

## Il sacrificio di un Terroir

Molti degli appassionati della mia generazione, al principio della loro carriera, sono stati folgorati dalla conoscenza della Champagne e del suo vino. Mi sento privilegiato di aver fatto tale scoperta grazie alle lezioni di Luciano Salvini, che a quel tempo si definiva “rappresentante” di vini e non “agente” come tutti gli altri, sottolineando le maggiori responsabilità e autonomia affidate al primo, rispetto alle mansioni più elementari del secondo. Luciano, per tutti ancora il dottor Salvini, aveva un carisma tale che pareva non avesse bisogno di vendere: i clienti compravano e si educavano attraverso i racconti dei suoi viaggi. Fu lui il primo a offrirmi una lettura e un’interpretazione del vino al di là del liquido e della valutazione organolettica. La sua cultura, lungi dall’essere meramente enciclopedica, rendeva la trattazione della Champagne un’avventura, illustrando meglio di chiunque altro la superiorità del luogo rispetto alle uve e al metodo di spumantizzazione. Eppure, nei suoi discorsi già si coglieva il timore che il patrimonio di suoli, e la varietà che da sempre avevano saputo esprimere, fossero messi in pericolo dai nuovi padroni del territorio. È nei primi anni ottanta, infatti, che le maison più grandi e celebri passarono dal controllo delle famiglie a quello di alcune multinazionali, fenomeno che avrebbe investito anche la regione bordolese qualche anno dopo. Salvini paventava ciò che sarebbe accaduto: la fine della Champagne a dimensione umana. Non era così ingenuo da ignorare che la zona di Reims rappresentava un vero e proprio laboratorio dell’industria enologica, chimica e biotecnologica. Paragonava il terroir della Marna alla formula uno che precorre in sperimentazione e innovazione l’industria dell’automobile: non a caso, faceva l’esempio dei lieviti “selezionati, riprodotti e allenati” per condurre al meglio la rifermentazione in bottiglia, usati successivamente in tutto il mondo. Ma, forse, contava sul fatto che le antiche regole sul trattamento dei suoli e dei vigneti, i limiti restrittivi alla produzione vigenti a quel tempo, il rigore con cui avviene la selezione della pressatura soffice avrebbero arginato l’irresistibile desiderio di trasformare lo Champagne in un business gigantesco. La crescita dei prezzi dei vigneti, di fatto inacquistabili, e l’estensione del territorio vitato, che ha ampiamente superato l’originario confine qualitativo, sono i sintomi di una logica industriale. Lo Champagne non è più un bene di lusso, ma una commodity<sup>1</sup>.

Eccolo il sacrificio del Terroir: usare il luogo per generare un affare, senza curarsi degli equilibri ambientali, territoriali e culturali; fingendo di non vedere la progressiva perdita di varietà e di identità. Un segnale tra i tanti: un tempo i vini millesimati uscivano solo quando la vendemmia era davvero eccellente; da diversi lustri queste selezioni speciali escono ogni anno, sostituendo gli Champagne “base” per restituire un minimo di qualità. Tale strategia, priva di etica e di lungimiranza, ha emarginato concetti come “luogo” e “custodia”. La Champagne non si è sfaldata del tutto, e non ha ancora subito la crisi commerciale di molti territori nobili, grazie all’assoluta unicità del suo prodotto. Le vendite crescono, anche se taluni clienti storici si stanno disaffezionando; in compenso non mancano nuovi mercati da colonizzare, cinesi e indiani per ora non posseggono alcun punto di riferimento qualitativo.

Ci sarebbe la forza dei 15mila proprietari di vigneti, i celeberrimi récoltant, ma il reddito incredibile su cui hanno contato in questi anni non li ha spronati a stare in prima linea contro il disegno produttivo imperante. La speranza è riposta su pochi esempi virtuosi ai quali preme sia la condizione del proprio luogo di lavoro, sia la possibilità che il terroir continui a donare l’impronta che lo contraddistingue. Attraverso articoli e degustazioni dedicate ai vini naturali, Porthos ha messo in luce le figure della Champagne impegnate in una condotta responsabile dei vigneti; uomini e donne che custodiscono la materia prima e ne trasferiscono intatto il valore in bottiglia. I loro vini s’impongono nelle degustazioni

---

<sup>1</sup> L’ettaro di terra coltivato a soia produce una commodity, quello a Pinot Noir produce un bene che diventerà esclusivo e riconoscibile, la bottiglia di Champagne. Da qui la differenza di valore della terra. Il punto è che lo “champagne” finisce per assomigliare esso stesso a una commodity, se trattato come “champagne” e non come vino di questo o di quel produttore, frutto di questo o di quel terroir. Si vende il brand collettivo, come noi vendevamo il Chianti e il Moscato, giustamente massacrati dal mercato. In questo caso, il mercato sembra felicemente complice: tutti contenti di riconoscersi nello status symbol, va bene la bottiglietta gran riserva, ma anche la bottiglia da scaffale polveroso, purché ci sia scritto Champagne. Come le borsette di Vuitton che vedi sull’autobus, o le ciabatte di plastica “firmate”.

con stupefacente brutalità, aprondo uno squarcio espressivo altrimenti sconosciuto. Salvini sosteneva che la differenza tra lo Champagne di una maison, ottenuto dalla virtuosa congiunzione delle tre zone, e quello di un récoltant, generato da un singolo vigneto, è paragonabile alla prova di un'orchestra sinfonica rispetto alla performance di un solista. Se la seconda parte dell'assunto ha rafforzato la sua credibilità, la prima si è sbiadita al punto da rappresentare musica da sala d'aspetto.

Il libro di Samuel Cogliati rileva con precisione l'attualità della Champagne, non si fa sfuggire la Storia tenendola ben salda con le prospettive future. Il testo, ben lontano dai soliti "copia e incolla" diffusi in libreria, in edicola e sul web, offre tutte le informazioni fondamentali per conoscere la Champagne nei minimi dettagli. L'analisi scaturisce da numerosi viaggi durante i quali Samuel ha ascoltato, osservato, degustato con la partecipazione di un innamorato della zona e del suo liquido odoroso. Le fotografie di Giampi Giacobbo accompagnano il racconto offrendo la bellezza, la magia e le incredibili contraddizioni di un terroir mitologico.