

LA NUOVA ZELANDA E IL SUO VINO: NON SOLO SAUVIGNON

Dora Marchi

Ventiquattr'ore di aereo e poi ecco la terra, anzi il mare e le barche che fanno da contorno ad una terra nuova: New Zealand. La Nuova Zelanda è situata nell'Oceano Pacifico, 1600 km a sud ovest dell'Australia, che è la terra più vicina. È formata da un insieme di isole e in particolare da due piuttosto grandi, per un totale di 266.171 km quadrati, con una popolazione di 4 milioni di persone e 80 milioni di pecore, circa 20 capi a testa di media.

Questo però è soltanto un luogo comune: la Nuova Zelanda è ben altro che pascolo, è un Paese affascinante anche per le sue prospettive vitivinicole. La sensazione che rimane addosso si concentra negli occhi con un verde immenso, boschi maestosi, felci alte tre metri, e il cielo e il mare che vanno dall'azzurro intenso al blu profondo, mentre l'olfatto è pervaso da un profumo salmastro e di muschio che si sente dappertutto, anche e soprattutto nei vini.



La luce è forse la cosa che colpisce come e più che in Australia, con un sole splendente dalla luce quasi bianca e le nuvole luminose, di un candore pressoché immacolato, che corrono sospinte da venti vigorosi.

La storia viticola è abbastanza recente: le prime viti sono state piantate intorno al 1819, ma i vini di qualità sono stati prodotti solo a partire dal 1970. Molti però sono stati i riconoscimenti che essi hanno ottenuto. La Nuova Zelanda vitivinicola è un Paese in espansione sia per gli ettari impiantati a vite sia per il vino esportato. Qualche esempio? Nel 1990 le cantine erano 131, nel 2003 erano diventate 421. E il vigneto neozelandese



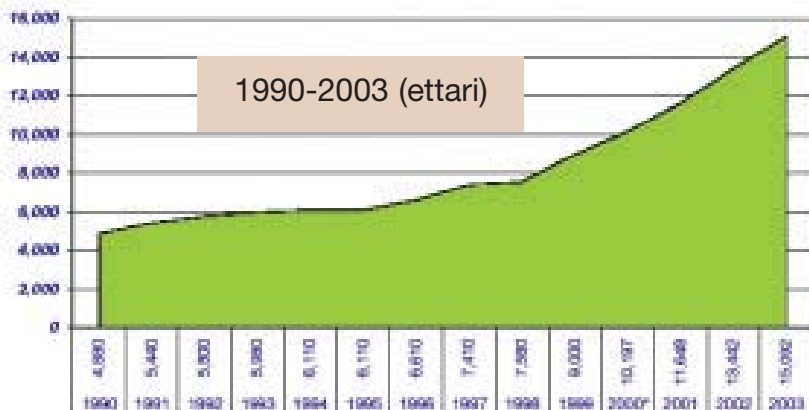
se è passato dai 4.880 ettari del 1990 ai 15.092 del 2003 (fig. in fondo pagina).

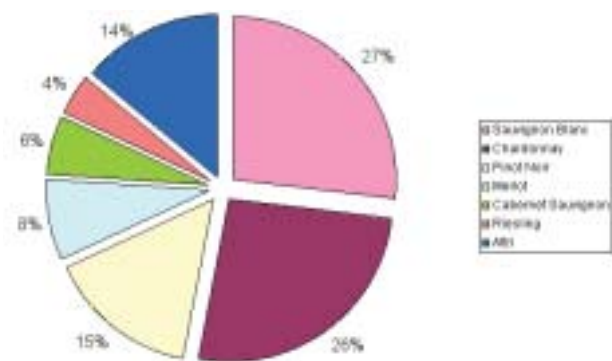
In quanto all'esportazione, essa è balzata da 4 milioni di litri nel 1990, per un valore di 18,4 milioni di dollari neozelandesi (il cambio è all'incirca pari a 0,5 euro), a 27 milioni di litri per 281,9 milioni di dollari nel 2003.

Va sottolineato che la crescita dell'esportazione non è avvenuta soltanto a livello di numeri, ma anche di valore organolettico del vino.

Ho avuto la fortuna di vedere questo Paese negli ultimi giorni della vendemmia 2004, all'inizio di maggio. Maggio in Nuova Zelanda è un mese del tardo autunno che equivale al nostro novembre. Le ore di luce sono poche come da noi in quella stagione, ma molto intense, con giornate tiepide, a volte calde, e notti abbastanza fredde. Clima splendido per uve come Sauvignon e Pinot nero, che hanno bisogno di notevoli escursioni termiche per poter esprimere al meglio le loro note varietali.

In Nuova Zelanda non c'è nessuna regolamentazione per impiantare nuovi vigneti. Attualmente ha 25





varietà piantate, tra le quali emergono soprattutto Sauvignon, Chardonnay e Pinot Nero (fig. in alto).

È presente anche dello Syrah e qualche produttore sta sperimentando Pinot grigio, Sangiovese, Barbera e Montepulciano d'Abruzzo.

È una terra vergine dove nessun limite è posto alla fantasia e alla creatività dell'enologo. Purtroppo non esistono limiti neanche sul piano legale. È consentito l'uso dei trucioli di legno, e anche se non è espressamente permesso, qualcuno sta sicuramente sperimentando gli aromi, come del resto avviene in Australia.

Lo stile neozelandese in fatto di vino è abbastanza particolare ed è legato a molteplici fattori. Tra i più importanti ci sono sicuramente il clima, il territorio e i sistemi di allevamento della vite.

Clima e territorio

Il clima è marittimo e le regioni in cui sono impiantati i vigneti si estendono fra i 33 e i 45 gradi di latitudine sud. La distanza massima dal mare è di 120 km.

La posizione costiera dei vigneti comporta molte ore di insolazione annue (mediamente 2200), brezze di mare e notti fresche. In Nuova Zelanda non gela mai e il periodo di maturazione è prolungato. C'è però una notevole differenza da zona a zona.

Si va dalla regione più a nord, vicino al-

la capitale Auckland, che è caratterizzata da un clima caldo umido, con troppa umidità per i vigneti, a zone come Wellington a sud dell'isola Nord, dove le precipitazioni sono più scarse e anche la media della temperatura annua è più bassa di 2-3 gradi.

Poi c'è Marlborough

che è la regione più rappresentativa e più famosa, situata nel nord est dell'isola Sud. È un territorio che si è affermato su scala mondiale soprattutto con un Sauvignon che possiede particolarissimi aromi varietali.

Qui i millimetri di pioggia annui sono 650, all'incirca la metà della regione nord, con 2395 ore di luce annue.

C'è anche una regione quasi all'estremo sud che si chiama Otago: è una zona dove piove poco, solo 350 millimetri l'anno, dove ci sono abbastanza ore di luce, ma dove



la temperatura media annua è decisamente più bassa, solo 10.5°C. Non a caso questa è la regione più famosa per il Pinot Noir, che rappresenta il 49% delle varietà presenti. Otago è la regione più meridionale e più lontana dal mare. Ha un clima quasi continentale ed è vicina a un ghiacciaio. Le montagne sono circa al 45° parallelo, quasi come da noi. Enologicamente è la zona con il tasso di crescita più elevato. Vent'anni fa si riteneva impossibile coltivare la vite in una zona come questa.

Nel 1895 Romeo Bragato di Conegliano Veneto aveva individuato la zona di Otago come la zona migliore della Nuova Zelanda per la produzione del vino. In Otago piove poco, il clima è fresco.

Sistema d'allevamento

Il sistema di allevamento più diffuso in Nuova Zelanda è abbastanza originale, con quattro cordoni principali (fig. in basso). I tralci sono posti in verticale. È un sistema poco efficace, con scarsa insolazione soprattutto nelle gemme inferiori, poca maturazione, poche gemme. Ma i Neozelandesi sono un popolo giovane e stanno sperimentando sistemi diversi. Quasi tutti i vigneti sono piantati in pianura, nelle zone fertili, dove prima c'era il pascolo. La maggior parte dei vigneti sono irrigati.

L'irrigazione, pur essendo utilizzata un po' dappertutto, è strettamente legata al tipo di suolo. Dove c'è un drenaggio molto forte è una necessità, nei suoli poco drenati diventa solo nei momenti di siccità. Il problema principale è che nel periodo pre-vendemmiale, a febbraio, piove poco, ma quando piove lo fa in maniera decisamente abbondante e spesso violenta.

In genere non ci sono suoli salini: solo nei vigneti piantati vicinissimi alla costa hanno questa caratteristica. I problemi maggiori a livello sanitario non sono dati dagli insetti, ma dalla Botrytis. La vendemmia è molto lunga. Si inizia a marzo con le basi spumante. Il Sauvignon entro la prima settimana di aprile è quasi tutto raccolto. Il Cabernet e il Merlot in questa zona danno vini troppo erbacei.

La vendemmia 2004 è stata difficile e lunga. Alcune varietà sono state raccolte a fine aprile e nei primi giorni di maggio. C'era troppa uva e non dappertutto era matura, come è successo in Italia nell'annata 2004.

In Nuova Zelanda sono presenti cinque cloni di Sauvignon che provengono da Davis, California. Non sono stati piantati cloni francesi. I cloni utilizzati qui danno un prodotto molto particolare e lo stile del Sauvignon di questa zona è decisamente originale, diverso sia da quelli francesi che da quelli italiani.

La cantina più famosa della regione di Marlborough, che ha dato inizio al fenomeno del Sauvignon neozelandese, è Cloudy Bay.

Questo vino si impone soprattutto con

profumi di bosso, di frutto della passione, di melone, di mirtillo. I sentori dei Sauvignon neozelandesi ricordano più la frutta gialla che i profumi vegetali che contraddistinguono invece i Sauvignon italiani, a cominciare dall'ortica, dalla foglia di pomodoro, dal peperone.

La produzione neozelandese non è legata alla tradizione neanche per ciò che riguarda il confezionamento del prodotto: i tappi alternativi sono usati da anni e adesso si sta passando al tappo a vite, che diventa un tutt'uno con la capsula.

In Nuova Zelanda ci sono due centri universitari di enologia: il Marlborough Wine Research Centre MWRC e l'Eastern Institute of Technology EIT di Hawke's Bay, dove non solo si tengono corsi di viticoltura ed enologia, ma anche di marketing e commercializzazione.

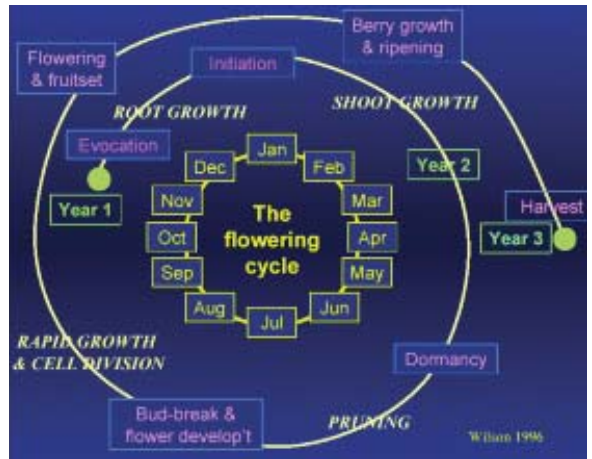
Ci sono parecchie linee di ricerca, numerosi progetti sia a livello di marketing che a livello enologico e viticolo.

Si sta studiando l'impatto della temperatura sulle varie fasi del ciclo vegetativo. La resa è legata alle condizioni climatiche che si hanno a dicembre-gennaio: sono esse che determinano il numero dei grappoli che si formeranno l'anno seguente. Si può determinare in anticipo il volume effettivo della futura raccolta, sia in termini di quantità d'uva, che di volume stimato dell'acino.

La fig. in alto mostra il ciclo vegetativo della vite nell'emisfero sud. L'acino che si raccoglie alla fine dell'estate e in autunno, nasce già dopo la fioritura dell'anno precedente (tranne per le uve dell'annata che nascono da internodi).

Verso gennaio, sempre per l'emisfero sud, alcune cellule vegetali passano dallo stato vegetativo ordinario allo stato riproduttivo, è l'induzione floreale. Poco dopo, appaiono le primizie fiorali, la futura raccolta diventa visibile al microscopio. Questa differenziazione continua fino all'arresto vegetativo, si ferma durante l'inverno per ripartire prima del germogliamento. A questo punto, l'infiorescenza è completa, fissa il numero di fiori e dunque il volume potenziale dell'annata. Da questo momento si può determinare il volume effettivo della futura raccolta.

Un tempo caldo e assolato in dicembre-gennaio nell'emisfero sud è molto favorevole ad una



buona iniziazione fiorale. Questa fase nascosta della vita dell'acino ha un'importanza fondamentale sul volume e la qualità dell'annata.

Conclusioni

Alla Nuova Zelanda vitivinicola, il mondo del vino italiano ha prestato finora attenzione su due versanti: su quello commerciale, come preoccupante antagonista sui mercati d'esportazione e su quello delle esperienze enologiche d'avanguardia, rese possibili laggiù dalla mancanza di lacci e laccioli, per verificarne la validità e soprattutto l'applicabilità anche in Europa, dove invece sfiorano spesso il limite del proibito. Sarebbe invece il caso di seguire più da vicino l'evoluzione dell'esperienza neozelandese, che pur tra contraddizioni, esagerazioni, errori e magari anche storture ha saputo conquistarsi non solo un sempre più importante spazio commerciale, ma anche un crescente prestigio grazie a vini di indubbio e riconoscibile carattere. Nel clima di assoluta, forse eccessiva libertà, di cui godono i produttori neozelandesi, e che gli Europei troppo spesso si limitano a invidiare, si è fatta strada però una strategia comune che ha consentito ai vini di quella terra così lontana di progredire tutti insieme, con un livello generalizzato di elevata qualità e con una immagine comune. E non è certo la mancanza di norme, il *laissez faire*, che possa spiegare questo risultato. E allora sarà la mancanza di tradizioni, che talvolta possono risultare paralizzanti? Oppure è il pragmatismo anglosassone, che favorisce una più agile capacità di adattamento al variare della situazioni? Chissà. Ma non varrebbe la pena di capire meglio qual è l'essenza di quella strategia vincente?

Sicuramente in Italia non dobbiamo assolutamente dimenticare il legame forte con il territorio, che è storia, cultura e anche tradizione. Non dobbiamo però rimanerci ingessati nei vari luoghi comuni: di vorrei fare ma non posso.

Dora Marchi

Enosis Meraviglia
e-mail enosis@inwind.it

