

KIMMERDIGIANO

Il termine "kimmeridgiano" si riferisce a una formazione geologica di origine marina risalente al **Giurassico** superiore, ovvero circa 150 milioni di anni fa. Si tratta di **terreni**, che prendono il nome dalla regione di **Kimmeridge nel Dorset, in Inghilterra**, caratterizzati da una composizione unica di marne calcaree e fossili di natura marina, in particolare piccole conchiglie di ostriche chiamate **Exogyra virgula**. Ma non soltanto marini: nelle zone continentali dell'Europa settentrionale si trovano fossili di natura lagunare.

I terreni kimmeridgiani rappresentano un patrimonio geologico che offre un contributo inestimabile alla viticoltura di alta qualità. I vini prodotti in queste aree vengono, non a caso, chiamati "giurassici" e non sono solo un piacere per il palato, ma anche un esempio di come il terroir possa influenzare profondamente il carattere e l'identità di un vino. Scegliere un vino proveniente da questi suoli, significa immergersi in una storia millenaria di natura e cultura, racchiusa in ogni sorso.

Composizione e distribuzione dei terreni kimmeridgiani

I terreni kimmeridgiani sono ricchi di minerali e presentano un equilibrio tra calcare e argilla, rendendoli particolarmente fertili per la viticoltura. Questi suoli si trovano in diverse regioni vinicole di fama mondiale, concentrate principalmente in **Francia**, tra cui:

- **Chablis (in Borgogna)**, famoso per i suoi Chardonnay minerali e longevi.
- **Champagne (in particolare nella Côte des Bar nell'Aube)**, una zona dove proprio la composizione dei terreni contribuisce alla freschezza e alla complessità degli spumanti.
- **Loira (Sancerre e Pouilly Fumé)**, la zona del Sauvignon Blanc e del Pinot Noir.
- **Borgogna**, famosa per i suoi rossi corposi e i suoi bianchi complessi e di grande struttura.

Anche altre aree, come alcune **regioni della Germania e dell'Italia (nel Gargano)**, possono presentare terreni simili con caratteristiche analoghe.

Caratteristiche dei vini coltivati su terreni kimmeridgiani

Se è vero che il terreno prepara il vino conferendogli, a seconda della sua composizione, particolari caratteristiche percepibili e distinguibili alla degustazione, è ancor più vero che questo accada in presenza di terreni kimmeridgiani, la cui **composizione minerale** si riflette direttamente nei vini, che tendono a presentare profili organolettici distintivi. Tra le principali caratteristiche troviamo:

- **Mineralità marcata**: i vini sviluppano note saline e pietrose, spesso descritte come "gessose" o "di selce".

- Freschezza e acidità:** questi suoli conferiscono al vino una vivacità e una tensione acida che ne migliorano la longevità.
- Aromi complessi:** nei bianchi si riscontrano aromi di agrumi, frutta a polpa bianca e fiori, mentre nei rossi emergono note di frutti di bosco, spezie e sottobosco.
- Eleganza e finezza:** i vini tendono ad avere un corpo medio, con una struttura elegante piuttosto che potente.

Impatti della viticoltura nei terreni kimmeridgiani

La natura drenante e povera di nutrienti di questi terreni obbliga le viti a sviluppare radici profonde per accedere alle risorse. Questo sforzo favorisce una resa contenuta e **uve di alta qualità**, ricche di concentrazione aromatica. Inoltre, la presenza di fossili marini contribuisce a creare un microclima unico che protegge le viti da stress termici e favorisce una maturazione lenta e uniforme.

Grazie alla loro acidità e mineralità, i vini prodotti su terreni kimmeridgiani si sposano perfettamente con piatti a base di pesce, crostacei e formaggi freschi. Ad esempio:

Lo **Chablis**, ad esempio, è ottimo con ostriche, tartare di pesce e sushi.

Lo **Champagne** si sposa perfettamente con antipasti raffinati, ma anche con la tempura e i dessert poco dolci. Il **Sancerre** della Loira è perfetto con capesante, salmone affumicato e formaggi di capra. Provare per credere!