

SPAGNA: TRADIZIONE E FUTURO

Simone Lavezzaro, Stefano Gozzelino

La Spagna non solo è il Paese la cui superficie vitata non ha eguali al mondo, ma essa affonda le proprie radici in un passato tanto remoto quanto glorioso, ricco di storia e tradizione. In questi termini va considerata l'importanza della vite e del vino per la cultura iberica ancor prima che per l'economia, che è solo la diretta conseguenza di un rapporto lungo millenni, oggi inscindibile da ambo le parti.

Un po' di storia...

La vite ed il vino entrano nella profonda cultura del popolo spagnolo in quanto legati da secoli di storia comune. Si pensi che le prime notizie circa la coltivazione della vite in Spagna si collocano fra il 4000 e il 3000 a.C., anche se bisogna attendere l'occupazione Cartaginese (II sec. a.C.) per trovare fonti che certifichino la trasformazione dell'uva in vino (molti sono comunque concordi nell'affermare che tale pratica abbia origine ben più remota). È poi al termine della Seconda Guerra Punica, 206 a.C., e la conquista della Spagna da parte dell'Impero Romano, che il vino iberico conosce piena stima nell'Europa intera. Inizia un fervido commercio enologico fra la città di Roma e le regioni viticole spagnole, che in seguito si estende in diverse zone della Francia (Bretagna, Normandia, Valle della Loira), in Inghilterra e Germania.

Per la sua innegabile bontà viene ritenuto degno di menzione da grandi figure della letteratura latina in diverse loro opere, da Columella a Plinio il Vec-

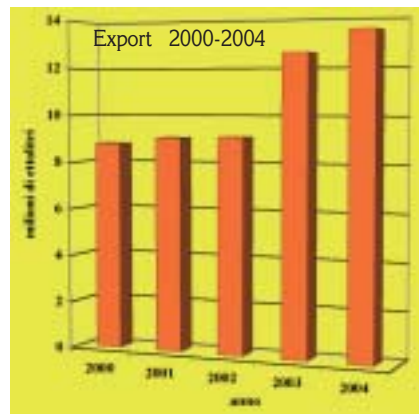
chio, da Marziale a Virgilio.

Dopo la caduta dell'Impero, l'era buia del Medioevo prima e il dominio dei Mori dopo oscurano la viticoltura e il commercio vinicolo, gravato, quest'ultimo, da pesanti dazi.

Dal XIII sec. la conquista da parte dei Cristiani delle terre Spagnole dà nuova linfa all'esportazione del vino verso l'Inghilterra e, dal 1500, il famoso vino di Jerez inizia la sua ascesa presso le corti inglesi, dove è ben conosciuto con il nome di Sherry. Nei decenni successivi l'export di tale prodotto segue un andamento altalenante sulla scia dei mutevoli rapporti politici e commerciali fra le due Nazioni. Inoltre, mentre nel nord della Spagna la conservazione del vino avviene in botti di legno, al sud è tradizione l'utilizzo di tini in terracotta o peggio ancora pelli di maiale conciate con resine che di sicuro modificano, non certo in meglio, il sapore del prodotto, rendendolo di scadente qualità. Questa è la situazione viticola alle soglie del 1800, quando le malattie crittogamiche dall'America giungono in territorio Spagnolo e non solo mettono in ginocchio la viticoltura del paese, ma i danni della fillossera sono così ingenti da portare all'estinzione di molte specie autoctone.

La viticoltura moderna

L'epoca post-fillosserica è segnata dalla lenta ripresa della viticoltura dalla nascita di un nuovo prodotto, i vini spumanti metodo classico, detti Cava, tanto importanti da rendere la Spagna prima produt-



trice a livello mondiale in questa tipologia di vino.

Nel 1926, la regione della Rioja, in cui da sempre si producono vini rossi di altissima qualità, è la prima ad ottenere una Denominazione d'Origine, mentre nel '32 viene introdotto il Sistema di Qualità spagnolo. Dopo alcuni anni di recessione a metà del secolo scorso dovuti alla dittatura Franchista e ai conflitti mondiali, oggi la Spagna conosce un lucente periodo di crescita, cosciente delle proprie potenzialità, non solo quantitative, ma soprattutto qualitative, offrendo prodotti sempre più apprezzati e rispondenti alle richieste del mercato.

Alcuni numeri...

Ad oggi la Spagna possiede la maggior estensione viticola a livello mondiale (circa 1.230.000 Ha - bulletin OIV), oltre ad essere la maggior produttrice di uva e la terza di vino, sfiorando i 50 milioni di ettolitri nel 2004 (bulletin OIV). I dati ri-



portati mettono in luce l'importanza che occupano viticoltura ed enologia nell'economia spagnica.

Gli spagnoli si confermano, come da tradizione, ottimi bevitori: il consumo annuale medio procapite di vino è di 35,6 litri per persona. Di questo il 45% si verifica in ambito domestico, il resto fuori casa, in locali e ristoranti. Il vino più bevuto è quello da tavola (71,3% del totale), seguito da quello a denominazione di origine (22,6%) e dai Cava.

La Galizia, le Comunità Autonome del Nord in genere e la Catalogna sono le zone in cui il vino è maggiormente apprezzato, mentre la maglia nera spetta alle sole Canarie e l'Andalusia.

I dati sopra citati giustificano l'importanza del mercato interno a confronto con quello estero, anche se negli ultimi anni si è assistito ad un aumento delle esportazioni (fig. 1), sia in quantità che in valore, con sostanziali incrementi di fatturato, che giustificano i costanti investimenti in campo enologico.

Focalizzando poi l'attenzione sui primi mesi del 2005 si nota un dato piuttosto interessante: da gennaio a giugno di quest'anno la Spagna, secondo i dati FEV, ha esportato un totale di 823,5 milioni di litri di vino (-2,3% rispetto lo stesso periodo dello scorso anno) per un valore di 837,2 milioni di euro (1% in più rispetto al 2004). Il prezzo medio risulta, quindi, in crescita del 3,3% fissandosi a 1,02 euro al litro.

Questi dati riflettono una perdita in termini di volume forse dovuta ad una dimi-

nuzione delle esportazioni di vino da tavola sfuso. Si va, infatti, estendendo il mercato estero dei vini da tavola imbottigliati (+13 milioni di litri rispetto al 2004) e quello dei vini a denominazione di origine (+9 milioni di litri). Infine, da citare, il mercato degli spumanti e Cava che, nell'ultimo anno, crescono del 5% in volume (+ 2 milioni di litri) e dell'11% in valore.

Il sistema di qualità

Il sistema di qualità Spagnolo trova immediata esplicazione nelle Denominación de Origen, che, abbreviato con DO, risulta in parte analogo al sistema Italiano (DOC) e Francese (AOC). Esso, fondato nel 1932 e radicalmente modificato nel 1970, prevede delimitate zone di produzione per categoria di vino, rese per ettaro controllate, forme di allevamento e conduzione dei vigneti imposti dal disciplinare, così come tempi minimi di affinamento prima dell'immissione sul mercato, contenitori e materiali utili a tale scopo (legno, acciaio, bottiglia) e indicazioni rigorose sull'etichettatura.

A garantire il rispetto dei parametri previsti un Consejo Regulador ha il compito di verificare le caratteristiche di appartenenza e specificità del vino finito.

Circa il 50% dei vini spagnoli sono iscritti ad una DO, mentre la restante parte rappresentano i cosiddetti Vini de Mesa (vini da tavola) o Vini de la Tierra (equivalenti ai nostri IGT), a formare la ben nota anche in Italia "Piramide Qualitativa".

Il massimo livello di controllo e di qualità è rappresentata dalla DOCa (Denominazione d'Origine Qualificata), introdotta nel 1991 a cui appartiene, per ora, solo la regione dello Rioja.

Sulle etichette le diciture "Joven", "Crianza", "Reserva" e "Gran Reserva" identificano vini con differenti periodi di affinamento e contenitori in cui questo deve avvenire. I vini Gran Reserva, ad esempio so-

no prodotti in particolari annate favorevoli, e subiscono un invecchiamento di almeno cinque anni, di cui due in botte.

Zone di produzione

Abbiamo già accennato alle potenzialità produttive della Spagna, i cui vini più apprezzati sono i rossi, fortemente colorati e corposi. Nonostante ciò, il vitigno maggiormente coltivato è una varietà a bacca bianca, l'Airen, che si estende nelle pianure centrali della Mancha a sud di Madrid, dando un vino ordinario di non eccelsa qualità. Caratteristica della Spagna è quella di non aver ceduto alla pressione delle varietà internazionali, mantenendo pressoché inalterato il proprio patrimonio ampelografico. Per le varietà a bacca rossa, la più rappresentativa è il Tempranillo, coltivato in diverse zone Iberiche, che assume notevole importanza nella regione dello Rioja per la straordinaria qualità che riesce ad esprimere.

A sud della penisola, nella regione dell'Andalusia, è nota la produzione di un vino fortificato, eccellente quanto affascinante e ricco di storia: lo Jerez.

In Catalogna, nella regione del Penedès, si producono invece i Cava, vini spumanti metodo classico per i quali la Spagna è la prima produttrice a livello mondiale. Le uve dalle quali prendono origine sono varietà a bacca bianca, Xarel-lo, Parellada e Macabeo, oltre ad un crescente uso di Chardonnay.

Queste zone, famose e rinomate, sono affiancate da una moltitudine di altre aree dalle antiche tradizioni e da regioni emergenti di grande potenzialità.

Il lavoro spesso ci porta in terra di Spagna, nell'Ampourdan in particolare, una delle nuove realtà della viticoltura ed enologia spagnole, e possiamo senza dubbio confermare la bontà di quei territori e la loro voglia di emergere. La si respira, fra i nuovi vigneti impiantati e le moderne attrezzature di cantina, nel desiderio di affermare la propria importanza in campo enologico non solo per gli ettolitri prodotti, ma per la qualità insita nelle proprie terre.

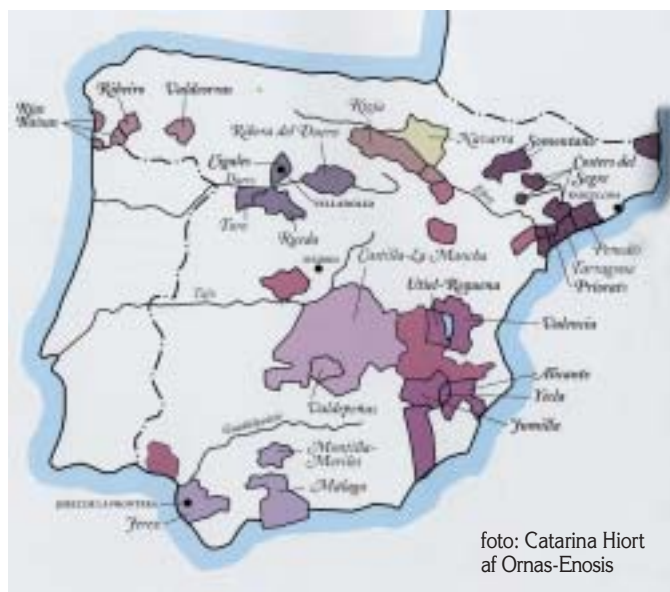


foto: Catarina Hiort af Ornas-Enosis