



Bietti

Massimo Zanichelli

effervescenze

storie e interpreti
di vini vivi



IL "DOPPIO" METODO ANCESTRALE
DI ROMANO MATTIOLI



Definita il "balcone dell'Emilia" per la posizione panoramica sulla provincia di Modena, Guiglia si allunga sul versante destro del fiume Panaro a un'altezza di 500 metri: lontana da Castelvetro, guarda già verso il Frignano.

Appena fuori dall'abitato, la cantina Terraquilia è legata fin dal nome a questo comune, nell'antichità chiamata Aquilia: Terraquilia significa letteralmente le "terre di Guiglia". La guida con piglio risoluto Romano Mattioli, classe 1954, originario di Pavullo nel Frignano, imprenditore nell'industria tessile prima di diventarlo anche nel mondo del vino. Tutto comincia con l'acquisto di una casa a Guiglia.

«Sentivo il desiderio, la necessità di tornare alle origini, alla campagna dove avevo lavorato da ragazzo. Dopo la scuola aiutavo i miei genitori, che erano agricoltori, a raccogliere il fieno, a stare dietro alle vacche a lavorare nel vigneto. Conoscevo un contadino della Conca d'Oro, dove poco tempo dopo avrei costruito la cantina. Ho comprato lì un pezzo di terreno, impiantandovi un ettaro e mezzo di vigna. Il vino l'avrebbe fatto lui».

È il 2004 e c'è poco più di una casa di campagna. È l'origine di Terraquilia, nata poco tempo dopo con l'intento di generare prodotti naturali: frutta, verdura e uva

per fare il vino. Oggi gli ettari di proprietà sono sei, dislocati lungo tre poderi (Conca d'Oro, Fratelli Bandiera, Riva di Sant'Antonio), cui si aggiungono i quattro gestiti con alcuni conferitori di fiducia nella zona del Castello di Serravalle. Il contesto produttivo, ancora incontaminato, è a poca distanza dal verde del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina – questi “sassi” sono in realtà tre spettacolari guglie rocciose – tra borghi rurali, boschi, castagneti, ciliegi e calanchi.

A nord sono state piantate le uve bianche (pignoletto, trebbiano, chardonnay), a sud-ovest quelle rosse: lambrusco grasparossa, malbo gentile e cabernet.

Certificata bio-vegan, la tenuta pratica un'agricoltura rigorosamente biologica e non interventista. La vendemmia è manuale, le rese non sono superiori ai 70-80 quintali per ettaro, e in cantina (un nuovo, ampio spazio funzionale costruito nel luglio del 2016) le chiarificazioni sono ottenute per decantazione, senza filtraggi, né si ricorre all'uso di lieviti o zuccheri per le rifermentazioni. Gli imbottigliamenti seguono le lune e avvengono per caduta. La solforosa totale è dichiarata inferiore ai 40 milligrammi in ogni vino. È Sergio Lonardi, uomo di poche parole e molta pratica, che segue le operazioni in vigna e in cantina.

La produzione segna un punto d'incontro tra l'artigianalità della tradizione e la moderna tecnologia. «Abbiamo cominciato a produrre le fermentazioni in bottiglia senza la sfoccatura, ma ci siamo poi convertiti alla sfoccatura».

In assenza di un disciplinare specifico, l'azienda rivendica un “doppio” metodo ancestrale: predilige la sfoccatura per “ripulire” il vino dai suoi sedimenti, pur non rinunciando ad alcune interpretazioni “col fondo”.

Il confronto tra le due versioni del Terrebianche è a riguardo illuminante.

Il *Terrebianche col fondo 2015* (pignoletto, detto anche grechetto gentile, con saldo del 20% di trebbiano) ha colore paglierino verdognolo con riflessi brillanti e lieve velatura. Esprime un invitante asse organolettico tra naso e palato: note fresche di agrume (cedro) e lievito fine per uno sviluppo gustativo di taglio acido-sapido che conserva e valorizza le escursioni termiche della zona. Lo stile è nitido, adamantino, il timbro “agrumato”, l'incedere tonico, quasi tagliente, l'allungo fresco, “montano”, estremamente salino e infiltrante.

Più orizzontale nell'espressione è invece il suo *pendant*, il *Terrebianche Metodo Ancestrale Zero 2015*: stesso uvaggio e stessa base ma con sbocatura *a la volée*, dopo sei mesi di permanenza sui lieviti. Oltre all'assenza di dosaggio, lo Zero del nome indica anche quella del deposito. Il risultato è un frizzante più dorato nel colore, giocato sulle note dei lieviti, su una carbonica di maggiore larghezza e su un profilo più tondeggiante.

Sono elaborati con la sbocatura altri due bianchi.

Il *Nativo l'Ancestrale Dosaggio Zero 2015* – un'altra versione di pignoletto e trebbiano elaborato *a la volée* dopo dodici mesi di permanenza sui lieviti – ha profilo cromatico paglierino intenso che si accende di riflessi dorati, profumi accattivanti di cedro, pompelmo, erbe aromatiche e limonella, carbonica cremosa, ampia e generosa.

Il *Tresassi Metodo Ancestrale Zero 2015* (sbocatura 2017 dopo diciotto mesi sui lieviti), l'ultimo nato della casa, proviene invece «da uve verdicchio di Monteorsello, un antico clone locale della zona del Parco Regionale dei Sassi di Roccamalatina, ricavato dalle marze di un contadino del posto di nome Guerra, piantato al momento su pochi filari e ufficialmente non ancora registrato. È un'uva dalla buccia spessa che ha bisogno di pochi trattamenti». Una produzione dalle tirature al momento confidenziali (cinquecento bottiglie) per un bianco dal colore

paglierino brillante, dai profumi linfatici, dalla carbonica granulosa e dall'acidità tagliente, limonosa, elettrica.

Sono vini precisi, risolti, inappuntabili (nessuna nota fuori posto, nessun chiaroscuro), senza però il magma dell'ancestrale puro.

Passando ai rossi, il fascinoso *Falcorubens Col Fondo 2015* è un grasparossa d'altura che ridisegna lo scenario organolettico del Lambrusco modenese. Le uve sono state vinificate con una macerazione di tre o quattro giorni e una fermentazione senza le bucce, «perché a queste quote altimetriche i tannini tendono a essere rigidi e spigolosi» spiega Sergio. Accanto al colore rubino vivo, i fermenti "agrumati" dei profumi sono spiazzanti. Il timbro è quasi aromatico, molto fresco, il palato ha carbonica scalpitante, frutto molto contrastato, acidità appuntita, e un finale citrino, salino. È un rosso concepito come un bianco.

Analogamente angoloso, nervoso e pieno di note d'agrumo è il *Falconero Metodo Ancestrale Zero 2015* (sbocatura marzo 2016), un grasparossa le cui uve hanno trascorso sette-otto giorni sulle bucce e che si giova di una minuscola quota di malbo gentile del 3%.

Molto caratterizzato è il profilo di un altro "col fondo", il *Falconero rifermentazione spontanea 24 mesi in bottiglia 2014*, che al porpora nero del colore affianca un olfatto di carburazione minerale, rustico-naturale nell'impronta. Palato granuloso nella carbonica, erbaceo nei timbri, farinoso nel tannino, vigoroso nella struttura, amaricante nel finale (note di mirtilli aspri). Il 2012 di questo rosso ha toni di rifermentazione nobile, una nota mentolata che si libera nell'aria, un palato di struttura e profondità, un tannino fitto e foderante, un timbro fruttato di mora matura e un'acuta persistenza balsamica che rimangono impressi nella memoria mentre ci si rimette in viaggio verso il Frignano.