

## ANDREA KIHLGREN

### incontro con un filosofo del vino

Ci troviamo in prossimità di Sarzana, nell'estrema Liguria di Levante, in quella terra definita Lunigiana. La Delegazione di La Spezia visita l'Azienda Santa Caterina, una realtà inusuale nel contesto vitivinicolo del territorio



Sui pendii e nei terrazzamenti dell'omonima collina di origine alluvionale, composta da argille rosse, si trova il più grande dei quattro poderi aziendali. La maggior parte di questa superficie vitata, 4 ettari e mezzo, è impiantata a Vermentino, Albarola e Sangiovese. A Giuncaro si trovano vigne di Tocai (Friulano) e di Sauvignon. A Ghiaretolo, con terreno ciottoloso

di grosse ghiaie si trovano uve di Ciliegiolo, Merlot, Canaiolo.

Incontriamo Andrea Kihlgren davanti alla sua cantina. Il tempo non ci permette di passeggiare tra le vigne, ma Andrea cattura la nostra attenzione e rimaniamo incantati ad ascoltarlo.

Si rivolge a noi con un sorriso garbato e pacatamente inizia ad aprirsi, regalandoci un condensato di oltre 25 anni di lavoro, esperienze, e di scelte talvolta un po' azzardate.

Negli anni Ottanta accetta di occuparsi dei terreni appartenuti alla famiglia materna, i Picedi Benettini, per poi dare una nuova impostazione all'azienda scegliendo con cura la vocazione delle diverse giaciture per la vigna. Avendo studiato tutt'altro, intraprendere la strada dell'agricoltore è stato faticoso. Dice ***“L'agricoltura è fatica, ma è proprio la sua problematicità infinita a renderla affascinante...”***

Negli anni Novanta un'altra scelta, una ***“criticità di pancia”*** lo metteva a disagio e trova la soluzione nel biologico e biodinamico. ***“Era la terra stessa, le piante, che chiedevano una soluzione”***

Guidato dalla ricerca di semplicità Andrea Kihlgren lavora misurandosi costantemente con la terra. E' un coltivatore attento e coscienzioso e pratica la biodinamica come naturale conseguenza dei suoi principi.

Osserva la natura e con umiltà cerca di capirla assecondandola senza imporle le sue scelte agronomiche. Preserva la fertilità dei terreni mediante semine e sovesci, utilizzando, ove necessario, solo rame e zolfo come trattamenti.



Anche in cantina opera rispettando la qualità intrinseca delle uve, eccetto una piccola dose di solforosa aggiunta prima dell'imbottigliamento.

Andrea Kihlgren parla senza fretta e senza avere mai l'aria di voler insegnare qualcosa.

Il filosofo che è in lui viene fuori, proprio per quel suo modo di mettere ancora oggi il suo operato in discussione. Non che non abbia le idee chiare, tutt'altro, ma si concede il beneficio del dubbio e continua con le sue ricerche.

***“Bisogna credere in quello che si fa, ma senza presunzione. L'autocritica diventa ineliminabile e sintomo di umiltà”***

Ha sempre paura di sbagliare e lo dice.

Alla fine degli anni Novanta Andrea Kihlgren ritrova il piacere della macerazione per i vini bianchi e senza uniformarsi a criteri qualitativi comuni, ci spiega le sue considerazioni sulla qualità del vino.

Le sue parole ci chiariscono le idee o forse mettono in discussione alcune nostre certezze.

***“Qualità come sinonimo di finezza che solo una vinificazione non invasiva, nata da uve maturate senza forzatura, può offrire.”***

E ancora. ***“Il giudizio di qualità del vino non è una cosa fissa. La qualità non la possiedo già e non ho un parametro per dire cosa devo raggiungere. Posseggo delle premesse che mi guidano verso una direzione. La differenza la fa la passione”***.

***“Il vino chiede calma e va lasciato trasformarsi. Non va trattato come un malato cronico che non sta mai bene e richiede continui trattamenti”***.



Da quattro anni Kihlgren usa orci di grès ceramica da 400 litri perché non dà cessione come il legno, ha piccolissima traspirazione e la forma permette al vino di muoversi. Anche di questo ne parla dicendo ***“...mi sto facendo esperienza”***

Il suo rapporto con il vino in cantina è quello di accompagnarlo e custodirlo perché alla fine ***“...il vino si fa da solo”***.

Non si può fare in fretta con il vino, la parola fretta per Kihlgren non esiste. Ma oggi, suo malgrado, ha un impegno che lo sottrae precocemente a noi.

Senza scomporsi dà una fugace occhiata al cellulare e ci accompagna in cantina per assaggiare due prodotti ancora in vasca.

POGGI ALTI 2017 Vermentino 100%. Sta per andare in bottiglia ed è appena stato travasato. Fa fermentazione macerativa, che viene decisa in base alle caratteristiche dell'annata e in genere dura dagli 8 ai 15 giorni. Il vino è rimasto sulle fecce in parte in acciaio e in parte in orci di grès.

Ha perso al naso la delicatezza tipica del vitigno ma si è arricchito nella struttura di una tannicità che gli farà reggere cibi al pari dei rossi. Ha freschezza, vendemmia anticipata data l'annata calda, e sapidità da vendere dovuta alla macerazione.

GIUNCARO 2017 Vinificazione in bianco di uve Tocai. Fermentazione spontanea in acciaio. Matura in vasche d'acciaio fino all'imbottigliamento. Il Tocai si è acclimatato bene nel vigneto.

Forse è un po' rustico ma questi vini non subiscono travasi e nemmeno solforosa, quindi sono in una fase di "riduzione". Ha bisogno di tempo.

Come tutti i vini naturali ci rendiamo conto di aver assaggiato quello che sarà la proiezione del vino nel tempo. Bisogna solo saper aspettare senza fretta che il tempo lo schiuda e venga fuori.

Il nostro incontro finisce qui.

Ci salutiamo come se qualcosa fosse rimasto in sospeso. Torneremo.

Andrea Kihlgren è un personaggio straordinario come le sue teorie. I suoi vini gli assomigliano moltissimo: sono fini, asciutti, senza trucchi e artifici, capaci di raccontare un territorio affascinante come quello della Lunigiana, e hanno nell'anima la poesia.

*Anna Albertosi*  
*Delegazione della Spezia*