



Comunicato stampa

VINO, AFFINAMENTO E *SENSE OF PLACE* TRA LEGNI, CERAMICA E PIETRE

GABRIELE GORELLI MW: RACCONTARE L’AFFINAMENTO PER RAFFORZARE POSIZIONAMENTO

(Milano, 14 novembre 2024). “Una tecnica al servizio del racconto e dell’identità”. Così il Master of Wine Gabriele Gorelli ha sintetizzato l’obiettivo dei “Nuovi percorsi di affinamento tra legni, ceramica e impronta del territorio”, oggetto oggi al Sime di Unione italiana vini (Fiera Milano Rho, 12-15 novembre) di un focus di approfondimento con tre casi studio particolarmente interessanti. “Abbiamo parlato di esaltazione del territorio attraverso diverse tipologie di affinamento – ha spiegato Gorelli –. Si è discusso la ceramica, in due situazioni ibride: in vasca per il Timorasso grazie a Vietti e sulla barrique per il Côteaux Champenois di Henri Giraud. Abbiamo poi tracciato una linea dal vigneto all’affinamento in barrique attraverso Maison Moussié che tosta le barrique posizionando all’interno delle stesse barrique pietre delle vigne da cui proverrà il vino. Si tratta di scelte frutto di una ricerca tecnica valida e dimostrabile, in grado di produrre e creare delle rarità, carattere e distintività che – ha concluso il Master of Wine – rappresentano un’opportunità di racconto e posizionamento del proprio vino e possono quindi essere trasferite al consumatore”.

Fabio Rapalino, cantiniere della storica azienda delle Langhe Vietti ha infatti raccontato le fasi di ricerca e studio che hanno portato a identificare la ceramica come il materiale ideale per l’ossigenazione del Timorasso, varietà piemontese molto interessante e strutturata che chiede un apporto di ossigeno costante, oggi affinato da Vietti in vasche ibride acciaio-ceramica appositamente realizzate.

Con una storia aziendale di 400 anni alle spalle, Sébastien Le Golvet, Cellar Master di Henri Giraud Champagne, si è invece focalizzato non solo sull’utilizzo della ceramica per i fondi della barrique, ma anche sul carattere e distintività del legno utilizzato. La Maison di Champagne ha infatti identificato 10 terroir differenti nella foresta delle Argonne, il cui legno è contrassegnato da una tracciabilità che permette di risalire alla singola pianta.

Infine, Maison Moussié Tonnellerie, rappresentata dal ceo Thomas Moussié e con il ricercatore Enrico Nicolis, ha sviluppato un sistema di tostatura della barrique ispirato alla sauna, che prevede l’inserimento e il riscaldamento – una sorta di cottura lenta a vapore – di pietre all’interno della barrique. Michele Scammacca del Murgo (Etna Doc) ha dimostrato come l’utilizzo di pietre provenienti dallo stesso vigneto di raccolta delle uve rappresenti uno straordinario strumento per conferire il *sense of place* del vino che andrà affinato.

La presentazione è stata accompagnata dalla degustazione (anche comparativa) dei vini raccontati attraverso le tecniche di affinamento.