

Il binomio Geologia e vino: che c'azzecca?

domenica 14 luglio 2013, 11:29 di **E. G. Racca**



Geologia e vino, Geologia e viticoltura...

due mondi apparentemente molto distanti, ma in realtà la Geologia e il vino hanno molti punti di contatto. Non c'è vino infatti senza vite; e la vite è una pianta molto esigente che per crescere bene e dare buoni risultati in termini di prodotto finale ha bisogno di un clima con importanti escursioni termiche stagionali, necessita di un'esposizione ben soleggiata (altrimenti l'uva non matura bene) ed ha bisogno di un terreno ben arieggiato e drenato, meglio se in pendenza.

Soffermiamoci allora su quest'ultimo punto: il suolo.

Il suolo rappresenta lo stadio finale dell'alterazione superficiale del substrato roccioso. Le rocce quindi determinano le caratteristiche peculiari di un certo terreno, sia per quanto riguarda le proprietà fisiche che quelle chimiche e mineralogiche.

Ad esempio è proprio il chimismo a determinare il pH del suolo: acido, basico, più o meno vicino alla neutralità...pH che va incidere notevolmente sulle proprietà organolettiche e sulla qualità di un vino.

Quindi da un determinato substrato roccioso, avremo un certo suolo, un certo chimismo, una certa vite, un certo vino.

Riportiamo allora qualche esempio pratico a conferma di quanto detto, prendendo in considerazione gli elementi chimici maggiori. Partiamo dall'Azoto (N); i suoli ricchi in composti di Azoto tendono a dare origine a vini a bassa gradazione alcolica e dal sapore grossolano.

Il Fosforo (P) – largamente diffuso sia in rocce sedimentarie che vulcaniche – invece conferisce al vino una certa finezza, e una ricchezza in colore.

Mentre il Potassio (K), comune in rocce vulcaniche, dà uve molto zuccherine; basti pensare al Greco di Tufo, coltivato sui fertili versanti del vesuviani o al Passito di Pantelleria, che viene prodotto sulle lave basaltiche isolane.

Citerei anche il Calcio (Ca), elemento primario delle rocce calcaree, capace di conferire robustezza e gusto al vino.

Passando dalla chimica alla fisica, bisogna aver ben chiaro che anche la granulometria del terreno influenzerà la qualità del vino. Suoli sabbiosi sono mediamente più indicati per produrre vini di qualità, pur dovendo tenere in conto anche altri parametri (microclima, geomorfologia, esposizione...) dando luce a vini più leggeri e profumati, di buon grado alcolico. Su suoli argillosi per contro possiamo trovare vini alcolici e poco colorati.

Riassumendo, possiamo concludere che una buona terra e quindi anche una “buona Geologia” da cui la terra deriva, fanno un buon vino e che dunque Geologia e vino sono un binomio assolutamente azzecato.