

Rocce e vino nelle Tre Valli

di Cristian Scapozza

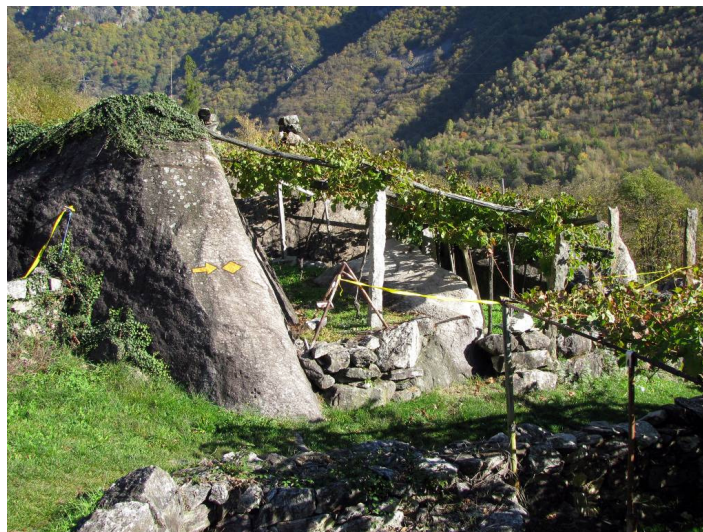
Il vino è per antonomasia uno dei prodotti che permettono di sintetizzare al meglio le caratteristiche naturali, fisiche, chimiche e climatiche di un particolare territorio, caratteristiche che messe in relazione tra loro vanno a comporre il cosiddetto *terroir*. Le relazioni tra vino e geologia sono quindi scontate, anche se si conosce ancora poco dei legami che intercorrono tra mineralogia, morfologia o struttura del sottosuolo sulla qualità dei vini. Per farvi qualche esempio, quale può essere il sapore di una roccia cristallina? Cosa si intende per “nota minerale” o per “mineralità pronunciata” di un vino? Un vino è migliore se la geologia influenza direttamente il *terroir* e quindi le rocce sono poco profonde? Quali tipi di roccia sono più indicati per i vini bianchi? Su che terreno nascono dei vini particolari dal nome molto evocativo, per un geologo, come “Tracce di Sassi” o “Sassi Grossi”?

Per rispondere a queste e a tante altre domande che possono sorgere nell’ambito delle relazioni tra la geologia e il vino, è nato il progetto “Stein & Wein” (“Roche & Vin” in francese), che si prefigge di preparare un libro molto particolare, dove a farla da padrone saranno la geologia e i vigneti della Svizzera. “Stein & Wein” non ha solamente come ambizione di aumentare le nostre conoscenze su uno dei nostri più antichi beni culturali, ma anche di attivare i nostri sensi e la nostra comprensione verso questo mondo molto complesso e magnifico. Lo scopo è quindi quello di allargare gli orizzonti dei lettori grazie a un volume facilmente comprensibile, riccamente illustrato e pieno di nuove scoperte per tutti gli amanti del vino, della natura e del territorio.

Anche la nostra regione ne sarà protagonista. Per la loro posizione geografica e per la loro particolare conformazione morfologica, le Tre Valli si situano infatti a cavallo tra il rude clima alpino e il più dolce clima mediterraneo – siamo già al sud delle Alpi, ma siamo ancora nel cuore delle montagne – ciò che rende i nostri vini molto particolari e degni di nota. Da noi si trovano infatti i vini nati nelle viscere delle Alpi, dato che lo zoccolo lepontino (costituito dai celebri gneiss della Riviera e della Leventina) rappresenta geologicamente la parte più profonda dell’intera catena alpina. La nostra è una regione caratterizzata da ampi depositi di frana, come a Ludiano, Biasca o Chironico, che se da una parte rendono difficile la coltivazione della vite, dall’altra permettono di contraddistinguere in maniera importante il vino che ne deriva. I numerosi blocchi caduti dalle montagne, d’altronde, hanno consentito l’istallazione di molte cantine e grotti, che permettevano (e in alcuni casi permettono tuttora) di preservare il vino e altri prodotti della terra dalla calura estiva. Trattare assieme la geologia e il vino permette quindi di sintetizzare al meglio un territorio, poiché tesse dei legami diretti tra natura, cultura e agricoltura. Il nostro

progetto potrebbe quindi fungere da supporto per altre iniziative, quali ad esempio l'istituzione di una rete di sentieri tematici legata a vari aspetti del territorio o la promozione di un particolare vino. Questo aspetto sarebbe molto importante anche per una valorizzazione locale delle ricerche condotte nell'ambito di "Stein & Wein", dato che, per ragioni di costi, al momento la pubblicazione del volume è prevista (purtroppo) solo in tedesco e francese.

Se le relazioni tra rocce e vino dovesse interessarvi o se vorreste condividere con noi delle informazioni particolari, delle notizie o semplicemente dei piccoli aneddoti sulle relazioni tra la vigna, il vino e la geologia, vi invito a contribuire a questo progetto contattandomi via e-mail (cristian.scapozza@bluewin.ch) o per telefono (079/535.94.22).



Gli arditi vigneti a pergola posti sui blocchi della frana postglaciale di Ludiano.
Foto C. Scapozza