

# NEW WINE JOURNAL

UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB

**Speciale eventi:**

**Roma VinoExcellence  
& Merano Wine Festival**

**Degustazioni in libertà:**

**I grandi vini d'Australia  
secondo Keith Tulloch**

**Terra e Tradizione:**

**Christopher Kunzli (Le Piane)  
il nord Piemonte e il Boca**

**I viaggi di Luca:**

**Puglia e Vulture**

**L'asso oltre La Manica:**

**Metti che incontri un enologo a Londra**

Curatore e capo della redazione:

**Ian D'Agata**

*ian.dagata@newwinejournal.it*

**Massimo Claudio Comparini**

*massimo.comparini@newwinejournal.it*

Vice-Curatore e vice-capo redazione:

**Luca Azzellino**

*luca.azzellino@newwinejournal.it*

Direttore editoriale:

**Barbara Di Fresco**

*info@newwinejournal.it*

Coordinatore redazionale:

**Elena Principato**

*dec@newwinejournal.it*

Staff redazione (ITA):

**Luca Andreassi**

*luca.andreassi@newwinejournal.it*

**Antonio Di Spirito**

*antonio.dispirito@newwinejournal.it*

**Michele Longo**

*michele.longo@newwinejournal.it*

**Giuseppe Picconi**

*giuseppe.picconi@newwinejournal.it*

**Roberta Soldano**

*roberta.soldano@newwinejournal.it*

**Andrea Sturniolo**

*andrea.sturniolo@newwinejournal.it*

Responsabile grafico:

**Max Morriconi**

*max@morriconi.com*

## IL SOMMARIO

### • Editoriale - Febbraio Duemiladieci

*di Ian D'Agata*

### • Eventi

**I convegni scientifici e le degustazioni**

**Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival**

*di Ian D'Agata*

### • Degustazioni in libertà

**I grandi vini d'Australia secondo Keith Tulloch**

*di Roberta Soldano*

### • The International Wine Challenge

**Iscrizioni aperte a tutte le aziende vitivinicole di qualità per la più grande**

**competizione mondiale di vino**

*di John W. Hengst*

### • L'asso oltre la Manica

**Metti che incontri un enologo a Londra**

*di Andrea Sturniolo*

### • Roma VinoExcellence

**Tutti gli eventi**

*di Ian D'Agata*

### • "Vino News" nel mondo

*di Ian D'Agata*

### • Terra e tradizione

**Christoph Kunzli (Le Piane),**

**il nord Piemonte e il Boca**

*di Michele Longo*

### • I viaggi di Luca - Puglia

*di Luca Azzellino*

### • I viaggi di Luca - Vulture

*di Luca Azzellino*

# Editoriale

## Febbraio duemiladieci

### Il vino del territorio: come fare diventare una buona idea una patacca qualsiasi

di Ian D'Agata

In questo numero di New Wine Journal, il pezzo di Andrea Sturniolo, che mi permetto di consigliarvi di non perdere, lancia diversi messaggi e offre tanti spunti di riflessione. Con quel suo stile sobrio e riflessivo, alla fine dell'articolo, Andrea chiede proprio ai lettori, curioso, quali siano i loro, nostri, pensieri in merito ai tanti temi presentati.

Allora, comincio subito io. E sottolineo che NON conosco il nome dell'enologo in questione, ne mi

Andrea mi aveva avvisato essere uno degli scritti che sentiva meglio riuscito. Mi sono divertito, trovando molte delle considerazioni fatte dai due interlocutori condivisibilissime, e alla fine della lettura ho anche imparato qualcosa.

Solo su due cose eccepisco, e con forza, direi quasi con violenza. Non è vero che se uno beve Petrus sente Bordeaux e non il Merlot. E' più corretto dire che si sente SIA Bordeaux, SIA il



preme saperlo. Non è quello il punto. Del resto, tutti i miei redattori hanno carta bianca, e se Andrea dovesse preferire di illuminarci, o perfino di non illuminarci, sulla identità della persona in questione nel prossimo numero di NWJ, così sia. Intanto complimenti vivissimi, perchè il pezzo è bello, agile, di piacevolissima lettura, ma del resto

Merlot. **Non è una distinzione di poco conto, tutt'altro.** Che si tratti di un Bordeaux, quando bevuto alla cieca, una persona con una buona esperienza in fatto di vino lo capisce subito; ma che sia un Merlot, lo capisce ancora prima. Il problema vero non sta nel o Bordeaux o merlot: risiede piuttosto nel fatto che la grande massa

del pubblico beverino, e includo qui la maggior parte dei cosiddetti "esperti" degustatori di guide, non distinguono minimamente fra un vitigno o un altro. Ed è su questa realtà che alcuni enologi, diciamo motivati da altro che non sia la sola purezza espressiva o l'esperienza ludica del fare vino, hanno costruito le loro fortune. Capisco il discorso del "vino del territorio", lo posso anche condividere, ma questo rischia di diventare una bandiera usata in modo piuttosto elastico, quando non addirittura disonesto (attenzione, sottolineo che non intendo da questo enologo specifico piuttosto che un altro, sto parlando in generale), ad esempio un modo qualsiasi per giustificare vini fatti con uve provenienti da chissà dove. Intanto, verificare le percentuali di uve in un vino non è poi tanto difficile, come tutti hanno ormai capito fin troppo bene, mentre identificare, o autenticare, il territorio di provenienza lo è molto di più (ma nemmeno tanto poi, con una ricerca degli isotopi radioattivi... ma lasciamo perdere, che forse è meglio) ... molto meglio parlare allora e riempirsi la bocca di "vino del territorio", il che è un modo fin troppo facile per mettere in bottiglia quel che si vuole, con uve qualsiasi, senza dovere subire impedimenti alla libera creatività del genio del momento, per tornare all'esempio del pittore e della tavolozza di Andrea. E chiudo qui. Ma ritorno un attimo sul discorso delle bistrattate DOC: vero, molte sono inutili e anche ridicole, alcune addirittura dannose (perché ingenerano solo confusione), anche spesso create più per ragioni politiche che altro. Sono però anche, nei casi migliori, un baluardo contro l'appiattimento gustativo globale, cioè contro l'omologazione. Voglio solo dire che se alla fine il Barolo, il Brunello o l'Amarone dovessero sapere solamente di Cabernet, o ricordare soprattutto il merlot, diventa del tutto inutile stare a parlare di Piemonte, Toscana o Veneto, o di quei territori, perché quel vino alla fine sa solo o soprattutto di Cabernet o di Merlot. D'accordo, di un vino che sa di Cabernet o di Merlot piemontese, veneto o toscano, proprio come Petrus è un Merlot bordolese, ma sempre di Cabernet o Merlot si tratta. Non fraintendetemi: con questo non voglio dire che il vino del territorio non esiste, esiste eccome. Pensate a un vino prodotto con il Sangiovese nel freddo o nelle altimetrie di Radda, o con il Nerello Mascalese sulle pendici dell'Etna, vini che potrebbero rispecchiare facilmente caratteristiche tutte loro e inscindibili dal territorio dal quale provengono. In questi casi, ma anche a Montescudaio, a Dolegna, a Gioia del Colle e in un numero infinito di luoghi in Italia, abbiamo la possibilità di produrre vini diversi, tipici di un luogo, che raccontano davvero quel territorio nel bicchiere, e dovremmo volere difendere tale diversità, che è poi una grande ricchezza per tutti noi. Ma non è così con i vini di cui scrivevo prima; e così succede che la maggiore parte del pubblico

che acquista vini, della riconoscibilità di una toscanità, o del territorio veneto, o del distretto piemontese, finisce col disinteressarsi del tutto, rendendosi conto infine che il vino acquistato ha più o meno gli stessi sapori e aromi del Cabernet o Merlot Cileno o Australiano ma costato molto, ma molto, meno. E permettetemi, arrivati a quel punto con vini simili, della territorialità del vino alla fine non gliene importa e importerà più niente a nessuno (come ci dicono ovunque e molto chiaramente, e non da oggi, le vendite della maggiore parte dei Supertuscan), anche perché nessuno sa cosa la territorialità, quella territorialità, sia. E, permettetemi, nemmeno noi, e nemmeno tutti voi.

In questo numero di NWJ un bel Giro d'Italia del vino, con gli splendidi **I Viaggi di Luca** a portarci in Puglia e in Basilicata, nel Vulture. Molto interessante poi la descrizione di Roberta nel suo **Degustazioni in Libertà** dei vini di Keith Tulloch, uno dei più famosi produttori di vini della Hunter Valley, una zona d'Australia che produce vini forse un po' più europei di tante altre aree vinicole di *Down Under*. Infine, la bella intervista di Michele ad uno dei produttori più interessanti di ultima generazione, Christoph Künzli, che sta faticosamente cercando di portare il Boca agli antichi splendori con la sua bella azienda Le Piane.

L'appuntamento del mese, assolutamente imperdibile, è il **Roma VinoExcellence & Merano Winefestival 2010**, una manifestazione dedicata al vino come poche se ne sono viste mai in Italia. E non sto a raccontarvi delle grandi verticali di **Sassicaia** o di **Bruno Giacosa** o di **Mastroberardino**, ma soprattutto a ricordarvi degli importanti convegni che si terranno nelle mattinate di venerdì 12, sabato 13, e domenica 14 febbraio, ciascuno dedicato ad un vitigno importante in Italia: il Sangiovese, il Cabernet Franc e il Riesling. Relatori di fama internazionale quali Steven Spurrier, Maurizio Castelli, Donato Lanati, Bernard Burtschy, Jean-Claude Berrouet, Franco Bernabei, Stephen Brook, il Marchese Incisa della Rocchetta, Jean-Max Manceau, Luca D'Attoma, e tanti altri ancora a erudirci su tutto quel che si deve sapere su questi vitigni fantastici, che sono alla base di alcuni dei vini più interessanti d'Italia.

Noi di New Wine Journal saremo presenti con uno stand al quale vi invitiamo a passare, per conoscerci e salutarci. Ci farà piacere conoscervi lì, o durante le degustazioni che guideremo, denominate I Seminari di New Wine Journal. Per ulteriori informazioni, consultate il sito [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com).

Buona lettura e buon febbraio a tutti.

# I convegni scientifici e le degustazioni

## Roma VinoExcellence & Merano Winefestival

di Ian D'Agata



Il prossimo Roma VinoExcellence & Merano WineFestival che sarà organizzato dal 12 al 14 febbraio all'Hotel Parco dei Principi di Roma ha in uno dei suoi punti car-

dinali l'organizzazione di tre convegni scientifici di alto contenuto ed alto livello.

### **Venerdì, 12 febbraio**

Ore 10:30-12:30

L'Osservatorio di Roma VinoExcellence: il Sangiovese oggi, splendori e miserie di un grandissimo vitigno italiano

Segue la degustazione : Sangiovese, diverse espressioni territoriali e versatilità del vitigno

### **Sabato, 13 febbraio**

Ore 10:30-12:30

The Rome International Focus on Cabernet Franc

Segue la degustazione : Dodici grandi cabernet franc da tutto il mondo raccontano la loro storia

### **Domenica, 14 febbraio**

Ore 10:30-12:30

Il Simposio Internazionale del Riesling a Roma

Segue la degustazione : Diciotto grandi Riesling da tutto il mondo

Una degustazione davvero unica, con moltissimi vini assolutamente introvabili in Italia!

La presenza di personaggi di fama internazionale rende i convegni assolutamente unici ed importanti, facendoci scoprire le origini, il potenziale, gli sviluppi ed il futuro sul mercato internazionale di vitigni importante da chi ha vissuto, creato e realizzato i vini più famosi. E' indubbio che assistere e partecipare al convegno, soprattutto nelle tavole rotonde a seguire con domande e risposte fra pubblico e esperti possa darVi nuovi spunti e nuove basi sia a coloro che sono coinvolti nella produzione vitivinicola sia a coloro che sono semplici

appassionati o anche solo grandi bevitori!

La partecipazione al convegno è inclusa nel costo del biglietto di entrata a Roma VinoExcellence & Merano WineFestival che permette l'accesso anche al salone dei 100 (in assoluto, cento tra le migliori aziende d'Italia) con oltre trecento vini da degustare e al settore Lazio con altri 300 vini e prelibatezze gastronomiche.

Ulteriori informazioni, **e per prenotarvi una delle degustazione dei convegni**, andare su [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com)

# Degustazioni in libertà

## I grandi vini d'Australia secondo Keith Tulloch

di Roberta Soldano



Prima Masterclass dell'anno alla International Wine Academy of Roma, e Keith Tulloch, uno dei più famosi produttori ed esperti di vino d'Australia ci ha regalato un'opportunità unica, conoscere da vicino i grandi vini australiani della Hunter Valley, situata nei pressi di Sidney.

Dieci i vini in degustazione, espressione dei tre vitigni che maggiormente rappresentano la qualità vitivinicola di questa zona del territorio australiano: il semillon, lo chardonnay e lo shiraz (anche chiamato syrah, soprattutto in Europa). Su queste tre varietà Keith Tulloch ha concentrato una particolare attenzione, rivolta ad ottenere eccellenza di prodotto ed integrità varietale. La collezione "Field of Mars", di cui ad ogni vendemmia si producono solo 660 bottiglie per ogni varietà, è interamente dedicata a questo scopo.

Quella di Tulloch è una piccola azienda familiare che produce circa 150.000 bottiglie l'anno su 30 ettari di vigne. Più interessante ancora, e una realtà al quale Tulloch tiene in modo particolare, è che l'azienda produce vini dal 1896 ed è perciò una delle cinque famiglie più antiche presenti in Hunter Valley a produrre vino continuamente dalla fine dell'ottocento ad oggi.

La Hunter Valley si trova alla stessa latitudine dell'Algeria, con un clima molto caldo ed estati lunghe, ma la presenza del mare a 55 km porta brezze marine che mitigano il caldo. L'altitudine delle vigne è a 80 mt sul livello del mare e attualmente, nel mese di gennaio, ci sono ben 35/38°! Con queste condizioni climatiche

viene da chiedersi come sia possibile che il vitigno a bacca bianca di punta (e coltivato da maggior tempo) nella zona sia il Semillon, uno dei vitigni bianchi tipici di Bordeaux. Un vitigno difficile per chiunque, altrove, da riprodurre con le medesime caratteristiche di finezza ed eleganza. Eppure, Keith, che nutre grande passione per la varietà, scioglie il grande paradosso spiegandoci i fattori che nella Hunter Valley permettono di riuscirci. Innanzitutto ci spiega che, per mantenere freschezza e basse gradazioni alcoliche, nonostante il caldo, ed ottenere finezza, vendemmiano molto precocemente, pur riuscendo ad ottenere maturazioni polifenoliche ottimali, proprio grazie alla realtà microclimatica della zona. La raccolta è dunque anticipata intorno al 20 gennaio di ogni anno. Se il tempo si mantiene, poiché va ricordato che la zona è molto piovosa, terminano entro una settimana, altrimenti

impiegano due o tre giorni al massimo. Quello della vendemmia è un momento fondamentale, perché dall'esatto momento dipende sia il mantenimento dei giusti livelli di acidità sia la giusta maturazione dei polifenoli. "Il mio scopo è rispettare le caratteristiche del semillon, rimanendone fedele il più possibile, prestando molta attenzione alla vendemmia e a che l'acidità non crolli rapidamente", ci dice. Producono il Semillon (ndr. *Nel NWJ, i vitigni sono scritti con la lettera iniziale in minuscolo, invece i vini con la lettera iniziale in maiuscolo. Quindi, semillon è la varietà, Semillon il vino*) senza pigiare molto per dar vita ad un liquido leggero e senza effettuare macerazione sulle bucce. L'azienda riesce a regalare tali doti di eleganza al vino anche perché le vigne



sono molto vecchie, hanno più di quaranta anni e radici profonde ed inoltre mantengono rese bassissime. Ciò che gioca un ruolo importante è la presenza tra i vigneti di torrenti che, oltre a rinfrescare, portano molta sabbia, contribuendo significativamente a rendere i vini più freschi. La sabbia ha un effetto isolante dalla siccità e dal calore, permettendo alle radici di salvaguardarsi e dare freschezza, finezza ed eleganza di frutto.

Si pensa sempre al Semillon associato a vini dolci, come componente del Sauternes perché è un'uva difficile in purezza che non riesce quasi mai a dare grandi vini ed è difatti spesso impiegato in assemblaggio, invece in Australia, segnatamente nella Hunter Valley, il Semillon secco è unico in termini di qualità, un po' come il Pinot nero di Borgogna e il Nebbiolo in Piemonte e dà vita a vini minerali, di grande acidità e dai decisi sapori agrumati, capaci di invecchiare a lungo.

Invece in Hunter Valley la produzione di Chardonnay è ancora abbastanza recente, risale difatti a soli quaranta anni fa, rispetto al Semillon. Tulloch produce uno Chardonnay dallo stile europeo e cioè realizzando vini più fini e dai profumi e sapori non troppo tropicali che spesso segnano invece quelli australiani.

Sono quattro gli ettari vitati a chardonnay di cui mezzo ettaro, dove si coltiva lo Chardonnay "Field of Mars", è posto in una zona sabbiosa che permette ai vini di raggiungere una maggiore profondità organolettica grazie al microclima particolare. Lo chardonnay viene raccolto due settimane dopo il semillon e fermenta in barrique senza fare fermentazione malolattica, dando vita così a vini più acidi e capaci di invecchiare nel tempo, rimanendo eleganti.

Lo Shiraz, icona dell'Australia, si distingue anch'esso per freschezza ed eleganza, e in Hunter Valley risulta essere un vino molto diverso dallo stile tipicamente associato all'Australia, almeno nell'immaginario popolare, che avrebbe pensato a vini ipersciroppiati, quasi dolci, anche piuttosto alcolici. Invece qui si tratta di un vino rosso di medio corpo, con

richiami alla frutta rossa e nera, in cui non è molto insistente il tipico sentore di pepe nero, ma emergono sensazioni affumicate di pancetta e carne alla griglia con una potenzialità di invecchiamento di almeno 15 anni; ciò che lo caratterizza è la setosità, non la potente struttura, senza mostrare, appunto, quella morbidezza e dolcezza quasi esagerate che lo accosta quasi ad un Amarone. "Siamo molto fortunati in Australia ad avere tante vecchie vigne di shiraz, - dice simpaticamente il produttore - "siamo grati ai nostri antenati che decisero di preferire lo shiraz rispetto al cabernet sauvignon, che oggi è un vitigno e un vino che viene invece prodotto ovunque".

#### Keith Tulloch

##### "Field of Mars" Individual Vineyard Semillon 2009

Bellissima versione di semillon. Giallo paglierino con riflessi verdolini, limpido, con un naso già al primo impatto pungente di mineralità, seguono note di limone verde, succo di limone, erba tagliata. Diretto ed intenso al palato, di grande freschezza e mineralità. Leggero ed elegante e dal finale lungo e citrino.

#### Keith Tulloch

##### Estate Label Semillon 2003

Anche nella Hunter Valley la 2003 è stata un'annata calda e il vino svela perciò dei profumi un po' compressi, che comunque lasciano trasparire i tipici sentori di limone e lime, profumi di fiori di limone, note di miele e di valigia. In bocca è minerale e fresco, con un frutto maturo ed una buona persistenza finale su note leggermente amaricanti.

#### Tyrrells wines

##### Semillon 1999

Questo semillon è prodotto dall'azienda Tyrrel, altra azienda storica della zona, la cui produzione ha inizio nel 1969. Giallo dorato, i profumi sono più caldi rispetto a versioni più recenti, ma vertono su note pur sempre agrumate, accompagnate da sensazioni biscottate, di miele selvatico, caramello, cera e ricordi di talco. Grande freschezza al palato, sapido, con sapori di ananas e cara-



mello in evidenza, equilibrato, chiude lungo e su note minerali. Ci dimostra come il Semillon possa invecchiare bene e, nonostante abbia già 11 anni, lascia sperare in almeno altri 5 o 6 anni in bottiglia.

**Keith Tulloch  
 Estate Label Chardonnay  
 2009**

Giallo dorato con riflessi dorati. Al naso sprigiona bei profumi fruttati in cui si riconoscono sentori di pera, ananas, melone e ricordi di vaniglia e burro di arachidi. L'ingresso in bocca è fresco, permane morbido, beverino, con una leggera dolcezza che fa emergere sapori di frutta a polpa gialla matura.

**Keith Tulloch  
 "Field of Mars" Individual Vineyard Chardonnay  
 2009**

Prima vendemmia di Chardonnay "Field of Mars". Giallo dorato alla visiva, il naso è intenso e complesso dai profumi di frutta esotica, ananas, melone giallo e pesca, note cedrate, minerali, ricordi di muschio bianco. Tornano al palato i richiami olfattivi sostenuti da una bella mineralità di fondo. Freschezza e morbidezza di frutto si legano in un sorso equilibrato e molto persistente.

**Keith Tulloch  
 Estate Label Chardonnay  
 2007**

Annata simile alla 2009 in quanto a freschezza. Il naso è più maturo, intenso e fruttato. Al palato, sebbene si stia decisamente ammorbidendo, mantiene acidità e sapidità con un succo polposo dai richiami di pera, ananas e note di cera. In persistenza chiude su toni minerali.

**Keith Tulloch  
 "Field of Mars" Individual Vineyard Shiraz  
 2006**

Rosso rubino. Bello il naso, che rimanda a



note di liquirizia, cioccolato nero, ciliegia, prugna, pelle bagnata e cuoio. In bocca fa il suo ingresso sapido, fresco e fruttato con rimandi ai frutti rossi e neri e a sapori di carne affumicata. Fine la trama dei tannini, mantiene in bocca buon equilibrio e lunga persistenza.

**Keith Tulloch  
 "The Kester" Shiraz 2005**

Dal colore rosso rubino, al naso esprime un carattere

meno fruttato rispetto al precedente "Field of Mars", con sentori speziati più evidenti, note di pepe nero e profumi floreali. Al palato entra fresco e sapido con un frutto morbido che richiama la prugna al centro bocca e note saline in persistenza. Lungo e di equilibrata finezza.

**McWilliams Mount Pleasant  
 "O'Shea" Shiraz 2000**

Coltivato su terreni rossi a pochi chilometri da una zona vulcanica, questo shiraz esprime intensa mineralità sia al naso sia al palato. Rosso rubino, ha un naso maturo e complesso, fruttato e speziato, vira però verso l'evoluzione con note ferrose e sanguigne che lo appesantiscono anche alla gustativa.

**Keith Tulloch  
 Botrytis Semillon  
 2006**

Frutto di una vendemmia tardiva di fine marzo inizio aprile, rispetto a gennaio quando viene colto per farne la versione secca, concentra zucchero e acidità in buon equilibrio. Si presenta color giallo dorato, limpido, annuncia freschezza già al naso con sentori di frutta tropicale in specie ananas, profumi di albicocca, pesca, note iodate e di caramella d'orzo. Morbido al palato con un leggero amarognolo a chiudere su note ammandorate.



# The international Wine Challenge 2010

**Iscrizioni aperte a tutte le aziende vitivinicole di qualità per la più grande competizione mondiale di vino**

di John W. Hengst

“Come aumentare le proprie vendite” potrebbe essere lo slogan pubblicitario della International Wine Challenge, una competizione solo per professionisti del settore vino e alcol che si tiene annualmente a Londra. Una gara che dura due settimane e coinvolge centinaia dei migliori degustatori del mondo e che, con oltre venti anni di storia, è di gran lunga la più prestigiosa e importante competizione di vini del mondo. Una competizione davvero unica nel suo genere, che forse solo Decanter, con le sue World Wine Awards, è riuscita in qualche modo a emulare con successo. Difatti, la Wine Challenge resta fra tutte la più copiata, con nuove competizioni create sull'onda del successo dell'originale, eppure è, ancora oggi, non solo la battistrada per prestigio e credibilità, ma soprattutto per i risultati che porta, in termine di incremento delle vendite, alle aziende partecipanti.

La International Wine Challenge è una gara alla quale vengono iscritti solo i vini, inviati dalle aziende che vogliono partecipare alla gara, e che vengono poi degustati alla cieca giornalmente da (circa) 22 panel di esperti. Il tutto condotto unicamente in lingua inglese, la padronanza della quale è un imperativo categorico per i giudici scelti. Persone che hanno inoltre anni e anni di esperienza, necessaria a degustare in maniera competente e precisa vini altrettanto vari come ad esempio i Riesling della Eden Valley e quelli della Clare Valley (completamente diversi,

ma bisogna saperlo, e poi saperli anche riconoscere come tali nei bicchieri, alla cieca) oppure i Duriff Californiani diversi da quelli Argentini, come anche nebbiolo, sangiovese e tante altre varietà italiane e i vini che nascono, provenienti non solo dall'Italia ma anche dal resto del mondo. E questa è senza dubbio una grande garanzia per le aziende che partecipano con i loro prodotti. I vini, divisi per categorie (ad esempio: Sauvignon Blanc Nuova Zelanda, Amarone Italia, Carmenère Cile), hanno



poi la possibilità di vincere una medaglia, bronzo, argento o oro. In puro stile Olimpico, verrebbe da dire... ormai Vancouver è alle porte!

**Le iscrizioni per la gara 2010 sono aperte!**

Iscrivere un proprio vino alla Challenge è facilissimo, basta leggere le informazioni contenute sulla home page del sito [www.internationalwinechallenge.com](http://www.internationalwinechallenge.com),

pagina che è stata redatta con l'obiettivo di rendere la vostra iscrizione alla IWC la più semplice possibile. Una volta entrati sul sito, potrete cliccare sui link per leggere l'elenco di note esplicative e le regole da osservare per l'iscrizione. Troverete tutte le spiegazioni necessarie, IN ITALIANO, semplicemente cliccando sulla, invero piccola, icona della bandiera d'Italia o collegandovi sulle parole ENTRY KIT, tradotto in lingua Italiana.



**ATTENZIONE, il termine ultimo di iscrizione è del terzo weekend di febbraio, quindi il tempo stringe!**

**Avete già istituito il vostro conto?** Se avete già istituito un conto IWC via internet nel 2007/2008/2009, quei dati per il log-in sono ancora validi. Vi ricordiamo che questi dati vi sono stati inviati via email. Se non doveste avere questi dati, contattate [IWC team](http://www.internationalwinechallenge.com). Se partecipate per la prima volta, cliccate sul link “Nuovo partecipante cliccare qui per iscrizione” sotto l'icona log-in sul lato destro del vostro schermo.

**Valutazioni dei vini:**

Prima fase: 12 - 16 aprile 2010

Seconda fase: 20 - 23 aprile 2010

**Per sottoporre più vini**

Il sito web IWC vi permette di creare un conto e iscrivere un numero qualsiasi di vini diversi, salvare il tutto e di poterci tornare in un secondo momento per completare la vostra iscrizione. Per fare ciò, dovete cliccare sul tasto SAVE quando volete interrompere e uscire dalla pagina... (continua).

Per saperne di più, andate sul sito [www.internationalwinechallenge.com](http://www.internationalwinechallenge.com)

e troverete il **Kit d'iscrizione 2010**

Buona fortuna a tutti i nostri vini iscritti, e che tornino da vincitori o campioni!!!!!!



# L'asso oltre la Manica

**Metti che incontri un enologo a Londra  
Un cambio di programma all'ultimo minuto che si rivela illuminante**

di Andrea Sturniolo

La mia intenzione questo mese era parlare della situazione del vino italiano a Londra dal punto di vista degli importatori, chiedendo sulle ultime tendenze del mercato, sugli effetti della crisi e sulla presunta fine della stessa. Purtroppo, per impegni legati proprio alle attività lavorative di due personaggi chiave che intendevo intervistare, il mio quadro non è completo e così devo per il momento lasciare quel pezzo in cantiere per il prossimo mese (incrociamo le dita) e raccontare di qualcosa che mi è successo ieri: ho incontrato un enologo.

Sapete com'è Londra: è un porto di mare dal quale passa tutto il mondo, una città nella quale (quando ci sei) hai la fortissima sensazione che tutto succeda lì. Moltissimi sono stati gli incontri/conoscenze di rilievo

durante i miei tanti anni di Londra, e con questo non voglio assolutamente limitare il discorso ai personaggi famosi. Avendo un passato lavorativo speso fra i tavoli di un ristorante, conservo nella memoria il ricordo di alcuni clienti in particolare: la principessa Diana è sicuramente fra questi, ma non più di quanto lo sia un ristoratore toscano che con sua figlia ed una amica sono stati accomodati una sera di tanti anni fa ad uno dei miei tavoli. Bene, dicevo, ieri sera ho incontrato questo enologo, italiano ed operante in Italia. Ci siamo presentati ed abbiamo chiacchierato di vino per un buon paio d'ore, dapprima "a secco", poi assaggiando anche qualcosa, perchè parlare tanto mette sete.

Ovvio che so come si chiama, ma per ora preferisco non fare nomi. Per quale motivo? Certamente qualche lettore lo conoscerà, qualcun'altro magari no, ma quello che vorrei è che tutti possano farsi un'idea della filosofia lavorativa del personaggio, senza essere influenzati dal cognome. Sapendo il cognome c'è chi potrebbe – umanamente – pensare "Oh, e' tizio, si lo conosco, i suoi vini non mi piacciono" e automaticamente smettere di "ascoltare".

Innanzitutto mi racconta di un nuovo progetto al quale sta lavorando da un anno o poco più. Mi dice dell'investitore, che inizialmente avrebbe voluto



comprare diverse piccole proprietà in giro per l'Italia e non solo: l'idea era acquistare tre proprietà in Italia (in Emilia, Trentino e Toscana) e una nello Champagne. Il nostro enologo è riuscito a smontare il progetto iniziale e a "dirottarlo" verso un suo chiodo fisso, il Piemonte, e non in un comune a caso: stiamo parlando di Serralunga d'Alba. L'investitore si lascia convincere e così il tutto parte. Il suo modo di parlare e raccontare mi colpisce: non ama addentrarsi nei discorsi tecnici, e se ne tiene cautamente alla larga. Sono io a chiedergli dopo poco di essere più specifico e di raccontarmi un pò di più. Inizialmente ho pensato "questo sicuramente mi giudica non abbastanza preparato per dirmi qualcosa di più" ma poi ho capito – o così' almeno credo – che da parte

sua ci fosse effettivamente la paura di annoiarmi. Ci ho ragionato un pò e mi sono ricordato che a me succede la stessa cosa (con le dovute proporzioni ovviamente): io fra amici parlerei di vino e di cibo in continuazione ma sono arrivato a non farlo quasi mai perchè mi rendo conto che pochi sarebbero interessati a subire i miei pipponi eno-mental-gastronomici di durata imprecisata. Avevamo a portata di mano una bottiglia di Dolcetto fatta da lui e l'abbiamo assaggiata insieme. Ora: io sono piemontese e con il Dolcetto gioco in casa. Com'era? Sicuramente un buon vino, ma ci ho sentito poche Langhe. Il 2008 era la sua prima vendemmia in questa azienda e quindi posso capire che la bottiglia sia stata un pò un "lavoro in corso". Perchè lo dico? Il colore era sicuramente da Dolcetto, bello, giovane, purpureo, intenso. Il naso, seppur buono, mancava di quella componente mandorlata che per me vuol dire Dolcetto. Al palato era un vino che in quanto a consistenza del frutto era sicuramente Dolcetto, ma che per quanto riguardava la struttura quasi *barbereggiava*, con questi pochi tannini ultra-fini e questa acidità scoppiettante. Insomma: lui mi raccontava di come aveva convinto l'investitore, ma io volevo sapere di come avesse fatto il Dolcetto, e soprattutto volevo sapere che cosa avesse fatto con quel Nebbiolo che, raccolto, vinificato e

messo ad invecchiare in cantina, vedrà la luce nel 2012 con il nome di Barolo.

Si apre un po' di più e comincia a raccontarmi di come lui sia intrigato dalle fermentazioni/macerazioni lunghe.

"Lunghe quanto?"

"Venti, venticinque giorni, a volte anche di più se le uve possono permetterselo, perchè sono le uve che decidono"

Ovviamente io non sono un enologo: l'unico strumento che ho a disposizione per farmi un'idea della differenza fra le fermentazioni/macerazioni lunghe e quelle corte è il mio palato, e dai vini che ho degustato fino ad ora devo dire di favorire più le prime.

"Stai a vedere che alla fine questo la pensa come me" ho pensato, e così abbiamo fatto accenno ai legni d'invecchiamento. Niente da fare, lui è in favore dei legni piccoli, io sono più per le botti grandi, ma non ci si può fossilizzare o chiudere a riccio per un dettaglio del genere. Certo, la mia situazione ideale è degustare un ottimo vino rosso affinato in botte grande, ma non sono così fesso da scegliere un vino mediocre "purché fatto in botte grande" piuttosto che un buon vino fatto affinare in barrique. Farei lo stesso errore di quelli che preferiscono mangiare una pizza cattiva purché cotta nel forno a legna piuttosto che in quello elettrico.

E poi diciamoci la verità: la barrique non è preferita da molti enologi solo perchè impartisce profumi particolari, o perchè fissa il colore dei vini rossi o per chissà cos'altro. Bisogna ricordare che la barrique è più sicura ed è più pratica rispetto alla botte grande. Perché sicura? Bene, fate conto di essere un piccolo produttore che, fra i vini che produce ne fa uno, molto speciale, in piccole quantità, diciamo 40/60 ettolitri. Mettete questo vino ad affinare in due botti grandi, ma una a vostra insaputa è difettosa (sporca o contaminata) e rovina il vino: avete appena buttato via metà della vostra produzione. Dividere il vino in tanti contenitori più piccoli è come investire i propri risparmi in tanti fondi diversi piuttosto che in uno solo. Sì, io in linea di massima continuo a preferire il risultato di un buon vino affinato in botte grande ma non posso biasimare le scelte di un enologo/produttore oppure chiudermi testardamente per principio contro la barrique, perchè sarei storicamente fuori tempo massimo. Tento di spiegarmi meglio: mi è stato ripetuto spesso da persone anziane, che il cibo preparato sulla stufa a legna aveva tutto un altro sapore, e che con il gas che usiamo oggi non ci sono paragoni. Io non stento assolutamente a crederci, ma questo non vuol dire che domani butto via la mia cucina e mi faccio installare una stufa.

Ora parliamo di varietà d'uva, ed il discorso si fa molto interessante. Lui mi dice che è convinto che un vino deve raccontare di una zona, non di una varietà d'uva.

"Se tu assaggi Chateau Petrus, che sappiamo essere 100% Merlot o giù di lì, tu nel bicchiere senti Bordeaux. Se assaggi poi Chateau Latour, che è fatto essenzialmente con Cabernet Sauvignon, tu ci senti ancora Bordeaux" ed è verissimo. Dice che quando qualcuno assaggia un suo vino e gli dice "Si sente che viene da una zona fresca" lui si sente realizzato. Molto di

più se gli venisse detto "Ah sì, questo è Merlot".

Mi dice ancora che se per esaltare al meglio le qualità di una zona pensa di dover prescindere dalle tradizioni della zona stessa lui è contento di farlo, ovviamente solo con le tipologie di vino che glielo permettono (le IGT). Qui ci troviamo già in pieno territorio eno-pipponico e capisco che lui, per timidezza o per pudore, non si voglia dilungare troppo sull'argomento, quindi tenterò di spiegare il concetto che lui ha espresso brevemente con parole mie. Mi aiuterò con un paragone fra vini e dipinti. L'enologo è il pittore, il vino invece è la rappresentazione pittorica del panorama locale (della zona nella quale si trova la cantina). Ora, il vino a DOC o DOCG è paragonabile ad un dipinto su commissione, ovvero: c'è qualcuno che detta in maniera molto specifica all'artista come vuole che l'opera sia realizzata. Tanto specifica che stabilisce anche i colori da usare. L'artista ovviamente si adegua e dipinge il panorama in maniera monocroma (se gli viene data la possibilità di usare una sola varietà d'uva), o comunque con colori ben decisi e stabiliti. Se invece all'artista viene chiesto: "Rappresenta il panorama come credi possa venire meglio" lui lo fa, usando i colori che la sua fantasia e la sua sensibilità gli suggeriscono. Ovvio che il capolavoro ci può scappare sia in una maniera che nell'altra e sarebbe sciocco pensare che solo l'una o l'altra espressione artistica possano risultare in qualcosa di grande. E' questo che volevi dire, enologo? Aggiungo io che naturalmente rimane la questione della coscienza e dell'onesta artistica: il pittore deve attenersi alle indicazioni dategli quando realizza un quadro su commissione, perchè a volte è successo e succede che qualcuno spacci un violetto per una particolare tonalità di blu.

Si parla ancora d'uva ed in particolar modo di varietà nazionali, ed il nostro enologo aggiunge che comunque, grazie a ricerche approfondite compiute nel passato recente, nella fattispecie in Toscana, siamo arrivati ad un punto in cui il Sangiovese può permettersi di stare in piedi con le proprie gambe piuttosto che con una stampella di Merlot o di chissà cos'altro. Proprio sul Merlot aggiunge che sì, nel passato in Toscana è stato usato (come stampella) in maniera massiccia, ma dobbiamo anche ricordarci del contesto storico nel quale è stato usato. Si parla degli anni '80 (quando come nazione abbiamo finalmente deciso di produrre qualità), e a disposizione si avevano solo quei cloni superproduttivi accuratamente selezionati dagli anni '50 in avanti. In più bisogna aggiungere che 30 anni fa in Toscana il clima non era quello che è oggi. Oggi la Toscana è una regione produttiva davvero improbabile per un uva come il Merlot, ma venti o trent'anni fa non lo era affatto.

Seguo il ragionamento e mi trovo d'accordo. Ma sarei curioso di sapere cosa ne pensate voi. Riuscite a condividere i ragionamenti e la filosofia di questo enologo? Lo so che a questo punto vorreste davvero sapere il suo nome, ma io insisto a non volerlo dire per il momento: leggete, pensate, fatevi un vostro parere senza pregiudizi di sorta. Per il nome dovrete aspettare il mese prossimo.

# Roma VinoExcellence

## Tutti gli eventi

di Ian D'Agata



Cari amici,

non perdetevi queste grandi degustazioni al prossimo Roma VinoExcellence & Merano Winefestival!!!!

Ricordatevi inoltre che tutti i soci della International Wine vademey of Roma muniti di tessera da mostrare alla entrata beneficiano di uno sconto sia sul biglietto di entrata, sia per le spettacolari degustazioni!

Per prenotarvi, visitate il sito [www.meranowinefestival.com](http://www.meranowinefestival.com) e iscrivetevi via internet!

## Le degustazioni dei convegni

Si tratta delle degustazioni che seguono direttamente ai convegni, davvero particolari e imperdibili.

### **Venerdì, 12 febbraio**

Ore 1300 circa: Segue al convegno sangiovese la degustazione : Sangiovese, diverse espressioni territoriali e le diverse versatilità del vitigno

### **Sabato, 13 febbraio**

Ore 1230 circa: Segue al convegno Cabernet Franc la degustazione Dodici grandi cabernet franc da tutto il mondo raccontano la loro storia

Moltissimi i vini introvabili quali il rarissimo cabernet franc di Andrea Franchetti della tenuta di Trinoro/Passopisciaro e quello di Luca De Marchi della proprietà Sperino in Lessona, e die fantastici cabernet franc di Francia e altro ancora.

### **Domenica, 14 febbraio**

Ore 1230 circa: Segue al convegno Riesling la degustazione : Diciotto grandi Riesling da tutto il mondo

Una degustazione davvero unica, con moltissimi vini assolutamente introvabili in Italia, fatti venire appositamente dall'estero da Ian D'Agata!

## Gli incontri internazionali

Molto semplicemente, alcuni dei personaggi più importanti del mondo del vino saranno a Roma e ci guideranno con la loro esperienza e il loro sapere in una serie di degustazioni indimenticabili. Non perdetevi!!!!

### **Venerdì 12 febbraio**

20.30 – 21.30

**Château Chasse Spleen, la verticale:** 2003, 2000, 1995, 1990, 1986, 1982, 1978, 1970, 1966, 1962 insieme a Céline Villars e Jean-Pierre Foubet

22.00 – 23.00

**Jean Claude Berrouet e la diversa espressione del cabernet franc in terroirs differenti:** Château Vieux Chateau Saint-André e altri ancora: i grandi vini di Saint-Emilion, Pomerol, Montagne Saint-Emilion, e Paesi Baschi Francesi

**Sabato, 13 febbraio**

16.00 – 17.00

**Angelo Pavan e Cave Spring Cellars:** per la prima volta in Italia, otto grandi annate di uno dei più grandi Riesling del Canada e del mondo

17.30 – 18.30

**Charles Metcalfe e i nuovi grandi vini del Portogallo:** otto grandi vini e il suo nuovo libro "The Wines of Portugal" in omaggio per i presenti

19.30 – 20.30

**Château de Camensac, il prima e il dopo:** 2002, 2003, 2004, 2005, 2006, 2007 insieme a Celine Villars e Jean-Pierre Foubet

21.00 – 22.00

**Jean-Max Manceau e il grande vino rosso della Loira:** una eccezionale retrospettiva dagli anni '50 ad oggi

22.00 – 23.00

**Il Cabernet franc e il Merlot di Cheval Blanc:** Il ruolo dei portainnesti, di cloni e di terroir diversi: cinque diversi campioni di Cheval Blanc a confronto insieme a Kees Van Leeuwen

**Domenica, 14 febbraio**

14.30 – 15.30

**Condrieu Georges Vernay, la verticale:** Christine Vernay e Paul Amsellem, e la famiglia che ha salvato il Condrieu

19.00 – 20.00 **Viader, il mito americano:** Delia Viader e una verticale di un cult- cabernet della Napa

## **Le grandi degustazioni verticali di Ian D'Agata - I vini cult d'Italia**

Il Roma Vino Excellence & Merano Winefestival si caratterizza per delle grandi degustazioni, caratterizzate da vini spesso introvabili o comunque inarrivabili per la maggiore parte delle persone (e tasche). E' importante sapere, e vogliamo sottolinearlo, che la manifestazione nasce con la precisa volontà di raccontare ogni anno vitigni, vini e territori diversi, e che quindi la prossima edizione di Roma Vino Excellence & Merano Winefestival vedrà altri vini e altre aziende in degustazione con i loro vini migliori e storici. Purtroppo le aziende di grande valore in Italia sono moltissime, e non c'era posto per tutti in questa prima edizione...ma intanto ci godiamo queste meravigliose batterie di grandissimi vini e personaggi splendidi!

**Venerdì, 12 febbraio**

14.30 – 15.30

**Anna Maria Clementi Ca' del Bosco:** otto grandi annate insieme a Maurizio Zanella

16.00 – 17.00

**Mastroberardino e il Taurasi:** dalla antica Roma ad oggi. 2003

Riserva, 2001 Riserva, 1999 Riserva, 1999 "130" Riserva, 1997 Riserva, 1980, 1977, 1968 insieme a Piero Mastroberardino e Dario Pennino

17.30 – 18.30

**Marco Pallanti e il Castello di Ama:** Chianti Classico Bellavista, "le mie (prime) 25 vendemmie al Castello di Ama": 2006, 2004 Magnum, 2001, 1997 Magnum, 1995, 1993, 1991, 1988 Magnum, 1986, 1982.

19.00 – 20.00

**Stefano Frascolla e il Redigaffi Tua Rita :** 2007, 2006, 2005, 2004, 2003, 2000, 1999

**Sabato, 13 febbraio**

14.30 – 15.30

**Marchese Nicolò Incisa della Rocchetta e il Sassicaia:** dieci grandi annate dal 2007 (in anteprima), 2006, 2005, 2004, 2003, 2002, 2001, 2000, 1999, 1998

17.30 – 18.30

**Barbara Sandrone e il Barolo Le Vigne Luciano Sandrone:** una icona moderna, tutte le annate dal 1996 al 2005

19.00 – 20.00

**Cinzia Merli Campolmi e il Paleo Le Macchiole:** il migliore Cabernet Franc d'Italia in purezza, dal 2007 (**in anteprima**), 2006, 2005, 2004, 2003, 2001, 2000

20.30 – 21.30

**Bruna Giacosa e il Barolo Le Rocche del Falletto:** Un vino leggendario nel mondo: tutte le annate dal 1998 al 2005.

### Domenica, 14 febbraio

16.00 – 17.00

**Emanuela Stucchi Prinetti e il Chianti Classico Badia a Coltibuono:** 2006, 2005, 2004, 2003, 2000, 1999, 1995, 1981, 1970, 1965 insieme a Maurizio Castelli

17.30 – 18.30

**Fabrizio Bindocci e il Brunello di Montalcino Il Poggione:** una degustazione unica per un produttore storico di Montalcino: 2001 Riserva, 1995 Riserva, 1993 Riserva, 1988, 1980 Riserva, 1975, 1970, 1969, 1966, 1955

## I seminari del New Wine Journal

I Seminari-Degustazioni del New Wine Journal vedranno all'opera la nostra squadra di redazione che co-guideranno insieme, due a due, una serie di degustazioni di grande interesse, ognuna caratterizzata dalla presenza di dodici grandi vini in degustazione con la presenza dei produttori a spiegare i loro vini.

Anche qui, come per tutte le degustazioni di Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival, posti limitati a 45 e prenotazione obbligatoria.

### Venerdì, 12 febbraio

13.00 – 14.00

Il **Pallagrello** e i suoi fratelli: vitigni antichi e vini nuovi con dodici produttori e vini che ne raccontano la storia

### Sabato, 13 febbraio

13.30 – 14.30

**Syrah e Cabernet** del Lazio a confronto con il **Domaine Georges Vernay** del **Rodano** e di **Château Marjosse** a **Bordeaux**: dodici grandi vini in degustazione

14.30 – 15.30

I grandi vini dell'**Etna** con dodici grandi vini e i produttori a raccontare la realtà di un grande nuovo terroir emergente

16.00 – 17.00

**Mater Matuta: alla scoperta di un nuovo terroir Italiano** attraverso una verticale di otto annate di un vino storico

### Domenica, 14 febbraio

20.30 – 21.30

**Il dolce confronto:** I grandi passiti e vendemmie tardive del Lazio **Lazio** in un faccia a faccia con il mitico **Sauternes** e **Château d'Yquem**



Roma  
Vino  
& M  
Win

# “Vino News” nel mondo

## I fatti del giorno nel mondo del vino secondo New Wine Journal

di Ian D'Agata



### Nuove cariche all'Enoteca Regionale del Barbaresco:

Lo scorso Venerdì 18 dicembre scorso si è riunita l'Assemblea dell'Enoteca Regionale del Barbaresco allo scopo di nominare le cariche associative per il prossimo triennio, cioè fino al termine del 2012. Sedici su venti i presenti nell'Assemblea per nominare le seguenti cariche sociali: alla Presidenza è stato confermato Giancarlo Montaldo che rappresenta il Comune di Barbaresco; la carica di Vice Presidente è stata affidata a Pietro Giovannini. A coprire i 5 restanti posti in Consiglio sono stati chiamati Gilberto Balarello e Carlo Toso per Neive, Davide Viglino per Treiso (è anche Presidente della locale Bottega del Vino), Mario Sandri per Alba e Giovanna Margiaria per la Provincia di Cuneo. Nella stessa seduta è stato anche rinnovato il Collegio dei Revisori dei Conti, individuati nelle persone di Corrado Meinardi per il Comune di Treiso, Federico Vacca in rappresentanza della Camera di Commercio di Cuneo e Maurizio Orco, commercialista ed esperto delle materie amministrative. Noi di NWJ vogliamo cogliere questa occasione per augurare buon lavoro a tutti.



### IL successo del Torcolato:

Con poco più di 600 ettari a vigneto, Breganze è una piccola DOC, eppure i suoi vini sembrano proprio fare il giro del mondo! Il 10% della superficie vitata è coltivata a Vespaiola, sessanta ettari da cui la viticoltura breganzese riesce a estrarre uno dei suoi prodotti di punta, il Torcolato, appunto. La resa è molto bassa: da 100 chili di uva vespaiola si ottengono tra i 25 ed i 30 litri di Torcolato, un nettare prezioso, quindi, prodotto in circa 100.000 bottiglie nei vari formati, che raccolgono e conservano i 50.000 litri di vino ottenuto, per un giro d'affari valutato intorno ad 1.500.000 euro. Un ottimo Ambasciatore del *Made in Italy* nel mondo.



### Si brinda a Franciacorta tutto l'anno:

Sempre più, le cifre dicono che mai come adesso il Franciacorta incontra il successo di critica e pubblico. Ben 3.000.000 di bottiglie sono sta-

te aperte nella settimana di fine anno solo in Italia, e altre 500.000 nel resto del mondo. Ma più importante ancora, le cifre ci dicono come sia in costante crescita il consumo di Franciacorta il resto dell'anno, e non solo sotto alle feste. Ad esempio, mentre cinque anni fa le vendite di fine anno corrispondevano a più del 50% sul totale dei dodici mesi, oggi arrivano al 37%. Davvero una ottima notizia.



### Fanno davvero ridere le classifiche:

Proprio come avviene per le classifiche pseudo-seriose che vengono pubblicate in mensili patinati di ogni tipo, tipo “I migliori medici” o “I migliori commercialisti”, fanno ridere i risultati di inchieste su i

“personaggi più potenti” o “I migliori degustatori”, dove si trova gente che vive grazie ad accordi di ogni tipo, personaggi che non vanno mai a trovare una azienda a meno che non gli si paghi tutto, dal viaggio

alla cena all'alloggio, o altri ancora che hanno l'unico merito di scrivere per qualche testata o guida conosciuta. Molto bene ha fatto Eric Riewer nel prestigioso *La Revue du Vin de France* a sottolineare recentemente un'altra stortura, come ad esempio le giurie ipernazionaliste; ad esempio quella dell'annuale *Louis Roederer International Wine Writers Awards* che ha di nuovo premiato solo giornalisti o wine writers britannici.



### Difficoltà in Pomerol:

Le nuove direttive che impongono l'imbottigliamento obbligatorio dei vini di Pomerol all'interno dei confini della Appellation non sono state logicamente ben accette da quei 23 produttori che imbottigliano i loro Pomerol, ad oggi, al di fuori della AOC, spesso in Tenute di loro proprietà, invero spesso a poca distanza dai confini di Pomerol. Chi impreca contro la burocrazia, chi ribatte che di queste modifiche si sapeva da tempo e quindi è inutile stare a lamentarsi. Modifiche studiate del resto per garantire i consumatori. L'azienda coinvolta forse più conosciuta è *Vray Croix de Gay*, che promette, insieme alle consorelle, di dare battaglia. Staremo a vedere...



# Terra e tradizione

## Christoph Kunzli (Le Piane), il Nord Piemonte e il Boca

di Michele Longo

*"Cosa sarebbe la vita se non avessimo il coraggio di tentare qualcosa di nuovo?"*

[V. Van Gogh]



Cosa può succedere se "innestate" – il verbo, visto il contesto, è più che appropriato - cuore, fantasia e passione italiana con testa, rigore, precisione e meticolosità svizzera?

Può succedere che diate retta alle insistenze di un amico e, nonostante una bella e comoda residenza di famiglia in Toscana (dove per hobby vi dedicavate alla produzione di vino), decidiate di andare a visitare un piccolo e tranquillo paese sulle colline novaresi (circondato per lo più da boschi e da qualche vigneto), per assaggiare i vini, ai più semi-sconosciuti, di un "vecchio" produttore.

Può succedere che la vista di quel vigneto strappato al bosco e l'assaggio di quei vini "straordinari" risulti un amore a "prima vista" e a "primo assaggio" e che riusciate a vedere in quei vini e in mezzo a quei boschi quello che nessuno prima era riuscito a vedere, comprendendo che in quella terra ricca di porfido e immersa nel Parco Naturale del Monte Fenera si potrebbe dare vita a grandi progetti.

Può succedere che decidiate per questo "sogno" di affrontare mille peripezie per riuscire a comprare piccole parcelle di vigneti – ormai appartenenti a tantissimi proprietari a causa del frazionamento dovuto a succes-

sioni ed eredità avvenute negli anni - per poi combattere con incomprensibili difficoltà burocratiche (insopportabili per un italiano, sicuramente incomprensibili per uno svizzero) per riuscire a riportare la vigna dove ormai rovi e bosco avevano preso il sopravvento.

E può succedere che una denominazione storica (l'aneddotica vuole che il Cardinale Giuseppe Sarto - futuro papa Pio X – in visita da queste parti agli inizi del '900, abbia definito questo vino come "vino da Papi", e che Cavour, nelle "Lettere edite ed inedite", riportasse: "...Or dunque rimane provato che le colline del Novarese possono gareggiare coi colli della Borgogna...") - quasi vicina all'estinzione negli anni '90 (si è passati dai circa 1000 ha prima della guerra a meno di 100 ha a metà degli anni '90) – oggi stia riprendendo vita grazie ad uno svizzero con "cuore e fantasia" italiani.

Christoph non è solo questo. È una persona dotata di grande sensibilità e umanità. Una delle persone sempre più rare per cui la parola riconoscenza ha ancora valore e significato. La riconoscenza verso gli amici che lo hanno "spinto" e supportato in questa impresa (da Paolo De Marchi, l'amico che ha tanto insistito perché venisse fin quassù, a Alexander Trolf enologo austriaco con cui ha dato origine a questo progetto e mancato



in tragico incidente stradale prima di vedere i primi risultati del loro lavoro, a tutti gli amici vignaioli con cui ha potuto confrontarsi in questi anni) e verso Antonio Cerri, il "vecchio" proprietario dei vigneti e della cantina che considera come un "maestro" di vigna.

Ci siamo dati appuntamento nella piazza di Boca, e da lì con il suo fuoristrada abbiamo iniziato il nostro giro. La giornata autunnale leggermente velata non rendeva giustizia al panorama di queste colline e di questi vigneti "incastrati" nel bosco.

**Spiegami come succede che uno svizzero, commerciante di vini italiani in Svizzera, decida di fermarsi in un paesino del Nord Piemonte, ai più ignoto, per produrre vino? Non era più semplice, pensare alla Toscana o, per restare in Piemonte, alle Langhe?**

*Il colpevole è un amico: Paolo De Marchi (Isole e Olena n.d.r.). Lui conosceva queste zone molto bene, perché nato in Piemonte. Me ne parlava sempre, mi diceva: "Io conosco un vecchio produttore che fa vini incredibili, di un altro tempo, ma assolutamente unici e da non perdere ... Tu devi assaggiarli perché sono sicuro che ti piaceranno!". Era il 1988, è stato l'inizio di tutto. Siamo venuti qui, ho conosciuto Antonio Cerri ed è così che mi sono innamorato dei suoi vini e di questa terra e non l'ho più abbandonata!*  
**Converrai che non tutti quelli che hanno assaggiato quei vini, hanno poi deciso di comprare i vigneti e di mettersi a produrre vino, per di più in una zona che era ormai scomparsa dalle mappe vitivinicole italiane.**

*Dal 1988 ho iniziato a tornare qui ogni anno. Ritornavo a trovarlo e prendevo qualche bottiglia (ne ho ancora del 1970); bottiglie che lui vendeva anche dopo 10 anni e più. Non aveva fretta, le vendeva quando decideva che era il*

*momento giusto. In quegli anni ho avuto modo di assaggiare le sue vecchie bottiglie a partire dal 1947: tutti vini bevibili e ancora piacevoli. Capivo l'incredibile potenziale di questa zona. Ogni anno provavo a "sondare" il terreno, dicendogli ... "Questa zona muore se nessuno viene a far qualcosa. Ormai c'è solo più Lei!" e lui "Sì, mi sa che quando muoio io questa zona finisce!" allora provavo ad essere più diretto "Ma io sono giovane, a me piacerebbe provare a far qualcosa", e lui "No, non credo si possa fare ... "; e lasciava cadere il discorso.*

**E poi?**

*Poi nel 1995 un ictus lo costrinse a fermarsi. Non aveva più la forza di curare il suo vigneto; lo vedeva morire lentamente. Questo per lui era insopportabile. Per un vignaiolo non è pensabile sopravvivere alla propria vigna. Così ha accettato di darcela in affitto, dal 1995 al 1998. Poi, visto che nel 1998 eravamo riusciti a mettere insieme 5 ettari di vigneti potenziali, abbiamo dato il via all'azienda. Ho iniziato con un amico, Alexander Trolf (un enologo austriaco), che purtroppo è morto nel '98 poco dopo la creazione dell'azienda. È stato un avvio molto difficile.*

**Sotto quali punti di vista?**

*Le difficoltà maggiori sono state nel recuperare gli appezzamenti e rimetterli insieme, a causa dell'elevato frazionamento dato da eredità e successioni che ci sono state negli ultimi 50 anni. Per fare l'azienda ho consultato le mappe del catasto e poi ho iniziato dagli appezzamenti più grandi. Il primo è stato il vigneto Le Piane, ci sono voluti 11 atti per mettere insieme un ettaro di vigna. Per mettere insieme questi vigneti avremo fatto più di 50 atti. Nel caso più fortunato – il vigneto Val Vecchi – ce ne sono voluti "solo" 5 per mettere insieme un ettaro. Poi, una volta identificati i terreni, bisognava cercare di vincere la diffidenza dei vecchi proprietari a vendere. In alcuni casi non si trovava più*

neanche il proprietario. È stato quasi un miracolo essere riusciti a mettere insieme 7 ha. Fino ad ora è andato bene e non abbiamo strapagato i terreni. Adesso, dopo che la gente ha iniziato a vedere i risultati che abbiamo ottenuto, anche i prezzi stanno salendo.

**Com'è stato, per uno svizzero come te, l' "incontro" con la burocrazia delle nostre amministrazioni?**

La burocrazia in Italia è davvero un ostacolo a chi vuole intraprendere una attività. È molto difficile, ma abbiamo comunque trovato persone che, nonostante i mille problemi e le difficoltà della burocrazia, hanno sempre cercato di darci una mano ad ovviare alle nostre difficoltà. Qui siamo all'interno del Parco Naturale del Monte Fenera, l'amministrazione di questo parco ci è stata di grande supporto. Sono stati davvero bravissimi, hanno cercato di venirci incontro limitando al massimo i tempi imposti dalla burocrazia. Inoltre sono stati di notevole aiuto per quanto riguarda la realizzazione di quelle opere – quali strade, recinzioni, ecc... - necessarie allo sviluppo dei vigneti. Ci hanno seguiti e appoggiati



continuamente, perché hanno compreso che il nostro progetto avrebbe costituito un ulteriore passo per la valorizzazione di questo territorio.

**Ho visto delle foto del Santuario di Boca tutto circondato da vigneti, mentre ora qui i vigneti dobbiamo cercarli in mezzo al bosco.**

Infatti. Dove adesso vedi bosco, una volta c'erano solo vigneti. Negli anni 30 era tutta vigna, tutti terrazzamenti: c'erano 1000 ha di vigneto. Negli anni '50, subito dopo la guerra, c'era da ricostruire un paese e le priorità erano altre, non certo il vino di qualità. Due grandinate consecutive, poi, una più disastrosa dell'altra, hanno dato il colpo di grazia. Il vino non rendeva in generale, e qui meno che altrove anche per gli elevati costi di gestione della vigna. Le persone hanno così iniziato ad abbandonare i vigneti per riversarsi nell'industria del tessile e delle rubinetterie. E così si è perso tutto; non sono neanche stati venduti i vigneti ... semplicemente abbandonati. Puoi ancora vedere i ceppi di vigna nei terrazzamenti in mezzo al bosco.

**Possiamo dire che avete "strappato" la vigna al bosco.**

Sì, per usare un eufemismo! Oggi forse non avrei più l'energia per farlo, ma allora avevo 15 anni in meno. Nel '95, quando sono arrivato io, dei 1000 ha ne erano rimasti meno di 10. Oggi grazie anche al nostro lavoro Boca si sta risvegliando. Per me è un miracolo vedere che un altro mio vicino sia riuscito a mettere insieme un vigneto di qualche ettaro. Avere attorno altre vigne, oltre ad essere bello per il paesaggio, è un bene per la vigna. Ora siamo in 11 produttori e gli ettari vitati sono diventati 30. Ma se penso a quello che era solo 50 anni fa, abbiamo ancora molto da fare per ridare a questa denominazione il posto che gli compete nel panorama dei vini italiani.

**Il Cerri sarà contento.**

Penso e spero di sì. Io quando posso parlo di lui e di quello che è stata la sua eredità, perché considero i suoi vino molto affascinanti. Per me è stato un grande maestro. Ho sempre detto che quando i miei vini non saranno più simili ai suoi, vorrò dire che avrò sbagliato tutto. E oggi quando mi dicono che i miei vini ricordano i vini del Cerri, per me è motivo di grande soddisfazione. Non posso che provare riconoscenza e gratitudine verso chi mi ha mostrato la strada da percorrere, e mi ha fatto scoprire questi vini e le potenzialità di questo vitigno in questo territorio.

**A proposito di vitigni: Sangiovese o Nebbiolo?**

Nebbiolo senza dubbio! Io non sarei mai andato in un'altra zona. Boca è una questione di passione. Non avrei mai fatto niente nel Chianti: è una zona bellissima, su questo non vi è alcun dubbio, e anche il vino mi piace, però qui è un'altra cosa. Quando ho iniziato, trent'anni fa nel mondo del vino, i Barolo non mi piacevano tanto. Almeno non tutti. Ho cercato di andare a fondo e di capire, così via via ho affinato il mio gusto e ho scoperto quali Barolo mi piacevano: Bartolo Mascarello, Conterno Giacomo, Aldo Vajra, Beppe Rinaldi, Bruno Giacosa. Ho capito che il Nebbiolo mi affascinava, poi arrivando a Boca ho scoperto i vini che piacciono a me. Qui con il vino tiri fuori il territorio, e i vini, questi vini, sono senza dubbio più grandi.

**In che senso?**

La differenza è che qui dopo 5 – 6 anni (di vita di una vigna) tiriamo fuori vini migliori di quanto non riusciresti a fare in Toscana. Mediamente in Toscana solo da ¼ della superficie si riesce a fare un grande vino, qui a Boca su 7



ettari, volendo, potremmo fare tutto Boca e ottenere un grande vino. Come qualità non ho mai dovuto selezionare uve per fare vini diversi. Le uve sono tutte di ottima qualità e dopo soli 5 anni di vita del vigneto, questo grazie ad una straordinaria combinazione tra terreno e vitigno. Il suolo è costituito da porfidi vulcanici, non c'è quasi umus, non c'è calcio e quindi i terreni risultano molto acidi (ph 3,5 – 4), condizioni ideali per la vigna. I vini, grazie a anche alla quota dei nostri vigneti, diventano più minerali, sapidi, molto freschi (nebbiolo con acidità 6) e con un potenziale di invecchiamento straordinario.

**Parliamo allora del nebbiolo di Boca**

Il vino è ciò che mi ha attirato qui. Questo vino rispecchia quello che cerco nei vini, una via di mezzo tra la Borgogna e il Barolo. Qui ho trovato la finezza della Borgogna con la struttura del Barolo. Se volessimo trovare un difetto ai vini di Borgogna, potremmo dire che in certi casi sono vini troppo profumati e troppo "dolci". In bocca qualche volta ti manca un po' di "ciccia", di struttura e di tannini, che è ciò che invece ho trovato qui in questi vini. Una bella via di mezzo. Il vino così come piace a me. All'inizio le persone non capivano cosa trovassi in questi vini (quelli del Cerri ndr) ... "Tu sei pazzo! Cosa ci trovi in questi vini? ... puzzano!" mi dicevano. Ma io vedevo altre cose, poi, facendoli bene, oggi non puzzano più.

**Forse semplicemente vedevi oltre l'ovvio – hai saputo leggere in quel vino qualcos'altro**

Oggi che ci sono i miei vini anche queste vecchie bottiglie, nelle occasioni in cui mi capita di aprirle, vengono capite di più. Si riconosce una continuità nel tempo e, anche se puzzano un po', la gente inizia ad apprezzare questi vini e a guardare oltre. È un nebbiolo diverso da quello delle Langhe. Qui c'è un microclima caldo, ma comunque alpino, che garantisce grandi escursioni termiche, che per il nebbiolo sono il massimo. Siamo a 500 metri circa, l'inverno è solitamente mite, grazie al riparo offerto dalle colline e dalle montagne alle nostre spalle, e il terreno grazie ai porfidi rossi si riscalda molto. Questo ha la sua importanza, perché di notte il caldo accumulato durante il giorno viene restituito alla vigna. A Barolo fa più caldo, ma i terreni sono più freddi, e tendono a non accumulare calore: solo l'aria è calda e questo dà un altro "frutto"; tutte queste diversità in termini di microclima e terreno le ritrovi nel vino. Le vigne del Cerri, vigne di 100 anni circa, poi fanno il resto, garantendoci sempre un'uva bellissima.

**Queste zone nel passato erano note per il sistema di allevamento a "maggiorina". L'hai ancora trovato al tuo arrivo?**

Sì. È un sistema di allevamento formato da quattro viti che si sviluppano secondo i quattro punti cardinali, al cui perfezionamento si dice avesse contribuito l'architetto Antonelli, quello della Mole di Torino (nato a Maggiora n.d.r.). Oggi è ancora presente in molte vigne e facilmente riconoscibile, anche se buona parte di esse è stata con-

vertita a sistemi più moderni e maggiormente diffusi. La maggiorina è un sistema non meccanizzabile che richiede tantissimo lavoro. La potatura è una lavorazione molto difficile: ogni anno è come se si ricostruisse una vigna da capo, richiede molto tempo e non sono in molti a saperlo fare, tra questi il nostro collaboratore Nicola del Boca che lo ha imparato dai vecchi viticoltori di questa zona. Il lato positivo è che quelle che ci sono ancora, sono piante centenarie che conferiscono ai vini un frutto e delle caratteristiche uniche ed incredibili, ed è per questo che le teniamo ancora.

**Con tutte queste difficoltà non è difficile comprendere come mai in questa zona non ci siano gli "industriali" del vino.**

Boca fortunatamente rappresenta una nicchia che in qualche modo si salva, qui è tutto troppo complicato per chi pensa al vino con una logica industriale. Questa è una zona per vignaioli. Cosa mi fa arrabbiare è che oggi gli industriali del vino stanno cercando di vestirsi dei nostri panni. Cercano di dare l'immagine e l'idea di essere produttori piccoli, e questo mi da tremendamente fastidio. Loro devono accettare di essere commercianti e industriali del vino, ma non possono spacciarsi per quello che non sono. Forse faranno anche dei vini più pronti dei nostri, ma non sono e non saranno mai vignaioli. E questo va detto e fatto capire ai consumatori. Perché è molto importante.

**Cosa distingue per te un "industriale" da un vignaiolo?**

Con tutti quelli che possono essere i nostri limiti, noi dobbiamo curare ogni singolo aspetto, fino a girare il mondo per raccontare e comunicare i nostri vini. Io non ho il direttore commerciale, l'enologo e così via. In quest'ottica anche l'enologo – come figura professionale – è in un cer-

to qual modo un'idea sbagliata. Nel nostro mondo non dovrebbe esserci: se il produttore non ha una sua idea del vino, è meglio che non faccia vino. Se il vino glielo fa l'enologo, a quel punto diventa un industriale. Purtroppo a volte i piccoli non si fidano di loro stessi e dei loro gusti: il risultato è che così si ottengono vini che perdono tutto il fascino e la tipicità di un territorio.

**Con il rischio di riconoscere nel vino l'enologo e non più il territorio e le sue tradizioni. Quale pensi sia la causa?**

Ormai, purtroppo, in Italia la presenza di un enologo in cantina è diventata "normale", quasi scontata. Questa direi che è una moda importata dal Chianti, dove sono presenti molti industriali che hanno investito nel vino e che giustamente avevano bisogno di un enologo. Però questi non sono vignaioli. A me tante volte chiedono: "Ma chi è l'enologo?" ... "Enologo? Non conosco questa parola. Sono svizzero", scherzando sul fatto di non conoscere bene la lingua, cerco di spiegare in modo chiaro qual è il mio pensiero a questo proposito. Da me non c'è l'enologo. Perché dovrebbe esserci un enologo?! Io però ho un po' di amici, come Aldo, Paolo e Luca (Aldo Vaira e Paolo e Luca De Marchi n.d.r.) e quando ho dei dubbi, prendo le mie bottiglie ci troviamo ed assaggiamo. Mi confronto ma non lascio entrare un enologo a decidere cosa devo fare in cantina. Mai! Ho uno che mi fa le analisi, ma i risultati li guardo io, poi però delle analisi non mi fido mai troppo e preferisco fidarmi più della mia bocca. Noi vignaioli dobbiamo caratterizzare i nostri vini secondo il nostro gusto.

**Cosa intendi dire?**

Io ho un'idea del vino, che mi viene dalla bocca e dal naso. E allora perché dovrei correggere qualcosa nel mio vino solo perché lo dice il risultato di un'analisi, quando invece



per il mio gusto il vino va bene così? Perché devo intervenire quando a mio giudizio non è necessario. Per me questo è un punto fondamentale. Tante volte assaggio dei vini senza anima: il motivo è che non c'è nessuna testa, nessun cuore, che decide cosa vuole. Devi avere una visione del vino, e poi devi cercare di trasmetterla in quello che fai. I miei vini possono piacere, oppure no, ma sono fatti seguendo il mio gusto. Io penso che se il vino piace a me, piacerà anche ad altri. Magari non a tutti – ma non deve essere così – però a qualcuno piaceranno. Io voglio fare il mio vino, caratterizzato fino all'ultimo dal mio gusto e dalla mia idea di Vino Buono. Soprattutto lavorando in una zona come questa.

#### **Qual è il segreto di un Vino Buono?**

È facile fare il vino buono quando l'uva è buona. Questa è la grande verità nel mondo del vino. Per questo motivo tutto il nostro lavoro in vigna è per ottenere un'uva perfetta. Poi se non dovesse risultare perfetta, facciamo una selezione drastica. Da me in cantina faccio entrare solo il bello. E a quel punto non devi fare niente. In cantina, devo solo cercare di non rovinare quello che mi ha dato la vigna: non "pasticciare" ed intervenire il meno possibile. Fare le scelte giuste, con Buon Senso ed essere seri in tutte le fasi della vinificazione.

#### **Cosa vorresti che i tuoi vini raccontassero di te?**

Non lo so. Questa è una domanda difficile. Cerco la naturalezza in tutte le cose. Non mi piacciono le cose complicate. Cercare di rendere semplici le cose complicate è per me una buona filosofia di vita. Il mondo che ci circonda è già abbastanza complicato di per sé. Passano gli anni ma continuo ad arrabbiarmi ogni qualvolta vedo nella vita, e nella burocrazia con cui dobbiamo combattere quotidianamente, la "complicazione superflua". Perché non possiamo fare le cose semplici?! Ci compliciamo la vita inutilmente. Questo è il motivo per cui io non amo molto la tecnologia e la chimica. Semplice ha spesso un'accezione negativa, e forse non rende l'idea. Il Boca non è un vino semplice, perché è ampio, complesso, ma allo stesso tempo è semplice perché non è un vino "costruito". È fatto senza artifici o forzature: è una cosa integra. Per me nel vino a guidare deve essere solo il gusto. Il vino deve innanzitutto piacermi, poi cerco di seguirlo e di curarlo cercando la semplicità e l'armonia.

#### **Diciamo capacità di coniugare caratteri diversi: la fantasia e la passione italiana con il rigore e la precisione svizzera?**

Il vino per me è italiano; il mio cuore, parlando di vini, è in Italia. Con gli svizzeri, ecologicamente parlando, non mi trovo, perché sono senza fantasia e fanno vini troppo "tecnologici". Io sono di origine Svizzera, ma ho imparato a fare il vino in Toscana non in Svizzera. Per me il vino è totalmente italiano: è la mia parte italiana. Non farei mai un vino in Svizzera, senza fantasia. La fantasia italiana, poi, mi è entrata dentro e non potrei prescindere da questa componente. Io sono molto rigoroso e sistematico in tutte le fasi della vinificazione: la mia cantina però non è propriamente svizzera, dove spesso per la pulizia e la supertecnologia si perde il cuore del vino. Per me la pulizia del vino e nel vino è importantissima, ma mai a scapito della fantasia. Forse la precisione, la cura del particolare e della perfezione è la parte svizzera. Ma allora sono tanti

i vignaioli italiani che hanno "origini" svizzere.

#### **Come deve essere per te un Grande Vino?**

Un vino capace di rispecchiare al meglio le caratteristiche di un "terroir". Deve avere un colore, vivo, brillante, trasparente (non mi piacciono i vini che "sporcano" il bicchiere). Un vino inconfondibile, con un carattere deciso, concentrato ma al tempo di

grande eleganza e finezza e che sia piacevole da bere. Un vino che una volta bevuto un bicchiere, ti deve far venir voglia di berne un altro. Deve essere un vino per accompagnare una buona cucina. Complesso nel profumo e nel gusto, longevo e che sia capace di evolvere e svilupparsi



nel tempo. Per questo mi piace il Boca.

**Hai parlato di carattere. Pensi anche tu che nel vino trovi il carattere del suo vignaiolo?**

Sì, credo proprio di sì! Io mi sono sempre chiesto il perché faccio certe cose in certi momenti, o cosa faccio di diverso dagli altri. Molto spesso non mi rendo conto del perché faccio una cosa, o perché la faccio in un certo modo: non saprei spiegarlo, lo faccio semplicemente perché sento che così deve essere. Una volta Ampelio Bucci (professore e produttore marchigiano) assaggiando il mio Boca mi disse: "Questo si sente che è il tuo vino, sento l'eleganza che tu metti nel vino e nelle cose che fai!", io gli dissi che era merito delle vigne, e lui mi rispose: "No! La struttura la fanno la vigna e il terreno. L'uomo ci mette la finezza e l'eleganza. È la tua mano che fa la differenza, l'eleganza sei tu! Perché è la tua bocca che vuole questo vino; tutte le decisioni che prendi in cantina le prendi cercando questa eleganza, ecco perché ti dico che questo è il tuo vino!"

**Progetti e sogni per il futuro**

Progetti: migliorare il mio vino, ed è fattibile, perché ho ancora molto da fare. Nello stesso vigneto ho sia la Vespolina che il Nebbiolo, il mio obiettivo è arrivare a vinificarli sempre insieme. Il vino è più buono se le uve le vinifichi insieme, la fermentazione le lega bene subito e il vino risulta più equilibrato; se tu le metti insieme dopo, si legano, ma ci vuole più tempo. Oggi l'acciaio lo uso solo per le fermentazioni, poi tutto legno. Domani magari anche le fermentazioni le farò in legno, perché è più caldo e potrebbe darli risultati migliori.

E poi un "sogno" folle: che Boca ritorni sulle mappe mondiali del vino. Manca ancora un adeguato riconoscimento a livello internazionale: siamo ancora distanti dal fare capire cosa è il Boca. Vorrei che arrivasse il giorno in cui anche i vini di Boca si compreranno "en primeur". Vorrei che non fossi io ad andare a Boston a promuovere i nostri vini, ma fosse "Boston" che venisse a Boca a contenderseli.

**Cosa ti piace e cosa non ti piace del mondo del vino**

Mi piace il vino in sé, molto meno le troppe chiacchiere che si fanno attorno. Non mi piacciono la mania di "etichettare", gli slogan e tutte le mode che si sono volute creare. Si parla, si parla ... e anziché cercare di semplificare, si complicano le cose agli occhi del consumatore. I giornalisti stanno puntando su parole di moda senza concentrarsi sulle cose importanti; il consumatore non sa più cosa fare: barrique / botte grande, legno / acciaio, modernisti / innovatori. Tante chiacchiere! Risultato: la gente è sconcertata. Sono solo contrapposizioni inutili e fini a se stesse. Il vino deve ricondursi a: "mi piace" o "non mi piace". L'obiettivo per me è fare un vino che mi piace, un buon vino. Buono perché è buono, non perché è bio-dinamico, è moderno, è in legno grande o in legno piccolo. Buono non per l'etichetta. I vini che piacciono sono anche ben fatti. I vini industriali, i vini "pasticciati" si sentono, sono forzati, e queste cose vengono fuori nel bicchiere. Dobbiamo semplicemente usare Buon Senso.

**So che ami la musica classica, presentiamo i tuoi vini giocando al: "se fosse musica, che musica sarebbe"**

**Boca '08 (dalla botte)**

Un'annata molto difficile, un grande lavoro di selezione dei grappoli grandinati, direi quasi acino per acino, però poi, alla fine, l'uva era perfetta. Abbiamo vendemmiato

molto più tardi rispetto al solito, il 28 ottobre e l'uva ad ottobre era bellissima. A settembre l'annata sembrava pessima, e poi è cambiato tutto. Adesso abbiamo 14 gradi. Con una eleganza e dei profumi molto interessanti. Le vendemmie tardive per me danno risultati migliori, sbalzi di temperatura maggiori che conferiscono al vino maggiori profumi e una grande eleganza. La finezza, la delicatezza e l'eleganza di questo vino mi fanno pensare ... direi ad un Valzer di Chopin. Un valzer anche perché per me questo è un vino molto vivo, leggero, etereo, proprio come un valzer da pianoforte. Per me questo Boca è come Chopin, ti porta in altre dimensioni. Sì un **Valzer o meglio il Prélude Valzer No. 17 di Chopin per pianoforte.**

**Boca 2007 - Botte Nr. 10 - (dalla botte)**

Annata totalmente diversa, più vicina al 2009, con una grande struttura, vendemmiata molto prima, quasi un mese prima, e i risultati si sentono. Tannini un po' più ruvidi. I profumi però sono più ampi. In bocca è più rotondo, morbido. Questo uscirà dopo, quando sarà il momento. Rispetto al 2008 ha un'altra struttura, bel colore, inizia più chiuso, poi si apre ed esce. Questo è più maschile, rispetto alla "femminilità" tipica dei vini di Boca. Questo potrebbe essere un **Beethoven, la Sonata Pathétique**, lungo, austero serio.

**Maggiorina '08**

È un vino speziato, fresco, sapido, con una bella acidità e molto minerale; fa un anno in acciaio e poi in bottiglia. La Maggiorina è un vino leggiadro, è una musica un po' meno seria dei precedenti. Penso a qualcosa che rispecchi l'operistica prima di Verdi, non Rossini perché troppo "leggero", direi **L'elisir d'Amore di Donizetti**. Quando ho iniziato 10 anni fa pensavo che non avrebbe trovato successo, invece quando l'ho proposto, ho trovato molti clienti, soprattutto nel nord-est e a Roma, che mi hanno detto: "finalmente un rosso che ha acidità e freschezza, finalmente quello che volevamo!". È un vino piacevole da bere. Non uso tecnologia, è un vino fatto seguendo il mio gusto; di anno in anno vario le percentuali, principalmente Nebbiolo, poi Croatina, Uva Rara e Vespolina da vecchi vigneti a "Maggiorina".

**Piane '07 - Croatina 70% Nebbiolo 30%**

Il 2007, una grandissima annata. Ha un mese di bottiglia, non è ancora ben evoluto. Si sente ancora un po' il legno, che andrà via nei prossimi mesi. La Croatina è vista un po' come un vitigno rustico, e sicuramente lo è rispetto al Nebbiolo. Ho iniziato con la Maggiorina poi, vedendo che la Croatina in certi vigneti dava dei risultati incredibili, ho deciso di puntare su questo vitigno iniziando a lavorarci sopra con i legni: in parte nuovi in parte usati, ma non ho ancora finito. Ho scelto di usare il tonneau per smussare un po' le "ruvidezze" e le "asperità" dei suoi tannini rustici. Questo è totalmente un altro vino dal Boca, non è un secondo vino. La Maggiorina è un secondo vino, questo fa storia a sé. Con il Piane ho voluto rivalutare la Croatina di Boca, presentandone una versione rivista, perché qui nel passato questo vitigno è stato anche più importante del Nebbiolo stesso. A partire dal 2007 ho fatto ancora un passo in avanti: 2 anni in botte e poi in bottiglia, e questo fa una grande differenza.. Ha una bella bevibilità è corposo ma non "marmellatoso", perché è sempre un vino di Boca: dolce, speziato ed elegante. Direi una **Sinfonia**

**di Schumann, la numero 1 della Primavera.**

**Piane '06** - Croatina 70%  
Nebbiolo 30%

Meno maturo e pronto del 2007 per via dell'anno in meno in legno. È un po' più tannico, direi quasi più rustico e timbrato. Mi viene da pensare ad una musica più cadenzata e marcata: alla **Marcia di Radetzky di Strauss**.

**Boca '05 e '04** - Nebbiolo 85% Vespolina 15%

È un vino che necessita di un lungo invecchiamento. Ha un carattere deciso e invecchia continuando a migliorare per decenni. La mineralità dei terreni porfidi e la struttura unica dei Nebbiolo si riuniscono nel Boca, rendendolo pieno ed espressivo. È un vino ampio e complesso. Frutti, fiori e spezie si fondono in modo armonico. In bocca potenza ed eleganza si alternano e si intrecciano. La piacevolezza dei tannini, morbidi e setosi è lunga e persistente. Li accoppierei entrambi con brani più austeri e maestosi. Penso per entrambi alle **Sinfonie di Brahms**: per il **Boca '05**, più femminile, direi la 2° **sinfonia**; la mentre per il **Boca '04**, più maschile, direi la 1° **sinfonia**.

**Boca '91** - Nebbiolo 85% Vespolina 15%

Frutto, freschezza e mineralità ancora intatte. Forse grazie al fatto che il 1991 non è stata un'annata felice, il vino si dimostra ancora vivo. Elegante e fine. Anche se "vecchio" è un vino ancora solare. Sono vini che a distanza di anni continuano ad impressionarmi; è per questi vini che mi sono innamorato di questi posti. Penso alla **Sinfonia "Italiana" di Mendelssohn**

Coniugare l'esuberanza con il rigore, la fantasia con la precisione, la capacità di rischiare mescolando culture e tradizioni diverse, ma, come con la sua Maggiorina, "vinificandole" insieme, da subito: questo è Christoph. Dove non c'è arrivato un italiano c'è arrivato uno svizzero, anzi "lo Svizzero", come è simpaticamente chiamato dai suoi collaboratori e amici a Boca. Un personaggio sicuramente unico nel panorama dei vignaioli "italiani", che nel giro di 11 anni ha saputo conquistare la considerazione e l'ammirazione di tutti da queste parti, senza invidie e gelosie. A Christoph e alla sua azienda, è riconosciuto un ruolo trainante per questa denominazione e questo territorio che a metà degli anni '90 stava scomparendo dalle mappe vitivinicole italiane e che grazie al suo impegno e alla sua passione ha ripreso vita. Un riconoscimento che gli viene da parte di molti suoi colleghi e che vale forse più dei molti premi che i suoi vini stanno riscuotendo.

Sì, certamente "il Cerri" (è così che lo chiama "affettuosamente" Christoph) sarà contento del risultato che questo "svizzero" è riuscito a raggiungere e di come sono stati "curati" e valorizzati i suoi amati vigneti. Assaggiandone i vini ritrovarebbe certamente quella continuità con la sua tradizione di grande vignaiolo.



**Vini Assaggiati**

**Colline Novaresi Rosso – La Maggiorina '08** - 12% - (Nebbiolo 50%; Croatina 40%; Vespolina 5%; Uva rara 5%)

Bel colore rubino. Al naso si presentano intensi e piacevoli profumi vegetali di erbe aromatiche, poi sentori agrumati e un piacevole finale speziato e minerale. In bocca è piacevolmente sapido, lungo e persistente. Un vino armo-

nico e di piacevole beva.

**Colline Novaresi Rosso – Piane '07** – 12,5% - (Croatina 70%; Nebbiolo 30%)

Colore intenso rubino con tonalità porpora. Al naso è molto concentrato, ricco e ampio. Piccoli frutti a bacca rossa, ciliegie mature, e poi intensi sentori speziati di tabacco, fiori e note minerali. In bocca è caldo, morbido, corposo ma dolce e suadente. Piacevole sapidità ed una persistenza lunga ed elegante.

**Colline Novaresi Rosso – Piane '06** – 12,5% - (Croatina 70%; Nebbiolo 30%)

Meno maturo e pronto del '07. Al naso e in bocca leggermente un po' più rustico, ma con lo stesso impatto olfattivo e gustativo del suo fratello più giovane. La sapidità, la mineralità e la persistenza rendono questo vino molto interessante, elegante e piacevolissimo da bere.

**Boca 2005** – 13% - (Nebbiolo 85%; Vespolina 15%)

Colore rubino brillante con bei riflessi granato. Al naso si colgono sentori ampi e complessi. La mineralità dei porfidi, il floreale di violetta e poi via via sentori di frutti di bosco, di mandorla e agrumati di pompelmo e sanguinella che sfumano nelle note speziate di liquirizia e tabacco. In bocca finezza, eleganza e carattere si armonizzano alla perfezione. Una bella acidità, sapidità e tannini setosi lasciano una bocca calda e morbida. Ogni volta che lo assapori regala nuove e piacevoli sensazioni.

**Boca 2004** – 13% - (Nebbiolo 85%; Vespolina 15%)

Naso fine ed elegante. Floreale di rosa e viola, poi sentori agrumati di pompelmo, susina e piccoli frutti di sottobosco. Fini note speziate di pepe e cuoio e poi una piacevolissima mineralità. In bocca è un vino pieno di fascino: caldo, morbido, equilibrato, sapido, minerale con tannini setosi ed eleganti.

**Boca 1991 – Campo delle Piane**

Granato. Al naso è ancora vivo e solare, con frutto, freschezza e mineralità ancora intatte. Ai sentori fruttati di agrumi, e sottobosco si susseguono note minerali o poi speziate e animali. Non era un'annata delle più felici, eppure anche in bocca si presenta vivo e con margini di progresso. Freschezza, sapidità, mineralità e aromaticità si fondono in modo fine ed elegante. Trovato in azienda, ancora in botte, quando Christoph ha rilevato l'azienda. Un gran vino, una gran bella eredità.

# I viaggi di Luca

## Puglia

di Luca Azzellino



### Agricole Vallone

Realtà a conduzione familiare fondata nel 1934 è a pieno merito l'azienda, o una delle due, di riferimento del Salento grazie indiscutibilmente a colui che è il papà del Negroamaro, Severino Garofano capace con il celeberrimo Graticciaia ma non solo, di realizzare dei vini capaci di sfidare il tempo e di essere apprezzati ovunque nel mondo.

Ad oggi la proprietà è suddivisa in tre tenute distinte, Flaminio in agro Brindisino, Iore in agro di San Pancrazio Salentino e Castelserranova in agro di Carovigno per circa 660 ettari complessivi di cui 170 dedicati alla coltivazione della vite, 120 ad uliveto ed il restante a coltivazione agricola. Dal 2007 Severino Garofano si è ritirato per dedicarsi esclusivamente alla propria azienda di famiglia lasciando il posto alla brava Graziana Grassini enologa maremmana, mentre Donato Lazzari è come sempre alla guida tecnica dell'azienda ad assicurarne l'elevato livello qualitativo in tutti i suoi prodotti.

In vigna abbiamo una densità media di 4500 piante per ettaro, anche di 70 anni, su suoli di natura calcareo argillosa non molto fertili e con un buon drenaggio, caratteristica quest'ultima da non trascurare specialmente in zone considerate pianeggianti come queste del Salento. I terreni si trovano quindi piuttosto vicini al mare e pertanto godono di un microclima mediterraneo con precipitazioni scarse ed estati calde ma piuttosto ventilate, fondamentali per garantire la sani-

tà delle uve specie nel caso del Negroamaro destinato al Graticciaia il quale trascorre anche oltre un mese in fruttato all'aperto per la fase di appassimento. Oltre a Negroamaro troviamo Montepulciano, Malvasia Nera, Sauvignon, Chardonnay, Malvasia Bianca e ultimamente anche il Susumaniello.

#### I vini assaggiati:

**Corte Valesio 2008:** prodotto con uve in prevalenza di Sauvignon Blanc, con l'aggiunta di Chardonnay, vinificato interamente in acciaio. Paglierino luminoso, regala sentori puliti e di buona intensità, prevalentemente su toni di fiori bianchi e frutta a polpa bianca ed anche agrumata, note di erba e sentori minerali. Sorso fresco e pulito con buona pienezza per la tipologia e bel finale dai toni sapidi salini.

**Vigna Flaminio Rosato 2008:** prodotto con 70% di Negroamaro, 20% Montepulciano e 10% Malvasia Nera. Color cerasuolo, esprime sentori intensi di frutti rossi croccanti specie fragola, melograno e il lampone, poi fiori freschi, nota iodata, liquirizia e sentori di erbe di macchia mediterranea. Bocca con acidità vibrante ben bilanciata del corpo del vino quasi da rosso più che rosato. Ricco e goloso nei ritorni fruttati, chiude lungo su echi di liquirizia.

**Salice Salentino Vereto 2006:** prodotto da uve Negroamaro e Malvasia Nera, ha un colore rubino cupo. Al naso dichiara subito la sua provenienza mediterranea



aprendo su note di spezie orientali, tabacco, radice di liquirizia, china, poi prugna matura e note di cuoio e corteccia. Al palato è pieno e caldo, ben supportato dalla mineralità che dona dinamicità e dal bel tannino rotondo davvero saporito. Lunga la persistenza finale con ritorno delle note di china e di radice di liquirizia.

**Vigna Flaminio Rosso 2005:** uve Negroamaro, Malvasia Nera e Montepulciano. Rubino cupo con accenni granato al colore si apre all'olfatto evidenziando note profonde e ampie, inizialmente di fiori appassiti, prugna e ciliegia matura a cui seguono note di corteccia, china, grafite, terra e accenni fumè. Bocca avvolgente e succosa nella sua componente fruttata con buona acidità a supporto e tannino delicato. Lunga la persistenza in cui tornano le note minerali scure e dai toni iodati.

**Vigna Castello 2007:** trattasi dell'ultimo arrivato in azienda prodotto da uve Negroamaro con circa il 30% di Susumaniello. Rosso rubino luminoso e compatto, evidenzia all'olfatto sentori eleganti e di buona intensità. Alle note di frutto maturo di

mora e prugna si accompagnano sentori profondi di cenere, sottobosco, timo, tabacco e cuoio. All'assaggio è rotondo e saporito, lieve percezione tannica e buona dinamicità minerale con finale lungo dai piacevoli ritorni fruttati e cioccolatosi.

**Graticciaia 2004:** prodotto da uve Negroamaro appassite in fruttajo per 30-40 giorni. Vinificazione in acciaio terminata la quale riposa sempre in acciaio per circa 2 anni, seguono 18-24 mesi di affinamento in barrique e ulteriori 5-6 mesi di bottiglia. Colore granato cupo e compatto. Naso profondo e molto intrigante di grande ampiezza olfattiva in cui annotiamo, fiori secchi, piccoli frutti di bosco scuri, cioccolato amaro, china, grafite, cuoio, accenni ematici, spezie orientali e nota balsamica. Morbido all'ingresso, ha una bellissima progressione gustativa di grande espansione ed avvolgenza. E' ancora giovane ma è già buonissimo ed interminabile nella sua persistenza con ritorno ritmato in retrofatto di tutto quanto è stato percepito al naso.

**Commento finale:** *L'Agricole Vallone non è solo Graticciaia che ha avuto ed ha tuttora il grande merito di essere irresistibile e di aver fatto conoscere al mondo che la Puglia e il Sud Italia in generale è capace di sfoderare grandissimi vini. Onestamente per quel che riguarda il resto della produzione mi è difficile trovare un vino preferito essendo tutti molto buoni, anche se forse ho una leggera preferenza per il rosato, tipologia importante di queste zone e che merita sicuramente di essere riscoperto e rivalutato e non è da trascurare che qui è possibile bere bene senza svenarsi anche vini da poter abbinare a piatti importanti che solitamente salgono molto di prezzo.*



## Cosimo Taurino

Fondata nel 1970 anche se la famiglia Taurino è dedita alla viticoltura da parecchie generazioni, è l'altra realtà, o più precisamente l'azienda che ha fatto capire per prima le grandi potenzialità dei vini del Salento. La svolta si è avuta quando negli anni '70 il

Cosimo Taurino e l'enologo Severino Garofano decidono di produrre un vino da uve di Negroamaro raccolte tardivamente, dando prova che quella che sino ad allora era considerata soltanto un'uva capace di produrre vino da taglio era in realtà capace di produrre un vino straordinario.

Oggi la proprietà si sviluppa su circa 85 ettari vitati nella Tenuta di Notarpanaro sotto la guida dei figli di Cosimo, Francesco e Rosanna e del giovane enologo Massimo Tripaldi che ha preso il posto lasciato da Severino Garofano.

I vigneti sono per circa il 90% dedicati al Negroamaro coltivato ad alberello e da notare l'essere passati dalle circa 6000 piante per ettaro di qualche anno fa alle attuali 4500 piante ettaro per i nuovi impianti, questo a significare che spesso maggior densità di piante non necessariamente si traduce con maggior qualità nei vini. Inoltre, troviamo naturalmente Malvasia Nera, Malvasia Bianca oltre che vitigni internazionali quali il Cabernet Sauvignon, lo Chardonnay, il Semillon e il Riesling.

### I vini assaggiati:

**I Sierri 2008:** prodotto da uve Chardonnay e Malvasia Bianca, con vinificazione interamente in acciaio. Paglie-

rino luminoso al colore, presenta un naso semplice ed elegante in cui ritroviamo delicate sensazioni di fiori bianchi, sentori agrumati, frutta a polpa bianca e nota erbacea. Sorso fresco con sentori salini e buon frutto a bilanciare. Chiusura pulita e di adeguata persistenza per la tipologia.

**Scaloti 2008:** vino rosato da Negroamaro in purezza. Dal bel colore rosato brillante, si apre all'olfatto con delicate sensazioni floreali di rosa, poi fra-

golina di bosco e lampone, nota vegetale, liquirizia e sentori minerali marini. Al palato ha un ingresso abbastanza morbido, fresco e di buon corpo, con lunga scia sapida minerale finale.

**Salice Salentino Rosso Riserva 2004:** Negroamaro 80% e Malvasia Nera 20%.

Anche con qualche anno alle spalle, conserva ancora un bel rosso rubino compatto al colore. Evidenzia un naso con un approccio molto speziato, specie di pepe, cannella e chiodo di garofano, poi frutto nero ancora croccante, note corteccia, fiori appassiti e humus. All'assaggio sfoggia una buona pienezza e un bell'equilibrio tra tutte le sue componenti con tannini saporiti ed un finale di bocca piacevole anche se rimane un po' semplice come impostazione.

**Notarpanaro 2003:** Negroamaro 100% affina per circa 8 mesi in barrique. Prodotto con le uve provenienti dai terreni a maggior componente di calcare, ha un colore granato cupo e compatto. All'olfatto ha inizialmente sentori di prugna matura e spezie dolci, per poi virare su sentori più profondi e complessi di terra, china, polvere di cacao e note minerali scure e con accenni salmastri. In bocca è vellutato e gustoso, rotondo, giusta-



mente fresco, con tannini levigati e bellissime note sapide minerali. Molto lungo in persistenza su ritorni di cacao e minerali.

**Patriglione 2001:** Negroamaro 100%, ha una produzione media di uva di circa 40 q/HA. Vinificazione in cemento in cui rimane per circa 20 mesi a cui seguono 12 mesi in legno francese, terminato il quale riposa ancora in cemento fino a quando non è ritenuto pronto per la messa in commercio. Colore granato cupo di grande concentrazione. Naso profondo e affascinante per ampiezza, tra cui rileviamo, viola appassita, prugna matura, rabarbaro, noce moscata, cuoio, tabacco, cioccolato, sottobosco e polvere di caffè. Bocca molto piena e avvolgente ravvivata da notevole acidità, tannino ancora ben presente e ottima mineralità. Ha una profondità ed estensione al palato impressionante e un lunghissimo finale dai ritorni di caffè, liquirizia e frutta secca.

**Cosimo Taurino A64 2004:** prodotto da 85% Negroamaro e 15% Cabernet Sauvignon. Risalta subito al naso l'apporto del Cabernet Sauvignon donando sentori di frutti di bosco rossi e scuri, nota vegetale, legno di cedro, poi macchia mediterranea, sottobosco, liquirizia e tabacco. Bocca ampia ed elegante con buona acidità e bel tannino rotondo a vivacizzare la beva. Finale lungo in persistenza con bei ritorni delle note di corteccia e di frutto rosso.

**Commento finale:** che dire se non che qui si producono tanti ottimi vini e che si fanno facilmente bere e mi riferisco anche al vino più importante il Patriglione, un vino



*importante e storico di tutta la Puglia sempre commovente ed emozionante. Molto interessante il Cosimo Taurino un vino che in anche se prevede l'impiego del Cabernet Sauvignon, parla sempre di territorio, ma la mia attenzione va specialmente al Notarpanaro un vino importante e profondo e che forse, ad essere così economicamente accessibile per tutte le tasche, non gli viene ancora riconosciuto dalla stampa specializzata il giusto successo che un vino del genere per me meriterebbe di avere.*

## Gianfranco Fino

E' un piccolo produttore che ama definirsi "garagista" salito alla ribalta negli ultimi anni, inizialmente con il suo vino da uve Primitivo, seguito dopo qualche anno anche dal Negramaro. Abbandonata la sua precedente attività Gianfranco nel 2004, coadiuvato da sua moglie Simona, decide di dedicarsi alla viticoltura iniziando a produrre il suo primo Primitivo da appena un ettaro di vigna che era riuscito ad acquistare. Da questa prima vendemmia inizia una continua ricerca di vecchi vigneti ad Alberello di Primitivo da poter recuperare, nelle zone di Manduria, Sava e Torricella, arrivando alla dimensione ragguardevole di 7 ettari, considerando che spesso trattasi di piccolissimi appezzamenti abbandonati da qualche contadino di appena mezzo ettaro, per un età media delle vigne di circa 50 anni. Non solo, nel 2006 acquista, sempre in zona agro di Manduria e più precisamente in località S. Pietro in





Bevagna anche un vecchio vigneto di 1 ettaro rigorosamente ad alberello questa volta di Negroamaro avente circa 40 anni di età.

Le attività in vigna e in cantina sono identiche sia per il Primitivo che per il Negroamaro, con produzioni ridicole di appena 20-30 q/Ha anche in quanto la vendemmia inizia solo dopo un leggero appassimento delle uve. Vinificazione essenziale con fermentazione in acciaio solo tramite l'impiego dei lieviti propri delle uve ed un periodo di macerazione delle bucce che va dalle 3 alle 4 settimane. Successivamente, il mosto passa in barrique per il 50% nuove e il 50% di secondo passaggio dove svolge la malolattica con batonnage giornalieri e affina per circa 9 mesi. Infine, il vino affina per circa 6 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

#### **I vini assaggiati:**

**Jo 2007:** Negroamaro 100%. Rosso rubino cupo e molto compatto al colore. All'olfatto ha un approccio suadente e profondo, inizialmente su note di spezie tra cui pepe, chiodo di garofano e noce moscata, poi una bella nota floreale, piccoli frutti di bosco maturi in prevalenza rossi, ed ancora cioccolato, nota balsamica, rabarbaro, china e note di terra. Bocca potente e succosa, molto ricca di frutta dolce, è un vino pienamente mediterraneo, caldo ma in perfetto equilibrio, con tannini appena percettibili e molto fini e bella gustosità minerale. Finale molto lungo in cui ritornano le note fruttate, speziate e di china.

**Es 2007:** Primitivo 100%. Colore rubino cupo ed inchiostro molto concentrato. Si apre al naso con sentori più giovanili rispetto al vino precedente molto ricco nel fruttato di ciliegia appassita e piccoli frutti macerati sottospirito, per poi passare a note di macchia mediterranea, soprattutto timo, speziatura di noce moscata, tabacco, cuoio, cioccolato china e mineralità dai tratti ematici. L'ingresso in bocca sembra leggermente più

verticale rispetto al Negroamaro, pur in un contesto di grande ampiezza e pienezza fruttata. È un vino caldo e profondo in cui l'alcol si sente ma non è fastidioso ed è ben bilanciato dal tannino potente e da una bellissima scia sapida. Interminabile nella sua persistenza in cui tornano di volta in volta tutte le sensazioni percepite all'olfatto.

**Commento finale:** *in attesa che arrivi l'ultimo vino di Gianfranco, ma dovrei dire meglio di Simona in quanto si ritiene la proprietaria a tutti gli effetti, e parlo del Primitivo Passito, anche se purtroppo trattasi di una sola barrique, gli assaggi effettuati e mi riferisco anche a quelli di botte, confermano ampiamente la bravura di Gianfranco. Inoltre al di là che i vini possano piacere o meno per tipo di impostazione (sicuramente piacciono!), già solo per l'incessante attività di recupero di vecchie vigne altrimenti lasciate in abbandono, che sono il patrimonio storico e insostituibile del nostro territorio, Gianfranco merita sicuramente un plauso e dovrebbe essere un esempio da seguire non solo in Puglia.*

*Onestamente per me è difficile scegliere quale preferire tra i due vini, che hanno purtroppo il difetto, specie per il Negroamaro, di essere prodotti in quantità ridotte rispetto alla richiesta anche per la scarsa quantità di prodotto iniziale, il filo comune che riscontro è che entrambi i vini vogliono essere protagonisti assoluti a tavola e per me il modo migliore per apprezzarli è di gustarli da soli come puro fatto edonistico.*



# I viaggi di Luca

## Vulture

di Luca Azzellino

### Cantine del Notaio

Situata in Rionero è tra le aziende del Vulture che negli ultimi dieci anni ha fatto più parlare di sé dando anche un grande impulso a tutto il territorio. Fondata nel 1998 da Gerardo Giuratrabocchetti, anche se la famiglia vanta una lunga tradizione vitivinicola, oggi la proprietà dispone di circa 30 ettari di vigneti situati in tutti i comuni della denominazione in quanto l'intento di Gerardo è quello di riportare nei propri vini tutte le diverse caratteristiche del Vulture, pertanto nei terreni di Rionero, Barile e Ginestra abbiamo suoli vulcanici molto profondi e pozzolanici e in quelli di Venosa e Maschito prevalenza argilla e tufo arenario. Dei 30 ettari di proprietà 23 sono dedicati all'Aglianico con vigne di 30 anni ed oltre, nella restante parte di vigne troviamo Moscato e Malvasia del Vulture, Chardonnay, Sauvignon e Fiano.

#### I vini assaggiati:

**La Stipula 2005:** trattasi di uno spumante rosè di Aglianico prodotto a Metodo Classico con 18 mesi di rifermentazione in bottiglia. Bellissimo color cerasuolo, evidenzia all'olfatto sentori riccamente fruttati specie fragola e lampone, poi note di lievito, delicata speziatura e accenni di erbe di macchia. Assaggio cremoso con bella acidità a supporto, sembra un vino che gioca soltanto sulla semplicità ma denota un bel allungo sapido finale.

**La Stipula 2006:** rivela un tono di cerasuolo ancora più brillante. Al naso si evidenziano sentori floreali e fruttati freschi, poi accenni di liquirizia, erbe aromatiche, lievito e note minerali. In bocca risulta ancora più cremoso e av-



volgente, con maggior pienezza e allungo in persistenza.

**Il Rogito 2005:** trattasi del vino rosato a base Aglianico. Vinificazione in acciaio con 2 giorni di macerazione sulle bucce, affina 12 mesi in barrique usate ed altri 4 mesi in bottiglia. Molto bello nel suo tono di rosa cerasuolo, evidenzia un naso dai sentori intriganti e piuttosto complessi, che vanno dal floreale, ai piccoli frutti rossi di ribes, ciliegia e lampone, per passare a sentori speziati di liquirizia, tabacco e di mineralità scura. Bocca importante e piena, ben scandita da acidità e sapidità che donano grande dinamicità e profondità al palato ed in persistenza tornano le note fruttate e immancabili le note scure finali di radice di liquirizia e grafite.

**L'Atto 2006:** è il vino rosso d'ingresso dell'azienda, prodotto con le uve di Aglianico provenienti dalle viti più giovani. Macerazione di circa 7 giorni e breve passaggio di 4-6 mesi in barrique usate.

Qualche anno di affinamento in bottiglia donano a questo vino caratterizzato solitamente da note fruttate molto fresche, un approccio olfattivo intrigante e di una certa profondità, inizialmente molto sulle note di

speziatura orientale, accenni fumè e di mineralità scura, e piccoli frutti di bosco come ribes nero e mirtillo. Attacco morbido e avvolgente ben sostenuto da freschezza, sapidità minerale e dal bel tannino fine. Buona la persistenza su ritorni di liquirizia.

**Aglianico del Vulture il Repertorio 2005:** vinificazione in acciaio con circa 15 giorni di macerazione sulle bucce, affinamento in barrique francesi usate per circa 12 mesi più ulteriori 4 mesi in bottiglia. Colore rosso rubino cupo e compatto. Al naso è piuttosto austero e profondo ini-





zialmente su sentori di frutti scuri a cui seguono note di terra, intensi sentori di spezie orientali, specie il rabarbaro, china e sentori affumicati e di grafite. Al palato è pieno e avvolgente, ancora piuttosto giovane nell'acidità viva e nel tannino fitto seppur molto elegante. Molto lungo e piacevolissimo in persistenza con ritorni di frutti scuri, liquirizia e grafite.

**Aglianico del Vulture la Firma 2006:** vinificazione in acciaio con circa 25 giorni di macerazione sulle bucce, affinamento in barrique in parte nuove ed in parte di secondo passaggio per circa 12 mesi, più ulteriori 4 mesi di bottiglia prima della messa in commercio. Rosso rubino cupo e profondo al colore. Molto elegante e piuttosto cupo e profondo al colore. Molto elegante e piuttosto aperto all'olfatto con bella nota floreale in evidenza, piccoli frutti di bosco maturi, spezie dolci, balsamico, note di macchia mediterranea, cacao, tabacco e sentori affumicati. Ingresso al palato inizialmente morbido e avvolgente, subito sferzato dall'acidità e soprattutto dal tannino importante e dalle note sapide del vino che danno ritmo al palato. Offre un finale molto lungo con rimandi speziati e di polvere di cacao ma ha sicuramente bisogno di tempo perchè possa distendersi ed essere apprezzato al meglio.

**Aglianico del Vulture il Sigillo 2006:** prodotto da uve surmature, vinificazione in acciaio con circa 25 giorni di macerazione sulle bucce, affinamento per 12 mesi in barrique nuove, poi altri 12 mesi in barrique usate e ulteriori 4 mesi in bottiglia. Colore rubino cupo molto denso al bicchiere. Naso molto elegante ed accattivante nella sua ricca componente fruttata di more, mirtillo e prugna matura, che lasciano il passo a note più complesse di china e rabarbaro, poi cioccolato amaro, radice di liquirizia, cenere e terra. In bocca ha un impatto morbido e vellutato ben supportato dall'acidità e dal tannino. Ampio e setoso al palato denota un finale molto lungo in persistenza con rimandi di tutto quanto percepito al naso.

**L'Autentica 2005:** vino passito prodotto per il 70% con uva Moscato del Vulture e 30% con Malvasia del Vulture. Affinamento di 14 mesi in barrique francesi. Colore giallo oro luminosissimo, evidenza sentori intriganti di rosa appassita, albicocca, buccia d'arancia, miele di aca-

cia, erbe aromatiche e spunti iodati. Bocca avvolgente e lussuosa in mirabile equilibrio tra freschezza e contenuto zuccherino. Davvero fantastico, sembra quasi un vino semplice talmente è facile da bere ma rivela una persistenza molto lunga su rimendi di miele e albicocca.

**Commento finale:** data l'ampia gamma proposta in cui viene presentato l'Aglianico in tutte le sue varietà, credo che sia impossibile non trovare un proprio vino di riferimento. Per quanto mi riguarda ultimamente i miei favori vanno al Rogito e al Repertorio, ma tutti gli assaggi si sono dimostrati eccellenti. Non a caso Gerardo può contare sulla consulenza di Luigi Moio, tra i più validi e competenti enologi italiani, sicuramente di Aglianico ma non solo. E' curioso però che in un'azienda che fa giustamente dell'uva Aglianico il suo punto di forza, vi sia un vino come L'Autentica che è talmente buono che sembra quasi voler diventare il vino di maggior successo.

L'azienda vale sicuramente la pena di essere visitata anche solo per poter visitare le bellissime cantine sotterranee che si snodano sotto Rionero ed in cui è presente un meraviglioso presepe animato che ripropone tutti i mestieri di un tempo.

## Paternoster

E' l'azienda storica di riferimento del Vulture, fondata nel 1925 da Anselmo, il quale già allora selezionava le uve e imbottigliava il proprio vino, in seguito affiancato da suo figlio Giuseppe oggi novantenne a cui va riconosciuto un pò il grande merito di essere stato non solo colui che ha portato al successo l'azienda Paternoster ma più in generale, il principale protagonista per la diffusione della viticoltura del Vulture che ha dato poi origine al successo dell'Aglianico per come lo conosciamo ora.

Oggi, l'azienda alla cui guida troviamo la terza generazione della famiglia con Anselmo, Sergio, Vito, Rosalba e Anna Paternoster, è costituita di circa 20 ettari di vigne situate in sette poderi diversi, tra cui si distinguono soprattutto quelli intorno alla zona di Barile, come i posse-



dimenti in Contrada Gelosia da cui viene prodotto il Don Anselmo e nella Contrada del Titolo e i 6 ettari di Villa Rotondo in cui è stata costruita da poco la nuova cantina e da cui viene prodotto per l'appunto l'Aglianico Rotondo, dallo stile più moderno e approccio sin da giovane. Oltre all'Aglianico troviamo uve di Falanghina, Fiano, Malvasia e immane in queste zone il Moscato.

### I vini assaggiati:

**Aglianico del Vulture Synthesi 2006:** È l'Aglianico d'entrata dell'azienda prodotto da uve provenienti da diversi appezzamenti situati tra i 450 e i 600 metri di altitudine. Vinificato in acciaio con circa 10 giorni di macerazione sulle bucce, affina in legno per circa 15-18 mesi, l'80% in botte grande di Slavonia e il restante 20% in barrique francesi ed in seguito, circa 7-8 mesi di affinamento in bottiglia.

Rubino cupo e compatto, offre un naso fresco e fragrante con tanto frutto rosso e scuro tra cui melograno, ciliegia e mora, accenni di terra e sottobosco, tabacco e liquirizia. Ottimo l'ingresso al palato caratterizzato da bella acidità e buona espansione in bocca e sorso ravvivato da tannini fini e dalla buona dinamicità sapida. Lungo finale con ritorni fruttati e di liquirizia ed in cui già si percepiscono le tipiche note minerali di grafite.

**Aglianico del Vulture Rotondo 2006:** Aglianico di ap-



proccio volutamente più moderno, le cui uve provengono interamente dal vigneto situato nella proprietà di Villa Rotondo a circa 500 metri sul livello del mare e caratterizzato da terreni con maggior presenza tufacea. Vinificato in acciaio con circa 10 giorni di macerazione sulle bucce. Malolattica in barrique francesi dove il vino affina per circa 16-18 mesi e a cui seguono ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia prima della messa in commercio.

Ha un colore rosso rubino compatto con ancora qualche accenno porpora. Da subito si riconosce lo stile diverso del vino, regalando un naso molto più aperto, riccamente fruttato di mora, mirtillo e ciliegia rossa, poi tabacco dolce, spezie orientali, erbe aromatiche, balsamico, cioccolato e accenni di china. Al palato è pieno e potente, ben bilanciato da freschezza, sapidità e dalla massa tannica ancora imponente. In retrolatto torna il frutto dolce e lunga chiusura caratterizzata da sentori di radice di liquirizia.

**Aglianico del Vulture Don Anselmo 2005:** è il vino di punta dell'azienda prodotto a partire dal 1985, dedicato alla memoria del nonno Anselmo il capostipite della famiglia.

Prodotto dai vigneti di circa 40 anni posti in contrada Gelosia a circa 600 metri sul livello del mare, con suoli aventi una maggior prevalenza di argilla vulcanica e pozzolana. Vinificazione in acciaio con circa 15 giorni di macerazione sulle bucce. Affinamento per circa 20 mesi per il 50% in botte grande di Slavonia e 50% in barrique francesi più ulteriori 12 mesi in bottiglia.

Rubino cupo al colore, ha un impatto olfattivo molto più scuro e terroso, poi sensazioni di fungo, macchia mediterranea, china, grafite e solo dopo arrivano le note floreali e di piccoli frutti di bosco sia rossi che scuri. Ancora molto giovane all'assaggio, con viva acidità e tannino imponente comunque di ottima fattura. Dimostra già ottima dinamicità minerale al palato, in cui tornano i sentori percepiti al naso. Molto lungo in chiusura su sensazioni minerali e terrose ma con il tempo, di certo, avrà un allungo ancora maggiore.

**Aglianico del Vulture Don Anselmo 2004:** Rosso rubino cupo e compatto, evidenza sentori olfattivi più animali, di carne rossa, funghi, humus, poi prugna, ciliegia, erbe di macchia mediterranea e note di grafite. Bocca molto bella, piena e dal tannino imponente ma di ottima qualità. Il vino con un solo anno in più di affinamento mostra già maggior compattezza ed integrazione in tutte le sue componenti risultando bilanciato e dall'ottimo allungo in progressione in cui tornano al palato le sensazioni percepite al naso ed un lunghissimo finale dai sentori di radice di liquirizia, grafite e ferro.

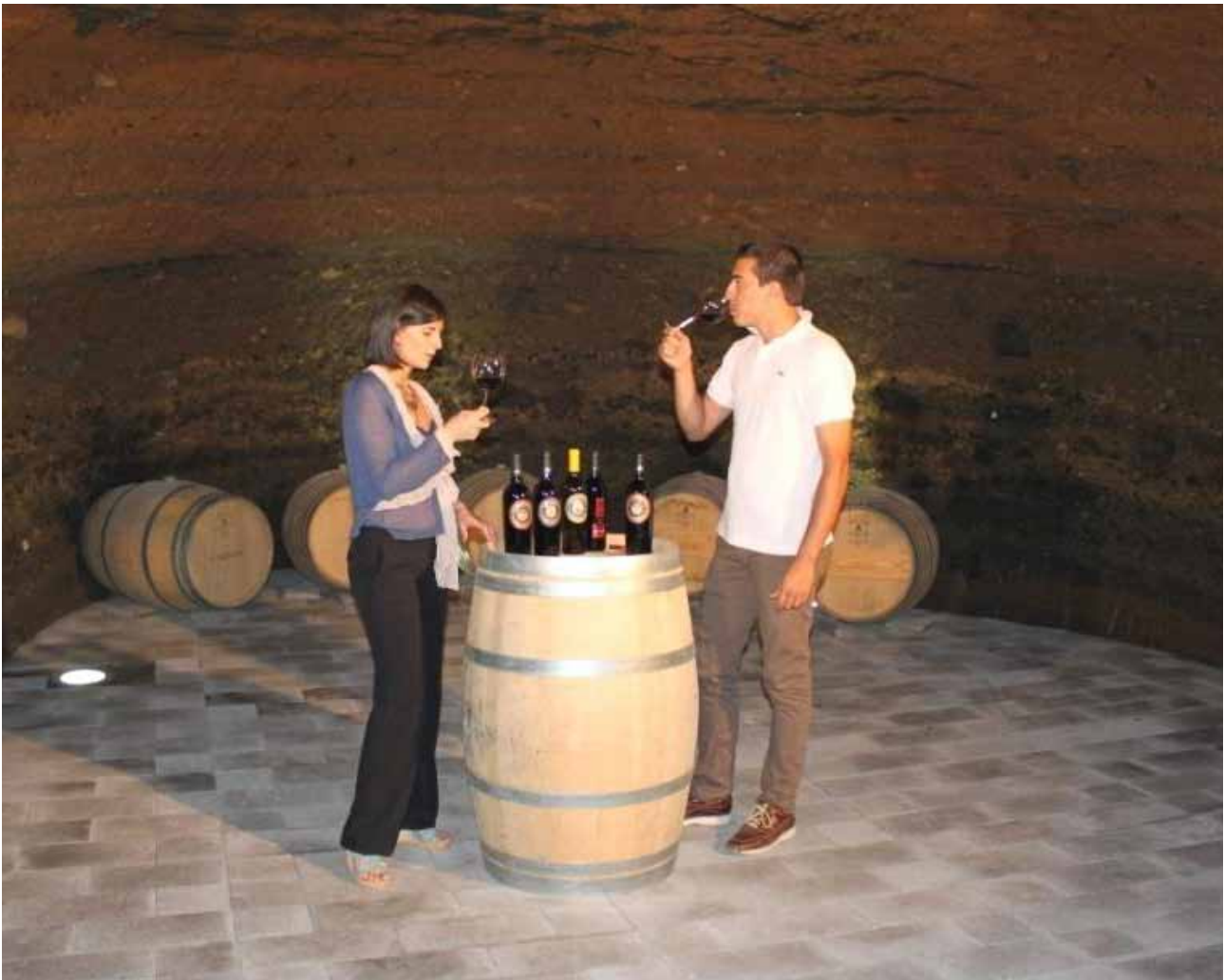
**Clivus Moscato 2008:** Vino prodotto da uve Moscato da sempre presente nel Vulture e che pertanto in zona viene considerata una delle due uve classiche del territorio. Naso varietale ed aromatico, con note di fiori bianchi, agrumi, frutta a polpa bianca e sensazioni minerali. Al palato è da bere d'un fiato, facile e piacevolissimo, in bell'equilibrio tra presenza zuccherina, ritorni fruttati e freschezza e con un finale pulito e dai toni minerali.

**Commento finale:** volendo sintetizzare si può dire di Paternoster di essere un'azienda tradizionale ma ben proiettata nel mondo e nel mercato moderno, capace di produrre vini in grado di poter sfidare il tempo. Come tipologia di vini c'è solo l'imbarazzo della scelta e ognuno di noi può trovare il vino che più rispecchia al meglio la propria preferenza riguardo all'Aglianico del Vulture. Personalmente sono dalla parte del Don Anselmo, rispetto al Rotondo a cui però riconosco una maggior approccio in fase giovanile, per passare poi al Synthesi dal rapporto qualità prezzo dal non lasciarsi sfuggire. Vi segnalo però anche il Barigliott qui non presente tra gli assaggi, vino di Aglianico in versione frizzante dalla beva assolutamente irresistibile, a ricordare quello che era una volta l'Aglianico prima dell'avvento della tecnologia quando il vino, che riposava nelle fredde cantine sotterranee, interrompeva la fermentazione per poi ripartire con il caldo primaverile e conservare un residuo di anidride carbonica.

## Carbone

Tra le nuove interessanti realtà del Vulture senza alcun dubbio abbiamo Carbone dei fratelli Luca e Sara; avviata nel 2005 l'azienda o per meglio dire la famiglia, vanta una tradizione vinicola ben maggiore in quanto i genitori già dalla metà degli anni '70 producevano uve che per la maggior parte conferivano a terzi ed in parte vinificavano con una propria etichetta. A tal proposito producevano anche un vino spumante da Incrocio Manzoni di cui sono presenti circa una ventina di bottiglie che riposano sui propri lieviti da oltre venti anni ancora chiuse con il vecchio tappo a corona e di cui Luca mi ha fatto gentilmente omaggio di un esemplare non garantendomi nulla per quello che avrei trovato e provando a convincermi che piuttosto avrei dovuto buttarla nel lavandino. Ma con mia grande sorpresa e Luca ancora non lo sa, per me quel vino era proprio fantastico conservando ancora una freschezza limonosa oltre che una profonda mineralità da fare invidia a molte bollicine italiane che oggi si producono.

Tornando ai giorni nostri, l'azienda si trova a Melfi che dei comuni che fanno parte della Denominazione è quello meno sfruttato, nonostante si trovi comunque alle pendici del Vulture e quindi goda di terreni molto simili a quelli di Barile e Rionero e sia di fatto una zona molto vocata per la vite. Gli ettari vitati sono circa 20





suddivisi in diversi appezzamenti posti ad un'altezza media di 500-550 metri sul livello del mare, di cui 12 con vecchi impianti risalenti agli anni '70 e circa 8 nuovi. C'è da segnalare, a differenza di quanto è avvenuto verso la fine degli anni '90 inizio 2000, dove nella zona si arrivava a piantare anche 10000 piante per ettaro se la conformazione del terreno lo consentiva, qui i nuovi impianti sono stati realizzati con "appena" 5000 ceppi ettaro.

In vigna le lavorazioni sono assolutamente essenziali, con produzione di uva per pianta di appena 1-1,2 kg mentre per le pratiche di cantina Luca si avvale della consulenza di Sergio Paternoster.

#### I vini assaggiati:

**Aglianico del Vulture Terra dei Fuochi 2006:** vinificato interamente in acciaio con macerazione sulle bucce di circa 10 giorni e affinamento in bottiglia di circa 4 mesi.

Rosso rubino compatto e luminoso al colore, al naso ha un approccio inizialmente molto fruttato di marasca, mirtillo e prugna con accenni di violetta, per poi passare a sentori maggiormente speziati, affumicati e di grafite. Ad un attacco pieno e fresco all'assaggio, segue una bell'ampiezza al palato ravvivato da un tannino fitto ed elegante. Lungo finale dai sentori di cioccolato e grafite, per un rapporto qualità prezzo imbattibile.

**Aglianico del Vulture 400 Some 2006:** vinificato in acciaio con circa 13 giorni di macerazione sulla bucce. Affinamento in barrique di secondo passaggio per 12 mesi circa e 3 mesi di bottiglia.

Colore rubino con ancora riflessi porpora molto compatto. All'olfatto è piuttosto scuro e complesso su toni terrosi e di grafite, speziatura di pepe, poi cuoio, liquirizia e frutti di bosco maturi. Al palato è pieno ed avvolgente con buona integrazione tra le sue componenti. Fresco e succoso, denota grande ampiezza e dei tannini fitti e molto ben gestiti. Molto lungo in persistenza su toni di cioccolato, grafite e dai toni salmastri.

**Aglianico del Vulture Stupor Mundi 2006:** è il vino di punta dell'azienda con produzioni di uva di appena 1 kg per pianta. Vinificazione in acciaio con circa 3 settimane di macerazione sulle bucce, malolattica e affinamento in barrique nuove per circa 12 mesi e successivo periodo di circa 3 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Rosso rubino cupo al colore, evidenzia un naso molto elegante e pulito dai sentori floreali di viola, poi molto frutto scuro come ciliegia, prugna e ribes nero, spezie

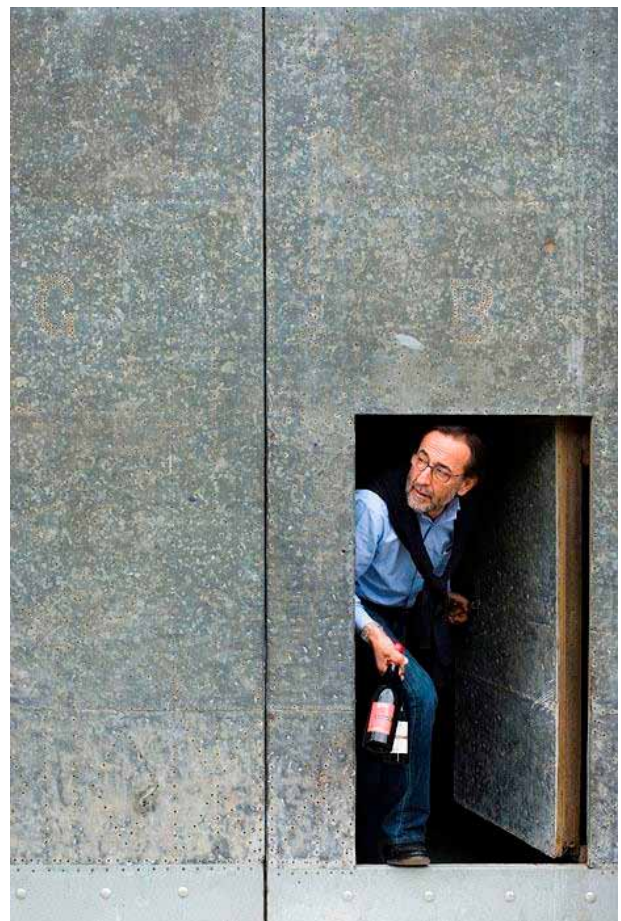
orientali, cioccolato e immancabile le note di terra. In bocca è pieno e profondo ma rimane sempre elegante e facile da bere. Ancora un pò ruvido nei tannini comunque ben gestiti, sfoggia una già interessante progressione con un finale molto lungo in cui tornano le note di liquirizia e grafite.

**Aglianico del Vulture Stupor Mundi 2005:** di colore rubino cupo, conferma la stessa percezione di eleganza al naso dell'annata 2006, ancora molto sul frutto scuro di mora, mirtillo e prugna, poi liquirizia, nota balsamica, tabacco, cioccolato, terra e grafite. Al palato è pieno ed avvolgente e si denota già maggior integrazione specie nel tannino, comunque ancora giovanile. Fresco e dinamico nella sua sapidità minerale e dalla persistenza finale molto lunga con ritorni di cioccolato fondente e grafite.

**Commento finale:** non credo ci siano più dubbi che Luca e Sara abbiano dato prova di essere davvero bravi ed i vini sinora prodotti stanno a dimostrarlo. Inoltre non potranno far altro che migliorare, specie quando i nuovi impianti avranno qualche vendemmia sulle spalle e la nuova cantina sarà ultimata. Diamogli tempo perchè sono proprio curioso di vedere dove potranno arrivare.

## Macarico

La realtà aziendale di Rino Botte proprietario dell'azienda Macarico segna più che altro un ritorno alle origini. Di ritorno a Barile, dopo circa trent'anni in cui insieme





alla moglie Luisa si erano occupati di ristorazione ad alti livelli a Cremona, rilevano un vecchio fienile diventato poi la Locanda del Palazzo che consiglio vivamente di non farvi mancare se vi trovate in zona. Tutto questo

però a Rino non è bastato e il richiamo per la vite ed il vino era così forte, la sua famiglia tra gli anni 20 e 60 produceva vino, che nel 2001 inizia questa scommessa anche grazie all'aiuto di Vito Paternoster.

Oggi la proprietà consiste in circa 5 ettari di viti, con sistema di allevamento a Guyot basso e peraltro aventi una densità fittissima di circa 9000 – 10000 ceppi ettaro, in Contrada Macarico sempre in Barile altro celebre Crù della zona del Vulture, situati a circa 550 metri sul livello del mare, pertanto ci troviamo in quella zona in cui i terreni sono a grande concentrazione di argilla vulcanica e pozzolana. In vigna si cerca di lavorare nel modo più naturale possibile e vengono effettuate due vendemmie separate in vigneto per consentire di raccogliere uve che abbiano raggiunto il grado di maturazione desiderato, mentre in cantina si effettuano delle vinificazioni separate secondo parcelle che Rino ha individuato e che effettivamente dagli assaggi di botte presentano delle caratteristiche ben differenti l'una dall'altra. La fermentazione avviene in acciaio solo per mezzo dei lieviti propri delle uve con circa 15-18 giorni di macerazione sulle bucce. La malolattica av-

viene in barrique per il vino di punta Macarico, mentre per il Macarì viene svolta sempre in acciaio. L'affinamento in legno piccolo è di circa 12 mesi per il Macarì ma solo per il 70% della massa totale a cui segue un lungo affinamento in bottiglia che dura dai 12 ai 18 mesi. Per il Macarico il riposo in legno sempre francese è di circa 18 mesi, mentre il periodo di bottiglia prima della messa in commercio è di circa 12 mesi, ma c'è da dire che l'idea di Rino sarebbe quella di provare ad allungare ulteriormente l'affinamento in bottiglia dei vini per mettere in commercio un prodotto meno spigoloso ed accessibile, cosa che personalmente ritengo giusta specie per un vino come l'Aglianico del Vulture che richiede un lungo tempo di riposo prima di essere valorizzato al meglio. Ma non solo, Rino ha anche in progetto di effettuare una ulteriore selezione delle sue uve, una sorta di Crù nel Crù prodotto solo nelle annate eccezionali, in cui è previsto un lungo periodo di affinamento questa volta in botte grande di Slavonia.

#### I vini assaggiati:

**Aglianico del Vulture Macarì 2007:** rosso rubino con riflessi violacei, al naso esprime sentori freschi e giovanili di fiori e frutti di bosco scuri ancora croccanti, poi note di rabarbaro, liquirizia e toni minerali. Pieno e avvolgente al palato, nonostante il tannino ancora scalpitante comunque ben gestito il vino risulta ben bilanciato dalla importantissima massa fruttata che torna in retrofatto e si allarga nel cavo orale. Finale di adeguata persistenza dai toni di liquirizia e fumè.

**Aglianico del Vulture Macarì 2006:** colore rubino luminoso e compatto. Un ulteriore anno di affinamento in bottiglia ha sicuramente giovato al vino che esprime sentori ben definiti di frutti rossi e scuri, specie ciliegia e mora, poi note di erbe aromatiche, accenni balsamici, tabacco, cuoio e mineralità scura. Al palato conferma



una maggior distensione ed integrazione del tannino, sempre in un contesto di grande pienezza e ben ravvivato da acidità e sapidità minerale. Lunga persistenza con ritorni di liquirizia, cacao e immane mineralità scura.

**Aglianico del Vulture Macarico 2006:** Rosso rubino luminoso al colore, evidenza da subito una maggiore complessità e profondità olfattiva rispetto ai vini precedenti. Inizialmente molto ricco nella componente fruttata di frutti di bosco e prugna, con il tempo emergono dal bicchiere note di erbe aromatiche, soprattutto timo, poi cuoio, tabacco, sentori di sottobosco, cacao e note di grafite. Assaggio pieno e caldo, ben ravvivato da subito dalle note più dure del vino quali acidità, sapidità minerale e soprattutto tannino che dà un bel ritmo al palato. Già ottima la distensione finale in persistenza con rimandi di liquirizia e grafite.

**Aglianico del Vulture Macarico 2005:** colore rubino cupo e compatto. Al naso ha un approccio più scuro e profondo in cui si evidenziano note di fiori secchi, poi prugna e mora, sottobosco, china, cuoio e sentori minerali fumè e grafitosi. Potente al palato, ma ancora molto giovane con spiccata acidità e grande mineralità a scandire la beva. I tannini sono di grande qualità per un finale molto lungo con bei rimandi al gusto di quanto percepito al naso.

**Commento finale:** assaggi molto interessanti per questa azienda relativamente giovane ma con le idee ben chiare, la cui garanzia di successo è data da uno dei veri Crù della zona, per l'appunto la vigna Macarico, di assoluto prestigio. Per la cronaca non sono riportati i vari assaggi di botte di cui mi sono fatto l'idea di un'ulteriore progressione qualitativa dei vini di Rino e come già descritto sopra specie per quel che riguarda quello che sarà il nuovo vino, frutto di un'ulteriore selezione delle uve effettuata solo nelle annate ritenute eccezionali di cui sono convinto che far parlare di se e magari dare ancora un maggior impulso a questo territorio per me eccezionale.

## Basilisco

Tra le realtà del Vulture ormai diventate tra i punti di riferimento della denominazione troviamo a pieno merito l'azienda Basilisco di Michele Cutolo in Barile. C'è da dire che anche se l'inizio ufficiale dell'attività avviene nel 1992, la famiglia ed in particolare Donato, papà di Michele, si occupava di viticoltura già a partire dagli anni '70. Oggi è Michele, che si divide tra la sua professione ufficiale di medico e quella di viticoltore, coadiuvato da sua moglie Nunzia il boss dell'azienda, a proseguire l'attività con pieno merito.

La proprietà consta in circa 10 ettari vitati sui 20 totali, divisi tra la Contrada Gelosia e la Contrada Macarico entrambe in Barile. In questo caso troviamo impianti di circa 5000 ceppi per ettaro aventi età diverse a partire dai circa 30 anni di età in poi e andando un po' controcorrente rispetto a quanto avviene nella zona, per Michele coadiuvato dall'enologo Lorenzo Landi è molto importante che le viti sviluppino un apparato fogliare molto alto per favorire la fotosintesi. Questo fa sì che la vendemmia avviene all'incirca verso la metà di Ottobre per così dire "anticipata" rispetto a quanto solitamente avviene nel Vulture dove spesso la raccolta delle uve si protrae anche per la prima decina di giorni di Novembre.

I vini prodotti sono due e troviamo il Cru Aziendale Basilisco prodotto a partire sin dal 1992, con l'aspetto curioso che dal 1992 al 1996 la vinificazione delle uve veniva effettuata presso la fantastica Cantina Roagna di





Barbaresco e a partire dalla vendemmia 1997 in Vulture. Dal 2001 al Basilisco si è affiancato il Teodosio il secondo vino dell'azienda.

Per quanto riguarda la vinificazione questa si svolge in modo molto semplice ed essenziale in tini di acciaio per un periodo di macerazione sulle bucce che va dalle 2 alle 4 settimane e affinamento di 10-12 mesi in barrique usate per il Teodosio più altri 10 mesi di bottiglia, mentre il Basilisco affina per 18 mesi in barrique a cui seguono circa 12 mesi di bottiglia prima della messa in commercio.

#### **I vini assaggiati:**

**Aglianico del Vulture Teodosio 2007:** rosso rubino luminoso e di buona concentrazione al colore, al naso si evidenziano sentori freschi sia floreali che fruttati, specie di visciole e mirtilli, seguono note di erbe mediterranee, spezie orientali, cacao e sentori minerali. Bocca fresca e vibrante, dalla progressione quasi verticale, pur in un contesto di buona pienezza e profondità scandita dalle note sapide e dal bel tannino setoso. Chiude lungo su sentori di liquirizia e cacao.

**Aglianico del Vulture Teodosio 2006:** rubino concentrato al colore, esprime sentori piuttosto austeri ed intriganti in cui troviamo nota ematica ferrosa, terra, poi acciuga e grafite e solo dopo qualche minuto ecco arrivare note di fiori appassiti, frutti di bosco maturi, radice di liquirizia e tabacco. All'assaggio è pieno ed avvolgente con bella nota fresca a sostenere il vino, e saporito nella sua mineralità, con ottimo tannino a fare da contorno. Finale lungo con rimandi di grafite e cacao.

**Aglianico del Vulture Basilisco 2006:** colore rubino

cupo. Naso profondo e complesso al naso in cui si evidenziano da subito note terrose ed ematiche, sottobosco, grafite, sentori fumè, polvere di cacao, china e frutti di bosco maturi. Al palato si conferma molto elegante e profondo, anche qui ritrovo una certa idea di verticalità pur essendo un vino di grande ampiezza e dinamicità gustativa ben scandito dalla spina acido-sapida e dal bellissimo tannino perfettamente maturo. Molto lungo in persistenza in cui tornano le note di grafite ed ematiche.

**Aglianico del Vulture Basilisco 2005:** rosso rubino molto concentrato e con accenni granata sull'unghia. Solita impostazione austera e profonda al naso che personalmente mi intriga moltissimo. In evidenza nota balsamica, speziatura orientale, note di terra, poi piccoli frutti rossi, melograno e fiori appassiti, rabarbaro, grafite e sentori ematici di carne cruda Bocca piena ed elegante, ancora giovanissima nella sua acidità. Il vino presenta grande struttura e ampiezza al palato con bei rimandi fruttati e tannini dolci e ben integrati. Molto lungo il finale con piacevoli ritorni minerali e di cioccolato amaro.

**Commento finale:** gli assaggi effettuati non hanno fatto altro che confermare che trattasi di una delle aziende più solide ed affidabili del Vulture e personalmente ritengo che a partire dalla vendemmia 2005 abbia riscontrato un ulteriore salto qualitativo anche rispetto ad esempio al Basilisco 2004 seppur molto più premiato dalle varie guide rispetto per l'appunto al 2005. Lo stesso Michele sembra confermarmi quanto da me rilevato. Di certo l'Aglianico del Vulture è un vino impegnativo ma voglio segnalarvi i vini di Michele anche per eleganza e facilità di beva pur rimanendo sempre in un contesto di grande profondità e complessità.

**NEW**  
**WINE JOURNAL**  
UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB

[www.newwinejournal.it](http://www.newwinejournal.it)