the Consortium Bianco di Pitigliano and Sovana: "I am very pleased with the synergy that is created between the representatives of the world of wine areal taken into account, together we can do much to the area. And for next year, we're looking to expand cooperation with other denominations. "The journey begins in the eruption of flavor from Montefiascone, known for its West! East! East! (Trebiano Toscano, Trebbiano yellow, long white Malvasia, Malvasia del Lazio and other non-aromatic white varieties Lazio). In the fortress of the Popes, built in the thirteenth century on the highest point of the village, overlooking the Lake of Bolsena, there awaits an interesting tasting technique, led by Alexander Scorsone, sommeliers, and oenologist of the Consortium of John Soave Ponchia. Twelve wines, including whites, reds and sweet from different volcanic areas: Mount Lessinian, Pitigliano, Vesuvius, Tuscia, Soave, Orvieto, Gambellara, Etna, Euganean Hills. And here blend the question: can you really find a "common thread magmatic" among the wines? Expect the end of the path for a possible answer. Fertility is a characteristic of ancient volcanic soils, rich in potassium, first of all, but also magnesium, sodium and sulfur. Fruit of the constant workings which throughout the ages has stirred the layers on the surface of the earth bringing valuable elements for life. Concentration of minerals and organic matter, volcanic soil seems to act mainly on freshness,

per Pitigliano e conclusa a Orvieto. Tre zone morfologicamente e territorialmente unite, seppur appartenenti a tre regioni differenti. Accumunate, oltre che per le suddette ragioni vulcanologiche, da una storia importante che inizia con gli Etruschi. Promotore dell'iniziativa, il vulcanico (anche lui!) Edoardo Ventimiglia, presidente del Consortium bianco di Pitigliano e Sovana: «Sono molto soddisfatto della sinergia che si è creata fra i rappresentanti del mondo vinicolo degli areali presi in considerazione, insieme possiamo fare molto per il territorio. E per l'anno prossimo, stiamo valutando di ampliare la collaborazione con altre denominazioni». Il viaggio nell'eruzione del sapore comincia da Montefiascone, nota per il suo Est!Est!!Est!!! (trebbiano toscano, trebbiano giallo, malvasia bianca lunga, malvasia del Lazio e altri vitigni bianchi non aromatici laziali). Nella Rocca dei Papi, costruita nel Duecento sul punto più alto del paese, in posizione dominante sul lago di Bolsena, ci attende un'interessante degustazione tecnica, guidata da Alessandro Scorsone, sommelier, e dall'enologo del Consortium del Soave Giovanni Ponchia. Dodici vini, tra bianchi, rossi e dolci provenienti da differenti zone vulcaniche: Monti Lessini, Pitigliano, Vesuvio, Tuscia, Soave, Orvieto, Gambellara, Etna, Colli Euganei. E qui frulla la domanda: si può veramente trovare un "fil rouge magmatico" tra i vini? Aspettiamo la fine del percorso per una possibile risposta. La fertilità è una caratteristica dei terreni vulcanici antichi, ricchi di potassio innanzitutto, ma anche di magnesio, sodio, zolfo. Frutto del costante lavoro che nel corso delle ere ha rimesso gli strati della terra riportando in superficie elementi preziosi per la vita. Concentrato di minerali e di sostanze organiche, il suolo vulcanico sembra agire soprattutto sulla freschezza, sulla stabilità, sulla sapidità e la longevità dei vini. Nel corso del convegno a Pitigliano "Dentro il vulcano: il gusto del territorio", fra i numerosi interventi di preparati professori universitari, è stata presentata anche



una ricerca scientifica, ancora in corso d'essere, condotta dal professor Sandro Conticelli dell'Università di Firenze. «Gli studi», spiega, «hanno analizzato, attraverso i rapporti isotopici, vini provenienti da particolari territori, evidenziando una correlazione più o meno marcata tra suolo e vino, come una sorta di "impronta geologica del vino"». Dopo le visite alla Cantina Sociale di Pitigliano (lo scoglio tufaceo del paese nasconde un mondo invisibile, fatto di grotte e cantine incredibili), alla splendida realtà di Sassotondo (memorabili il Numero Sei e il Numero Dieci dell'annata '11), all'azienda Villa Corano e gli assaggi dei vini dell'Antica Cantina Leonardi in un agriturismo con vista lago, è la volta di Orvieto. Su una piattaforma di tufo con pareti scoscese sopra un colle formato da strati di argilla, ecco apparire la mitica Oinarea, l'urbe "dove scorre il vino". Una delle poche città al mondo il cui nome coincide con quello del proprio vino di territorio (trebbiano toscano, grechetto e un 40% di vitigni vari, non stabiliti dal disciplinare). Qui si tiene la giornata dedicata al banco d'assaggio (lodevoli gli sforzi del bravo enogastronomo Carlo Zucchetti e del suo staff, peccato per la tempistica) di duecento vini di cento cantine italiane sotto l'egida di undici consorzi del network Volcanic Wines (Soave, Lessini Durello, Gambellara, Colli Euganei, Pitigliano, Orvieto, Tuscia, Frascati, Campi Flegrei, Ischia, Etna). Per terminare in bellezza, la visita all'azienda Palazzone, sotto la guida del titolare Giovanni Dubini. In un paesaggio indimenticabile, con una vista emozionante su Rocca Ripesena, abbiamo assaggiato vini di grande complessità e carattere: stupefacente come riescano a sfidare il tempo (commovente il Campo del Guardiano '93). Allora, può un terreno vulcanico diventare un marcatore distintivo di un vino? L'ardua risposta è: dipende. Se l'uomo non interviene troppo e lascia che sia il terroir a esprimersi, la possibilità esiste. E il divino celato nel vulcano può manifestarsi in un bicchiere. ■

stability, and longevity on the flavor of the wine.

During the conference in Pitigliano "Inside the volcano: the taste of the territory," among the many interventions of trained university professors, was also presented at a scientific research, still in progress of being, conducted by Professor Sandro Conticelli University of Florence. "Studies," he explains, "they analyzed through isotopic ratios, wines from particular regions, showing a more or less marked correlation between soil and wine, as a sort of" geological footprint of the wine. "After the visit to the Cantina Sociale di Pitigliano (the rock tuff country hides an invisible world, made up of amazing caves and cellars), the outstanding number Sassotondo, all Villa company Quran and the tasting of the wines of the Old Cantina Leonardi in a house overlooking the lake, it is the turn of Orvieto. On a platform of rock with steep walls on a hill made of layers of clay, there appears the legendary Oinarea, the urbe "where wine flows". One of the few cities in the world whose name coincides with that of the local wine. Here there is the day dedicated to the tasting counter (laudable efforts of good food and wine Zucchetti Carlo and his staff, shame about the timing) two hundred percent Italian wineries wines under the aegis of eleven consortia network Volcanic Wines. To finish in beauty, visit the company Palazzone, under the guidance of owner John Dubini. In an unforgettable landscape with an exciting view of Rocca Ripesena, we tasted wines of great complexity and character: amazing how they manage to defy time.

So, can a volcanic soil become a distinctive marker of a wine?

The hard answer is: it depends. If the man does not intervene too much and let the terroir to express itself, the possibility exists.

And the divine hidden in the volcano can manifest itself in a glass.