



# ENOGASTRONOMIA STALLO DEL POMODORO

VIA EMILIA EST, 417/419 (DI FIANCO AL REAL FINI) - MODENA  
TEL 059 360119 - [enogastronomia@stallodelpomodoro.it](mailto:enogastronomia@stallodelpomodoro.it)  
orari **dalle 8.30 alle 20**, domenica chiuso  
[www.stallodelpomodoro.it](http://www.stallodelpomodoro.it)

## **Intervista a Claude Papin - Château Pierre Bise**

### 1. Biografia in poche righe

Installazione sulla tenuta familiare di 9 ettari il 1° febbraio 1974.

Partecipazione della moglie con un part time dal 1978 e a tempo pieno dal 1981.

1985: millesimo dell'iniziazione all'approccio del terroir.

Dal 2001-02 ottimizzazione degli itinerari tecnici in vigneto.

3 fasi:

aratura fino al 1978

diserbamento dal 1979 al 1990

inerbimento naturale dei vigneti e omissione del taglio delle radici dopo 1990

### 2. Definisciti in tre aggettivi

Osservare - Comprendere - Lavorare

### 3. Le tue caratteristiche in vigna

Uno dei primi viticoltori in Anjou a praticare l'inerbimento naturale. Il primo a ricercare l'ottimizzazione del territorio nel paesaggio relativo ad una cuvée (nozione di unità climatica) con l'assemblaggio di tutte le uve di questo territorio (nessuna cuvée di "garage").

Obiettivo: rendere più facile la lettura del paesaggio e del clima del millesimo attraverso il vino.

### 4. Le tue caratteristiche in cantina

Nessun aggiunta di lieviti selezionati, nessun enzima, nessuna aggiunta di zuccheri.

Fermentazioni lente da 8 a 12 mesi.

### 5. Quali sono le caratteristiche più importanti per essere un vero "vigneron"

Lo stesso uomo deve lavorare la vigna e il vino (o nello stesso spirito condiviso). Si deve soprattutto osservare per capire l'originalità di ciascun millesimo. Possedere un minimo di intuizione. Verificare frequentemente che tutto si sviluppi come lo si ha deciso. Il viticoltore deve possedere ottime basi in agronomia ed essere pronto a cambiare decisione in funzione del suo intuito in funzione della risposta della pianta al clima del millesimo. Se ricerca l'espressione del terroir, deve portare il massimo di uve a maturità fenolica e vendemmiare soltanto a questo stadio.

Un vero viticoltore costruisce il paesaggio dei suoi vigneti, si fa un'idea del potenziale di ciascuna delle sue vigne, migliora, perfeziona ogni anno la precisione dei suoi interventi. Riposiziona il vigneto nel suo ecosistema. Abbellisce il paesaggio. Produce un vino di cui può spiegare le percezioni sensoriali in funzione dell'ambiente.

### 6. Il tuo maestro o i tuoi maestri in vigna e in cantina

Il mio modello di vigneron: Leonard Humbrecht (Alsazia)

Apprezzo e ricerco i contatti con i tecnici per convalidare meglio il mio lavoro e capire la pertinenza degli altri metodi di conduzione dei vigneti.

### 7. Un errore che ti ha molto insegnato

La taglia troppo corta

*L'utilizzo di oligo-elementi sulla parete fogliare in modo troppo sistematico. Problemi di vigori, di perennità dei ceppi, di mal dell'esca.*

8. *Hai mai appreso qualcosa da un giornalista?*

*Per la loro amicizia e i loro consigli: Olivier Poussier, Eric Baumard, David Cobbold. Per l'amicizia ma anche per una frase-chiave: "Un gran vino è un vino d'assemblaggio" (Michel Bettane). È nel paesaggio e non nella cantina che provo a realizzare questo assemblaggio.*

9. *La cosa più importante che ti ha insegnato un consumatore?*

*Più il vino è preciso, più il messaggio di comunicazione è chiaro. L'adeguamento tra i due crea la fedeltà del consumatore e la sua progressione nella conoscenza dei vini.*

10. *Il miglior giorno della tua vita in vigna. E il peggiore.*

*Non percepisco giorni più felici di altri. La vita del viticoltore è una costruzione permanente: un cantiere di piantagioni che inizia, un innesto, l'apprezzamento del lavoro ben fatto alla fine della giornata: è la soddisfazione di compiere ciò che deve essere fatto. Questo sentimento è reso più bello dal gradimento del paesaggio, dalla qualità della giornata, dalla qualità della condivisione con gli altri. La gioia cresce ancora quando si percepisce questo paesaggio come un dono delle vecchie generazioni, che andremo a trasmettere a una nuova generazione. È il sentimento condiviso di responsabilità e di fraternità.*

*Il peggiore: il gelo del 1991.*

11. *Una frase o una parola per definire i tuoi vini*

*Devono somigliarmi. Ma spero ogni anno di ottenere una maggiore precisione, una migliore definizione delle mie cuvées.*

12. *Il pericolo più grande per l'avvenire del vino di qualità*

*La mancanza di cultura dell'appassionato di vini con conseguente perdita di tale dimensione culturale. C'è bisogno di vivere in equilibrio con il vino, felici di apprezzarlo e di progredire. Si deve tenere e sviluppare il proprio giudizio personale sul vino al fine di non dipendere troppo dai media.*

*L'amore responsabile del vino è alla base della vita culturale dell'uomo e il garante della sua libertà.*

13. *A un ipotetico "ministro del vino", cosa domanderesti?*

*Chiederei di non considerare soltanto i problemi dell'alcolismo, degli stati di alterazione e del pericolo sulla strada rispetto al rischio minimo. È il cammino verso l'oppressione, con effetti opposti allo scopo.*

*Il vino serve a rendere l'uomo felice, a condizione di informarlo, di educarlo. Se facciamo bene questo lavoro, il vino contribuirà allo sviluppo culturale di tutta la società e alla gioia di vivere.*

14. *La gioia nel vino, l'emozione più grande e gli altri vini che ti hanno segnato*

*Che possieda innanzitutto una sua unità, una precisione, e se possibile una razza data dalla qualità dei suoi acidi. Poi, che testimoni della sua storia, della sua origine: ricomporre alla cieca un paesaggio che non si è mai visto e immaginarsi l'uomo che ne è l'autore, è una felicità estrema.*

*I vini che mi hanno segnato: i bianchi, soprattutto con i Rieslings, i grandi Borgogna, i Savennières.*

*Un mito che non ho mai assaggiato: "La Romanée-Conti".*

15. *Perché fai del vino?*

*Perché assumo la mia responsabilità di viticoltore sui paesaggi che sono stati affidati alla mia generazione.*

*Perché la ripetizione del lavoro con il susseguirsi dei millesimi amplifica la conoscenza del funzionamento della pianta, della capacità del paesaggio e della qualità del vino.*

*Ogni anno è come un quadro di cui si affinano i colori.*

16. *Il tuo vino preferito*

*Il mio vino preferito: il Savennières Liquoreux 1997 Clos de Coulaine: ha nello stesso tempo giustificato il mio ragionamento sulla qualità di un vino e ha espresso nel più bel modo l'originalità del terroir di Savennières, in un periodo nel quale i vini secchi del Clos de Coulaine non mi davano ancora soddisfazioni.*

17. *Se ti dico "bio", quali pensieri ti si attivano?*

*Sincerità che si coniuga sempre più con opportunismo.*

*Il Bio è solo al suo esordio. Un certo numero di “forme” di bio non assicurano né un miglior funzionamento del terreno, né una più autentica espressione del terroir. Si deve tendere verso la protezione dell’ecosistema per ottenere una più grande espressione del terroir.*

18. *Le AOC (denominazioni controllate): un problema per il vino francese o un atout?*

*L’AOC è l’unico futuro del vino di fronte alla nascita del vino industriale. Nel futuro, le norme di produzione dell’AOC dovranno integrarsi in un capitolato d’oneri bio. È più sicuro vendere un paesaggio e la sua storia che un’etichetta.*

19. *Il riscaldamento del pianeta, l’effetto serra, è visibile nelle tue vigne?*

*Alla fioritura: due settimane di anticipo.*

*Con le variazioni improvvise del clima.*

*Alla raccolta delle uve con potenziali di zuccheri più elevati (circa 2°!).*

20. *I tuoi ricordi di vini italiani*

*Prima di tutto la Toscana, per il suo cielo e i suoi cipressi, con il Sangiovese che ricorda la Mourvèdre. Recentemente il Friuli con il suo Tokay (Friulano!? - ndr).*

21. *In un mondo ideale, il piatto di cucina italiana preferito con un tuo vino*

*Un Anjou “Haut de la Garde” 2004 con pasta, o pizza, o formaggio.*

22. *Sei Napoleone: quale regione anettere alla Francia per berne i vini?*

*Tenere la Corsica è già positivo.*

*Anetterei alla Francia la Mosella per i Riesling e il Sud d’Italia per i rossi.*

23. *Quando hai un momento libero dal mondo del vino è per...*

*Riposarmi leggendo.*

*Scappare del vigneto per vedere la natura in modo diverso, ma conservando uno sguardo da contadino. Riflettere su come costruire un’altra agricoltura in armonia con il mondo industriale.*

*Cosa possiamo portare all’uomo della città?*

*Pensare già ai nostri nipoti. Cosa trasmetteremo loro?*

24. *Un globalizzazione intelligente è possibile? Come condurre la battaglia?*

*La battaglia del vino rappresenta una sfida all’intelligenza delle nostre politiche ed è un eterno oggetto di dibattito culturale. È la lotta tra uno sviluppo industriale e uno sviluppo aperto ma fondato sulla tradizione. È l’industria contro l’artigianato, il ripetitivo contro l’originalità, l’asservimento contro la libertà.*

*Il vero vigneron ha bisogno di appassionati di vino formati, iniziati, capaci di resistere con il loro libero-arbitrio a delle campagne anti-vino o a delle mode più destabilizzanti che utili.*

*L’appassionato di vino deve cercare informazioni e diffondere la conoscenza del vino. I vini industriali (80-90% della produzione mondiale) si vendono con i marchi e la pubblicità. I vini di vere origini si vendono senza pubblicità e marchi. Ma continueremo a fare circolare la nostra passione condivisa, dalla fatica nei vigneti al bicchiere spiegato tra amici.*

*I vini di territorio sono molto più adatti alla gastronomia dei vini industriali. Si devono rilanciare i piaceri della cucina. L’appassionato di vino è un uomo, indipendente, responsabile e felice, con un vino socievole maggiormente compiuto.*

*È la conoscenza degli uomini che fanno il vino, la conoscenza dei paesaggi di vigneti, la percezione condivisa dello spirito del vino che faranno la sopravvivenza del vino, ma anche quella dell’uomo. Perché senza il vino, l’uomo è condannato a perdere la sua libertà, cioè la sua natura.*

25. *La tua teoria (4 + 4 fattori) sulla determinazione del terroir.*

*Il concetto di terroir:*

*Riposa sulla creazione di unità di terroir di base (UTB) per descrivere il paesaggio viticolo. A partire dagli stessi valori su 8 fattori geo-pedo-meso-climatici, si afferma che tutte le piante avranno lo stesso funzionamento all’interno di una stessa UTB. Questi 8 fattori inquadrano la doppia nozione di precocità e di vigore delle piante: più c’è precocità più il vino è del terroir, più c’è vigore meno lo è.*

*Questi 8 fattori sono:*

*Fattori geo-pedologici:*

- *natura geologica*
- *l'ambiente, lo spessore della terra sulla roccia madre (ambiente roccia, ambiente alterazione, ambiente alterità)*
- *la tessitura dei terreni*
- *la riserva d'acqua in profondità*

*Fattori topografici e climatici:*

- *l'altitudine*
- *la pendenza*
- *l'orientamento rispetto ai punti cardinali*
- *l'apertura di orizzonti (influenza del vento)*

*È la messa in sinergia di questi fattori "ambientali" che indicano al vigneron la qualità reale delle sue vigne.*

*In una data regione, si applicherà un coefficiente di importanza a ciascuno di questi fattori. L'insieme dei fattori con il loro coefficiente ci dà l'algoritmo di precocità di ciascuna UTB: cioè il suo potenziale territoriale.*

*L'UTB è un'unità di paesaggio troppo piccola per coincidere con una cuvée. Si deve quindi definire uno spazio più grande: l'unità climatica, costituita da varie UTB.*

*Perciò, si devono identificare su un pendio i diversi vincoli di maturità, che sono caratterizzati da una riserva in acqua del terreno, da una velocità di riscaldamento e da un'influenza del vento, il tutto associato ai fattori topografici.*

*Appartenendo ad uno spazio retto da uno stesso tipo di maturità, l'assemblaggio di tutte le uve di diverse UTB ottimizza la complessità dei polifenoli (quindi del terroir) e l'armonia, perché sono raccolte all'interno di una stessa unità climatica: lo stress indotto dallo stesso vincolo di maturità essendo più "traumatico" della differenza di comportamento tra UTB, lascia al vino la sua armonia, quindi la sua lettura del terroir.*

**26. Lo Chenin Blanc è il vitigno "cool" del momento. Perché solo oggi?**

*È un vitigno molto difficile da gestire:*

- *vigore naturale*
- *dimensione dei grappoli*
- *eterogeneità su uno stesso grappolo*

*ma è uno dei vitigni più lenti in termine di durata del ciclo vegetativo. Il che gli conferisce una forte attitudine al terroir (come il riesling) in una regione con un clima che consente questo allungamento vegetativo. Raggiunge il suo massimo all'approccio della botrytis.*

**27. Savennières: un territorio unico?**

*Oltre alla forte personalità territoriale della Coulée de serrant e della Roche aux moines, Savennières si caratterizza per un terroir contrastato tra l'influenza dello spessore delle sabbie (vigore) e quello scistoso friabile sotto. La sabbia da sola porta al vino una struttura filiforme, lunga, aspra.*

*La parte scistosa friabile dell'ordoviciano (periodo geologico - ndr): volume e morbidezza.*

*La struttura del Savennières rifletterà una media di questi due ambienti con l'aumento del vigore, quindi del varietale, se la sabbia predomina, o con l'aumento della precocità e della mineralità, più il territorio scistoso affiora.*

*Un clima troppo secco penalizza lo "Schiste" dominante, un clima troppo umido aggrava una sabbia troppo dominante.*

*Più che da qualsiasi altra parte si impone il controllo delle rese e della raccolta a maturità fenolica con un allevamento lungo (per ridurre l'influenza varietale e attenuare la durata di chiusura del vino).*

**28. Il tuo vicino Nicolas Joly e la Biodinamica**

*Nicolas Joly: uomo intelligente, sensibile, appassionato, quasi troppo. Evolve nella conduzione dei suoi vigneti, con l'impostazione di un inerbimento. Quando il lavoro del terreno (senza inerbimento - ndr) era l'unica risposta della biodinamica, si poteva solo rispondere NO a 3 domande:*

- *miglioriamo il funzionamento del terreno?*
- *La pianta è più resistente?*
- *L'uva è più sana?*

**29. Coteaux du Layon e Sauternes: differenza tra i vini**

*Il Sauternes sviluppa una "botrytizzazione" più lenta e più fragile (dallo spessore della pelle del Semillon).*

*Il Layon con il tempo resiste meglio al clima della retrostagione. La sua uva può appassire più velocemente e possiede una maggiore acidità che il semillon.*

*Il Sauternes è piuttosto una ottimizzazione della botrytis (in particolare a Barsac). Il Layon, un equilibrio tra la Botrytis e il minerale (il Quarts de Chaume si rivela esserne la migliore espressione).*

30. *L'avvenire di Chateau Pierre Bise?*

*I due figli sono sul vigneto oggi.*

*Costruiscono una nuova cantina per gestire meglio le vinificazioni.*

*Il futuro di Pierre Bise dipenderà della loro visione del mestiere e della qualità da produrre. La pertinenza nell'impostare i mezzi necessari farà il loro successo.*

31. *Una domanda che ho dimenticato di farti?*

*Una dimenticanza?*

*Ciò che mi aspetto da un enotecario o da un importatore. Che sia consapevole della guerra culturale che sta cominciando. Che diventino degli amici-partner per aiutarci vicendevolmente. Soprattutto che conoscano perfettamente i vini, le loro aperture e chiusure, gli uomini che lo fanno, i paesaggi e gli abbinamenti cibi-vini.*

*Un augurio: partecipare all'elaborazione del metodo degustazione-terroir.*