

VITICOLTURA ED ENOLOGIA NEL MESSICO

Enrique Ferro

Il Messico geograficamente si trova tra i paralleli 32 e 15 Nord e gode di molteplici tipi di clima che vanno dal tropicale al Sud, sino al desertico e mediterraneo del nord, passando per una zona centrale tipicamente subtropicale.

Dal punto di vista geologico, i suoli della Penisola della Bassa California Nord risalgono al terziario del Cenozoico posati su una roccia madre di granito. Conseguentemente risultano ricchi soprattutto in potassio grazie alla mica e altri minerali.

La storia

Nel 1524 il primo governatore della Nuova Spagna (Messico), il conquistador Hernan Cortez, ha promosso l'impianto di vigneti attraverso i missionari francescani (anche se hanno contribuito i domenicani e i gesuiti) per la produzione del vino da messa, con l'ordine di piantare nelle missioni 1000 ceppi per ogni 100 indigeni. L'idea ebbe subito successo tanto che Carlo I di Spagna, nel 1531, diede ordine a tutti i battelli di trasportare nel Messico marze di viti e olivi. Le **Missioni**, in totale una quarantina, esistono tuttora e vanno dal Sud della penisola della Bassa California, fino al Nord della California USA.

Attualmente la viticoltura messicana si concentra soprattutto nel Nord Ovest della Penisola (A). In questa zona fu proprio mio padre, l'enologo Stefano nato a Calosso (Asti) nel 1917, a portare la vitivinicoltura venendo pertanto considerato il pioniere dell'industria vinicola del

luogo. E qui che Stefano ha sviluppato i primi vigneti con varietà monferrine e pochi anni dopo (1934) è arrivato l'altoatesino Angelo Cetto che, con suo figlio Luigi, ha dato vita a quella che attualmente è la più grande azienda vinicola del Messico. Stefano importa macchine enologiche italiane e tedesche per "Bodegas de Santo Tomas" e, con i mezzi messi a disposizione dalla stessa cantina, assiste economicamente e con know-how i primi produttori di uva, tra cui gli emigrati slavi dalla Georgia (USSR) nella Valle di Guadalupe che ancora oggi possiede il maggior numero di ettari.

Le varietà piemontesi tra cui Barbera, Dolcetto, Nebbiolo, Freisa e Grignolino si sono diffuse, così come alcuni vitigni spagnoli provenienti dal Sud della California (Palomino, Malaga, Garnacha, Mision, conosciuto anche in Cile e Argentina con il nome di "Criolla"), più adattabili alle condizioni aride del luogo e, infine, anche varietà francesi provenienti della California del Nord come Chenin blanc, Sauvignon blanc, Zinfandel (= Primitivo), ecc.

L'industria vinicola è cresciuta per tre decenni grazie ai due pionieri ed ai rispettivi eredi (laureati all'Università di Torino). Negli anni '60, grazie alla prestigiosa casa spagnola Pedro Domecq & Co., si è sviluppata fortemente l'industria del **Brandy** alla cui produzione si è ampiamente dedicata la cantina dell'enologo Ferro "Bodegas Miramar". La parte più suggestiva della produzione del distillato era certamente l'affinamento, che avveniva in barriques di rovere americana costruite in Kentucky e Missouri (dove si produce il celebre whisky chiamato Bourbon) con pareti interne calcinate (fortemente tostate) per rendere la bevanda simile al Whisky scozzese.

Ciò accrebbe il successo del superalcolico prodotto da "Bodegas Miramar", nel quale i fervidi bevitori riconoscevano le fini caratteristiche organolettiche della bevanda scozzese.



In questa fase il vigneto messicano contava circa 13.000 ettari, principalmente dislocati nel Centro del Paese e in gran parte dedicati alla produzione di Brandy che conosceva la sua epoca d'oro, superando addirittura le vendite di un'altra bevanda tipicamente tropicale come il Rum. Passata la moda del **Brandy**, negli anni '90 è subentrata con forte spinta la già famosa Tequila, il superalcolico originario del Messico più popolare, che ha così favorito l'abbandono del vigneto al Centro, particolarmente nello Stato di Aguascaliente, dove la viticoltura è scomparsa quasi del tutto.

La seconda generazione dei padri dell'enologia messicana si riconosce in suo figlio Enrique, nell'enologo veneto Vittorio Bortoluz, nell'enologo di Sondrio Camillo Magoni e in Dimitri Tchelistcheff, californiano, figlio del famoso enologo André, il quale a cavallo fra gli anni '60 e '70 introdusse l'acciaio inox, i lieviti selezionati, le tecniche di elaborazione per varietà internazionali come Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Malbec, Pinot noir, Chardonnay, Sauvignon, ecc.

Infine, si arriva ai giorni nostri, quando la produzione è ormai affidata a tecnici messicani, educati in Francia e Italia che hanno introdotto tecniche innovative, unite all'esperienza maturata in Eu-



(A) - Vigneti sull'altopiano messicano

ropa, soprattutto in vigneto con l'introduzione di operazioni colturali atte a migliorare la gestione della chioma, potatura verde, sfogliatura, diradamento dei grappoli, ecc.

La bassa California

Questa prestigiosa macchia al confine con la California statunitense (B) offre un clima caldo-arido (la precipitazione pluviale media annuale che avviene soltanto tra Novembre ed Aprile è di 150 mm) simile al Mediterraneo del Sud e produce i migliori vini messicani, la cui qualità è considerata pari ai confinanti californiani, seppure ottimi prodotti si ottengono anche dai vigneti dello Stato di **Coahuila**, al nord-est del Paese.

Le statistiche del 2002 riportano a livello nazionale circa 3.500 ettari dedicati all'uva da vino (58% varietà nere e 42% bianche) di cui il 70% proviene dalla Bassa California. Negli ultimi 5 anni tale zona si è dimostrata particolarmente fervida, con un'esplosione di nuovi vigneti e cantine, tale da far stimare l'odierna superficie vitata in oltre 5000 ettari.

In vigneto

La produttività nazionale attuale è di 90 q/ha mentre nella Bassa California è di soli 40 per via della **carenza idrica**, sommo fattore limitante per la pianta (l'irrigazione di soccorso soddisfa soltanto il 50% dell'indice di evapo-traspirazione). Qui è impossibile applicare una forzatura delle viti con l'irrigazione e conseguentemente la quantità è poca e la qualità delle uve è eccezionale per cui si ottengono vini concentrati in **estratto** e **polifenoli**, oltre ai precursori di **aromi**. Queste rese, che per molte altre zone del mondo risulterebbero molto al disotto di una minima soglia economica, sono ampiamente pareggiate dal **prezzo delle uve**, compreso fra i 100 ed i 150 Euro/q, in virtù di una domanda che tutt'oggi supera l'offerta (valore che risulta ancor più alto, se si considera il salario minimo di soli 12 dollari al giorno, come in Cile e Argentina).

I **sistemi di allevamento** sono passati dal classico **alberello** franco di piede degli anni '30, al **cordone speronato** negli anni '60, grazie a Dimitri Tchelistcheff, che ha introdotto il sistema con due fili distanziati ed equidistanti 30 cm ciascuno, partendo dal filo del cordone. Più



(C) - Moderni impianti allevati a controspalliera

tardi, negli anni '80-'90 si sono introdotte le forme a Lira e **controspalliera** (C), oggi quest'ultima è la più diffusa, seppure sopravvivano ancora vigneti centenari allevati ad alberello senza irrigazione alcuna, perfettamente adattati alle condizioni di forte siccità estiva, in grado di mantenersi vivi e produttivi con soli 150-200 mm di pioggia annuale pur essendo franchi di piede.

A partire dagli anni '90, le barbatelle sono messe a dimora innestate, soprattutto su SO4 e Kober 5BB. Solo di recente (fine '90 inizio 2000) ho personalmente introdotto **portinnesti** resistenti alla siccità come 1103 Paulsen e 110 Richter, i quali, a sette anni dall'impianto, stanno fornendo ottimi risultati nonostante le precipitazioni siano ulteriormente calate rispetto alla media (nel 2000 sono appena 50 i mm di pioggia e la media delle successive 6 stagioni non supera i 125 mm).

In cantina

I vini provenienti dai suoli granitici sono ricchi in potassio, il quale conferisce un forte potere tampone, tale per cui, aggiungendo 100 g/hL di acido tartarico, in genere si abbassa il pH di solo 0,1 unità! Il pH di un mosto proveniente da uve con buon grado di maturazione è relativamente elevato, compreso tra 3,50 e 4,1, alla stregua di Barossa Valley in Australia e California americana.

Negli ultimi due decenni si sono perfezionate le elaborazioni di Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, ecc. con diverse forme di gestione della macerazione, fermentazione alcolica condotta da lieviti selezionati seguita dalla fermentazione malolattica con culture

di ceppi di *Oenococcus oeni* selezionate, batonnage e affinamento in barrique sia francesi che americane. Altre varietà come Vionier e Syrah, sono invece di più recente introduzione, seguendo la moda californiana. Infine si ritrovano in maniera piuttosto diffusa anche vitigni autoctoni piemontesi quali Barbera e Nebbiolo (anche se que-

st'ultimo è probabilmente confuso con Bonarda e Uvalino), giunte per nave da La Morra (CN), via Genova, nel 1935.

I moderni vini rossi da lungo invecchiamento, caratterizzati da spiccata tipicità, presentano una forte carica in antociani, alta raffinatezza olfattiva, buona struttura ed elevata concentrazione (con estratti secchi che raggiungono i 35 g/L), rotondi e vellutati.

L'affinamento avviene in barriques di rovere americano proveniente da cinque regioni, Missouri, Kentucky, Minnesota, Pennsylvania e Virginia, rispettivamente con caratteristiche estrattive, soprattutto in whisky- lattoni decrescenti dalla prima all'ultima. Il legno di Virginia perciò, apporta cessioni delicate, che ricordano l'Allier francese e viene utilizzato quasi esclusivamente per Chardonnay, Barbera e Nebbiolo.

Le zone più fresche a clima marittimo, vicine all'Oceano Pacifico, sono maggiormente vocate per la produzione di Sauvignon blanc e Pinot nero. Il primo, in particolare, offre caratteristiche organolettiche molto simili ai grandi Neozelandesi di Cloudy Bay, con aromi fruttati, floreali e speziati che ricordano il pompelmo, il bosso, l'anice, fiore di sambuco, ribes giallo (goose berry) frutto della passione, ecc.

Recentemente diversi eccellenti produttori italiani rappresentati dall'importatore Bias, dopo un tour enologico in Bassa California, sono rimasti positivamente impressionati dai vini messicani che sempre più incontrano i favori di critica e consumatori negli USA e nel mondo.