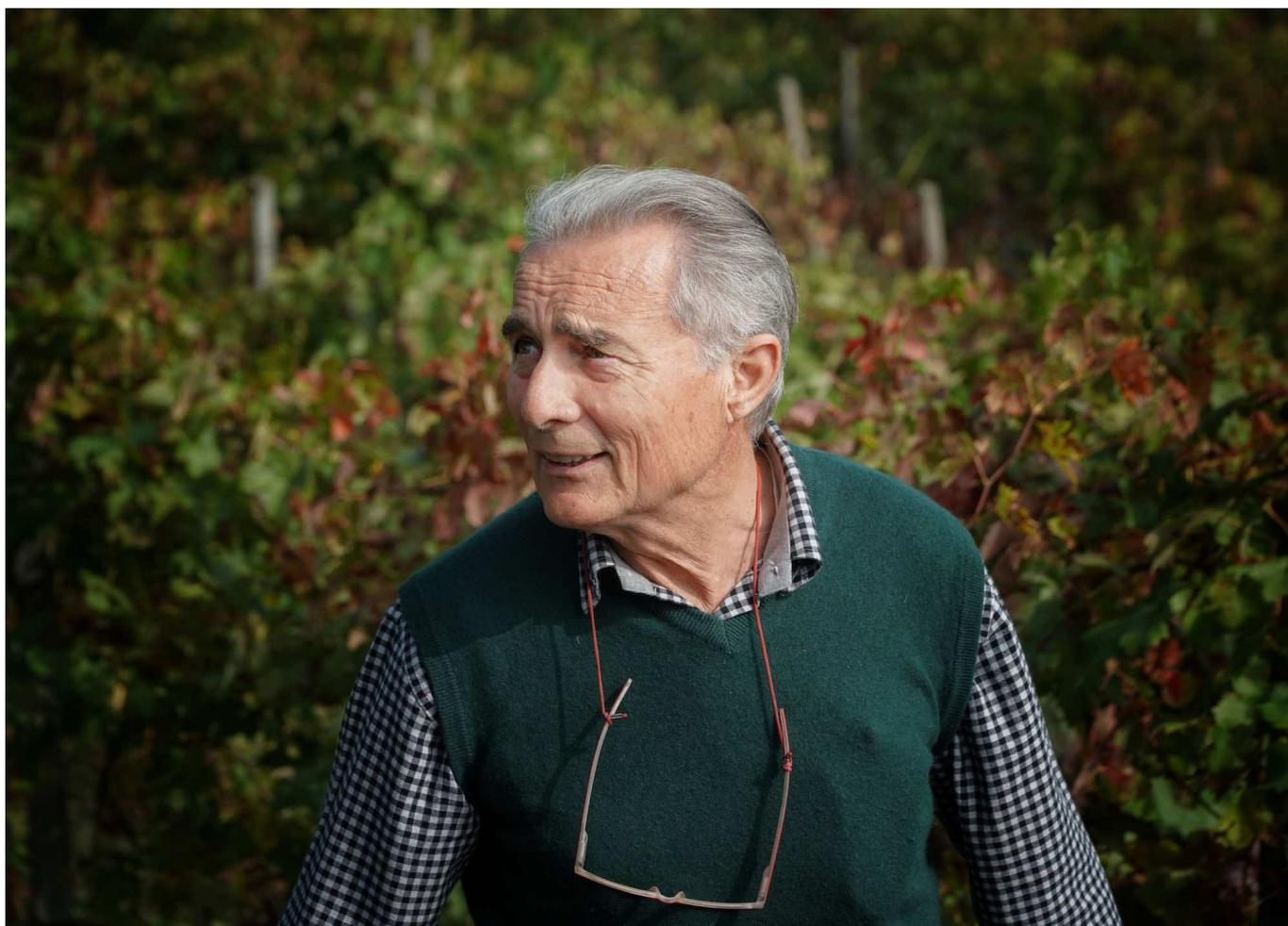


## A LEZIONE DAL PROF. CORINO: LA SCIENZA AL SERVIZIO DEL VINO NATURALE TRAMITE LA BIODIVERSITÀ



Il Professor Lorenzo Corino l'abbiamo già incontrato nel nostro articolo sulla Fattoria La Maliosa, la bella azienda agricola maremmana nella zona di Saturnia, dove insieme alla proprietaria, ha sviluppato un metodo scientifico per la produzione di uva e vino naturale: il Metodo Corino.

Il Professor Lorenzo Corino ci racconta il suo "Metodo Corino" per la produzione di uva e vino naturale

**R**icercatore e vignaiolo di Case Corini, a Costigliole d'Asti, il Professor Lorenzo Corino ha firmato oltre 90 pubblicazioni scientifiche sulla viticoltura e ha lavorato nei Centri di ricerca del ministero dell'Agricoltura

ra di Viticoltura ed Enologia. Ha inoltre curato la proprietà prevalentemente vitivinicola di famiglia, Case Corini, in Costigliole d’Asti.



## La collaborazione del Prof. Corino con la Fattoria La Maliosa

Dal 2013 è pure impegnato nella Fattoria La Maliosa. Insieme alla titolare della fattoria, la gentilissima Antonella Manuli, hanno brevettato un metodo scientifico, il Metodo Corino, appunto, per la produzione di uva e vino naturale, attraverso un innovativo procedimento produttivo nel vigneto ed in cantina.

Il suo scopo è la produzione di vini originali, nel rispetto dell’ambiente e per una concreta sostenibilità economica complessiva, ci spiega. Qualcosa di molto concreto nel mondo, non di rado impalpabile, dei vini bio e superbio: *“La natura è competizione, non romanticismo, il concetto di vino naturale è fin troppo abusato,*

*produzioni con il minimo intervento ma ben professionale”, afferma il Professore Lorenzo Corino.*



## In cosa consiste il Metodo Corino

Oggi però non siamo in Maremma, ma a **Mongardino**, nella provincia di Asti, in Piemonte in una zona collinare di Sabbie Astiane, durante la vendemmia nella vigna Barla. E' toponimo di luogo, estesa per circa 2,4 ha in leggera conformazione ad anfiteatro.

I ceppi del vitigno Barbera, sono particolarmente vecchi (85/90 anni) e rappresentano una rarità per il territorio considerato. Il terreno è inerbito in modo spontaneo; quindi in ogni periodo dell'anno la composizione floristica è differente. La conduzione è prevalentemente manuale e l'erba del sottofila è falciata con falce fienaja. Le produzioni che sono mediamente conseguite oscillano tra 18 e 25 Hl /ha.

Lorenzo Corino ci mostra un ceppo di Barbera apparentemente morto ma dal ricaccio del portinnesto è stato eseguito un innesto a gemma. Così si recupera la pianta che sarà subito produttiva, favorita da un esteso apparato radicale ancora vivo. Piccoli interventi di carattere conservativo del patrimonio vigne vecchie, che potremmo quasi definire eroica se il Prof. Corino non si schernisse così tanto, da buon piemontese serio e riservato.

Quel che stupisce è la cura del minimo dettaglio, quasi conoscesse vita, morte e miracoli di ogni pianta che tratta. Si cerca il più possibile di dare spazio di vita alle parti costitutive delle viti, sempre col massimo rispetto della base. Laddove un normale agricoltore non esiterebbe a potare, a togliere, qui si conserva pensando al futuro.

Un intervento utile allo scopo di contrastare le malattie del legno (esempio il mal dell'esca), è la pulizia (slupatura) dei ceppi al fine di favorire i passaggi dell'aria e dell'acqua.



Leggi anche: [Fattoria La Maliosa, gli artigiani di naturalità, salubrità e sostenibilità](#)





## L'importanza della slupatura nel Metodo Corino

Il Metodo Corino disciplina anche come preparare un nuovo impianto di vigneto. Nell'azienda agricola sono richieste anche alcuni spazi non a coltivo così come una certa percentuale di boschivo con alberi del luogo.

In cantina è richiesta una consolidata esperienza maturata negli anni con questo tipo di produzione.

Il momento basilare risiede nella giusta vendemmia; l'uva tramutata in mosto evolve, grazie ai lieviti del luogo, in vino dopo una medio-lunga macerazione. Nessun tipo di additivo viene utilizzato compresa la SO<sub>2</sub>. Successivamente il vino viene seguito nella sua logica evoluzione

Una viticoltura 'light' che privilegia la conservazione della capacità produttiva delle vigne nel tempo, nei luoghi più vocati e con interventi colturali artigianali e dove l'uomo è attore principale.

Si cerca di conservare o anche accrescere la vitalità dei terreni (qualità biologica dei suoli), la bellezza dell'ambiente, la salute di chi lavora e dei consumatori.



## Lorenzo Corino: "Ogni pianta è come un individuo"

Camminiamo affascinati tra i filari che il professore sembra conoscere come le sue tasche, forse meglio. Ogni vite ha un problema e Lorenzo Corino è la soluzione. Questa che abbiamo davanti, ad esempio, ha bisogno di aria, va un po' tagliata, aperta, proprio per impedire ai funghi patogeni di seccarla dall'interno. Il terribile mal dell'esca, appunto.

Da considerare attentamente è il fatto che ogni pianta vecchia rappresenta una individualità specifica che bisogna saper gestire per preservarne il futuro, soprattutto quelle vecchie, quelle di 80 o 90 anni fa, esattamente come accade per gli esseri umani che andando avanti con gli anni tendono ad accentuare le differenze tra loro.

*"Siamo passati" - dice il professore - "dalla rivoluzione verde degli Anni 70, con produzioni elevate e grande uso di agrofarmaci, all'esterofilia dei vitigni internazionali. E' il momento di pensare in maniera lungimirante: se si inquina il paesaggio con interventi aggressivi perdiamo la nostra ricchezza»".*

*“Ci racconta il Professore” - “«Negli anni '70 c'era una certa tendenza a produzioni elevate, all'utilizzo di vitigni non del luogo, al consistente impiego di agro farmaco ed erbicidi; questo periodo è decisamente tramontato e ancora ci sono le conseguenze negative come l'inquinamento ambientale .  
Bisogna pensare in maniera lungimirante: se si inquinano i territori perdiamo il nostro patrimonio»”.*



Leggi anche: [Terroir che vai, uvaggi che trovi. Identità, tipicità e selezioni: facciamo chiarezza](#)



## L'importanza della biodiversità per il Metodo Corino

Osserviamo l'uva da vendemmiare. Con la Barbera è fondamentale cercare di ottenere grappoli ed acini medio-piccoli. Si cerca anche di avere qualche grappolo in leggero appassimento. Questo conferisce valori gustativi al vino originalissimi. Il vitigno Barbera, da vigne vecchie, è capace di una elevata sintesi di zuccheri bilanciata da una forza acida equilibrata. Caratteristica principe di questa cultivar che può raggiungere un volume alcolico anche fino a 17°, come accadde nel 1947.

Riuscire a conseguire una Barbera equilibrata e soprattutto longeva è più fattibile con vigne vecchie e con lunga esperienza. Ciononostante il problema di Lorenzo Corino è un altro: arrivare al giusto gusto. La potatura resta un momento cruciale per la buona riuscita di tutto il ciclo. Quella invernale, ovviamente, ma

anche la ripresa primaverile ed estiva.

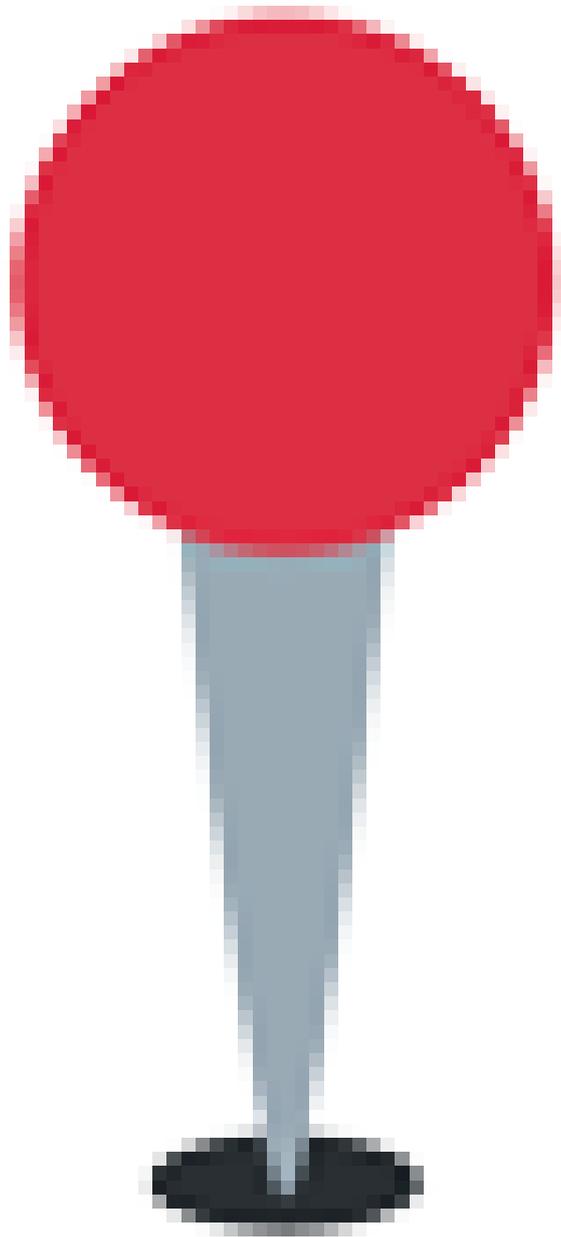


Leggi anche: [Cos'è l'Impronta ecologica? Una cosa buona o cattiva? E perché bisogna ridurla?](#)



Sono più di 40 anni che Lorenzo Corino mette in pratica un modello. Tutto è dinamico specialmente in biologia ed agricoltura ma adesso una importante tappa è consolidata.

Per saperne di più: "*Vigne, Vino, Vita: i miei pensieri naturali*", autore: Lorenzo Corino. Buona lettura.



PER APPROFONDIRE:





Fattoria La Maliosa, gli artigiani di naturalità, salubrità e sostenibilità





Nel paradiso di Bolgheri, la grande salubrità del biologico e del biodinamico





Bio davvero: quanto un prodotto può essere definito biologico?

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

---



