

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-

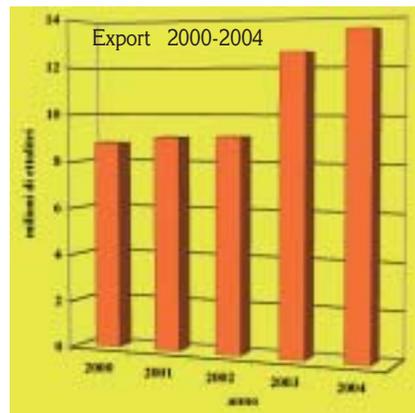
chio, da Marziale a Virgilio.

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-



