

NEW WINE JOURNAL

UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB



Speciale: Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Anteprime toscane:
Vino Nobile di Montepulciano
e Brunello di Montalcino

Terra e Tradizione:
Proprietà Sperino e il Lessona

A cena con noi:
Capre e cavoli

www.newwinejournal.it

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 - Marzo Duemiladieci
- Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival Redazionale conclusivo
- Alcuni dei più grandi vini dell'anno: le grandi degustazioni di Roma VinoExcellence raccontano...
- Primo simposio internazionale del Riesling
- Le grandi degustazioni verticali di Ian D'Agata I vini cult d'Italia: Sassicaia
- Le grandi degustazioni verticali di Ian D'Agata I vini cult d'Italia: Barolo Le Vigne - Luciano Sandrone
- Impressioni di una outsider appassionata di vino
- I seminari del New Wine Journal: Il Pallagrello e i suoi fratelli
- I seminari del New Wine Journal: Etna
- Degustazioni in libertà ai banchi di assaggio
- Attualità - L'attenzione dell'oblio: il vino e il territorio, vero o falso
- Terra e tradizione - Luca e Francesca De marchi (Sperino), il Nord Piemonte, il Lessona e il vino
- A cena con noi - Capre e Cavoli
- Cronaca di una degustazione - i Supertuscans
- Attualità - Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano 2010
- Attualità - Benvenuto Brunello 2010
- Attualità - I piccoli vigneroni del futuro raccontano...

Editoriale

Marzo 2010

di Luca Azzellino

Il NWJ di Marzo è dedicato a numerosi eventi importanti che si sono da poco conclusi.

Prima di tutto un'ampia copertura della prima edizione del Roma VinoExcellence & Merano WineFestival ideato da due grandi personaggi, per motivi diversi, nel panorama del vino italiano e non solo: Helmut Köcher e Ian D'Agata. Tre giorni fittissimi di appuntamenti quelli del 12, 13 e 14 Febbraio, che ha visto le mattine dedicate a 3 conferenze rispettivamente su Sangiovese, Cabernet Franc e Riesling ed il prezioso contributo quali relatori di personaggi internazionali del calibro di Steven Spurrier, Jean-Claude Berrouet, Kees Van Leeuwen, Stephen Brook, Luzia Schrampf, Bernard Burtschy, ma anche i nostri Maurizio Castelli, Franco Bernabei, Luca D'Atto e Paolo De Marchi solo per citarne qualcuno.

A seguire le numerosissime degustazioni che hanno visto verticali esclusive di alcuni dei migliori vini italiani tra cui, Anna Maria Clementi di Ca' del Bosco, Taurasi Mastroberardino fino al 1968, Sassicaia, Chianti Classico Badia a Coltibuono fino al 1964, Chianti Classico Bellavista Castello di Ama fino al 1982, Brunello di Montalcino Il Poggione fino al 1955, Tua Rita Redigaffi, Paleo Le Macchiole, Barolo Le Vigne di Sandrone, Barolo le Rocche del Falletto Bruno Giacosa, oltre che i bordolesi Chateau Chasse Spleen, Cheval Blanc, Charles Metcalfe con i vini del Portogallo, Jean Claude Berruet e alcuni grandi vini da lui prodotti di Cabernet Franc, Chateau de Camensac, una vertiginosa verticale fino al 1934 di vini della Loira di Jean-Max Manceau, George Vernier e il Condrieu, il Riesling di Angelo Pavan della Cave Springs Cellar, Delia Viader e i Cult Cab di Napa, più i nostri seminari del NWJ che ci hanno visti protagonisti. Un appuntamento quindi assolutamente entusiasmante, seppur migliorabile, che ha visto già in questa prima edizione un riscontro positivo sia in termini di affluenza, specialmente ai banchi di assaggio delle 107 aziende italiane selezionate, all'incirca diverse migliaia di visitatori a maggioranza operatori del settore, che in termini di apprezzamento da parte dei produttori e dei giornalisti presenti alla kermesse. Infine, consentitemi, il ringraziamento da parte mia

e del NWJ ad Helmut e a tutte le persone del Merano Wine Festival e per ultimo permettetemi al nostro Ian D'Agata davvero inesauribile e vero *one man show* del Roma VinoExcellence.

Inoltre tanto Sangiovese e tanta Toscana in questo numero del NWJ con un ampio resoconto sulla settimana delle anteprime da poco conclusa, ed in particolare un resoconto delle degustazioni per il Vino Nobile di Montepulciano e Brunello di Montalcino che hanno visto come sempre diverse note positive ma anche parecchie perplessità in termini di espressività del vitigno, in cui per vie generali si riscontra un livello medio qualitativo molto altalenante e la mancanza di un certo filo conduttore, cosa che personalmente ritengo non avvenga

nell'altra nostra grande regione del vino (mi riferisco al Piemonte), che ha raggiunto un livello di qualità media del vino anche con i cosiddetti vitigni "comprimari" rispetto al Nebbiolo, di gran lunga molto più alto.

Infine tra le nostre rubriche per Terra e Tradizione di Michele Longo avremo il Lessona con Luca De Marchi (ma anche Paolo) che oltre ad essere tra i migliori interpreti del Sangiovese chiantigiano, li vedono tornare alle origini per cimentarsi con il Nebbiolo in una delle zone un po' dimenticate che finalmente stanno tornando ad una nuova rinascita, mentre iniziano le loro splendide colla-

borazioni Livia Belardelli di Liberal e Alessandra Pinca, l'ennesima giovane penna che ha seguito negli anni i corsi e le degustazioni guidate da Ian D'Agata e Massimo Comparini e che viene a fare parte della squadra l'ennesimo esempio di come Ian D'Agata e Massimo Comparini amino condividere la ribalta con chi merita per davvero, dando spazio a tutti gli appassionati volenterosi, cosa che permetteteci, non è per nulla comune in Italia. E parte anche una nuova rubrica, intitolata "I piccoli vigneroni del futuro raccontano..." dedicata ai figli e alle figlie dei nostri produttori, che ci presenteranno le loro "creazioni" letterarie o artistiche eseguite a o per la scuola... come dire, un modo per far parlare già oggi coloro che saranno i vigneroni di domani. Dobbiamo incoraggiarli, sono loro il nostro futuro.

Buona Lettura.



Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Redazionale conclusivo

La prima edizione di **Roma VinoExcellence & Merano WineFestival** si è appena conclusa al Grand Hotel Parco dei Principi di Roma.

Dal 12 al 14 febbraio Merano WineFestival è sceso nella capitale inaugurando la manifestazione con una eccezionale e magica nevicata come eccezionale è stato il leitmotiv dei tre giorni.

Cento sono state le aziende vitivinicole italiane eccellenti presenti a esporre, far conoscere e degustare i propri vini, tutte selezionate da due personalità di eccezione **Helmuth Köcher** e **Ian D'Agata**, tra le quali aziende di tenore mondiale come Tenuta San Guido con Sassicaia, Tua Rita con Redigaffi, Castello di Ama con Bellavista.

Unici e grandiosi nel loro genere sono stati i tre **convegni scientifici** dedicati ai 3 grandi vitigni Sangiovese, Cabernet Franc e Riesling che hanno registrato una grande affluenza di auditori che per oltre quattro ore il primo giorno hanno ascoltato, anche in piedi, relatori della massima professionalità provenienti da tutto il mondo. Sono intervenuti i maggiori giornalisti e wine writer della Francia: Eric Riewer de La Revue du Vin de France e Bernard Burtschy de Le Figaro; della Gran Bretagna: Stephen Spurrier e Stephen Brook di Decanter, Charles Metcalfe di International Wine Challenge; dell'Austria con Luzia Schrampf di Der Standard. Inoltre produttori del calibro dell'enologo Jean Claude Berrouet del mitico Château Pètrus e Kees Van Leeuwen direttore di Cheval Blanc.

Ben 27 le **degustazioni verticali** che hanno interessato i pomeriggi e le serate con Ian D'Agata grande trasciatore, produttori ai massimi vertici a livello internaziona-



ERIC PETRONI photographer - Roma VinoExcellence & Merano WineFestival

le come Delia Viader e il suo Cabernet della Napa Valley e Angelo Pavan con i Riesling di Cave Spring Cellar dal Canada verticali di Sassicaia, Redigaffi, Paleo, Chianti Classico di Badia a Coltibuono. Tra i vini hanno entusiasmato il Brunello di Montalcino del Poggione 1955 per la particolare giovinezza a conferma della potenzialità del territorio di

Montalcino, il vino della Loira del 1934 per la vivacità nonostante l'età, mentre l'ultimissimo degustato rimane una star di eccezione: Château d'Yquem 1981 dalle note dolci di miele e zafferano.

Molto visitato anche lo spazio dedicato all'**ARSIAL** - Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio - con degustazioni di salumi, formaggi, dolci e una accurata selezione di vini di aziende del territorio.

Il pubblico che ha affollato le sale durante le intense giornate con 2389 visitatori era costituito prevalentemente da operatori che hanno dichiarato entusiasticamente: "A Roma mancava una manifestazione sul vino di questo spessore con temi interessanti, convegni importanti, degustazioni appassionanti e non avevamo mai visto tante aziende italiane di qualità tutte assieme".

Impeccabile l'organizzazione di **Gourmet's International**, Merano e **Enologic**, Roma.

Il **Merano WineFestival** ha conquistato la capitale dell'Italia.

Vi diamo appuntamento a Merano il 5, 6, 7 e 8 novembre 2010 nel palazzo del Kurhaus per la diciannovesima edizione del Merano WineFestival, l'evento esclusivo dedicato alla grande qualità, che seleziona i migliori vini d'Italia e propone aziende emergenti.

Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Alcuni dei più grandi vini dell'anno:

le grandi degustazioni di Roma VinoExcellence raccontano...

di Ian D'Agata

Spesso si racconta e si scrive di grandi vini. Nel nostro mestiere siamo fortunati nel potere assaggiare molti vini ogni anno, alcuni dei quali assolutamente indimenticabili. Ma, senza tema di smentita, mi è raramente capitato di bere tanti grandissimi vini tutti insieme come al recente Roma VinoExcellence & Merano Winefestival di questo febbraio a Roma, una manifestazione senza uguali nella storia delle manifestazioni di vino nella capitale.

Per intenderci, l'anno scorso ho assaggiato non so nemmeno più quante annate di Yquem, di Haut Brion, di Griotte-Chambertin di Claude Dugat, di Richebourg della DRC, di Chateau Montelena della Napa, dell'australiano Grange. Eppure, una sequenza di vini tanto buoni e memorabili come quelli del recente Roma VinoExcellence faccio fatica a ricordarla. E descriverli tutti in un solo articolo è impossibile, mi limiterò quindi a una breve descrizione di quelli che più mi hanno colpito. Ve lo ripeto: si tratta qui di vini che ricorderò per tutta la vita.

Cosa dire del **Sassicaia 2000**, oggi in forma assolutamente splendida, anche se nutro una passione non comune per il 2004 e anche per il 2005. Vini dalla filigrana eccezionale, eleganti e concentrati al contempo, lunghissimi, la raffinatezza fatta vino e che ci accompagneranno senza problemi per i prossimi quaranta

anni. Sempre in Toscana, il **Chianti Classico Bellavista 1988 Castello di Ama**, quasi pinoteggiante nella sua rarefatta dolcezza e mirtillosità succosa, una mineralità di grande fascino e pulizia, lunghissimo e di purezza

non comune. Il **Brunello di Montalcino 1955 Il Poggione**, di una dolcezza e giovinezza incredibili, dal frutto ancora cremoso e dalla profondità indescrivibile (e qui faccio una eccezione, citando anche i magici 1970 e 1975, senza ombra di dubbio fra i 100 migliori vini italiani di tutti i tempi), il **Chianti Classico Riserva Badia a Coltibuono 1965**, che ha il pregio di essere ancora freschissimo, lunghissimo, giovanissimo, anche leggermente affumicato, dolce e fruttato. In Lombardia, il **Franciacorta Cuvée Annamaria Clementi 1993 Cà del Bosco**, un esempio di bollicina italiana che nulla ha da invidiare ai Krug o Cristal, una vera e propria opera d'arte nazionale dalla mineralità ancora agrumata lunghissima, carino il finale che accenna alla menta

e a una complessità ancora maggiore a venire negli anni. Fantastico poi il **Taurasi 1968 Mastroberardino**, uno dei cinque più grandi vini italiani di tutti i tempi, un capolavoro come se ne incontrano davvero pochi, ancora opulento, lungo minerale, di profondità rara, di purezza espressiva indimenticabile.

Andando in Francia, il **Chateau Chasse-Spleen 1962**,



PIRELLA GÖTTSCHE LOWE photographier Roma VinoExcellence & Merano WineFestival



ERICA PETRONI photographer - Roma VinoExcellence & Merano WineFestival

per cui non bastano gli aggettivi, più di quarant'anni, quasi cinquanta, portati benissimo, con una acidità rinfrescante accattivante e utilissima, un frutto morbido dolce e cremoso, un capolavoro autentico, come del resto lo è anche il **Chateau Cheval Blanc 1998**, che resta uno dei dieci migliori Cheval degli ultimi cinquant'anni e che è molto più marcato dal cabernet franc che non dal merlot, come ad esempio è purtroppo avvenuto nel 2000. Il **Cabernet Franc 2009 di Chateau Lafleur prova di botte sperimentale** (cabernet franc in purezza, e quindi non il Lafleur autentico 2009) che avevo avuto già modo di assaggiare per due volte diverse durante i miei viaggi a Bordeaux di settembre e dicembre scorso, il **Paleo 2001 Le Macchiole**, per me uno dei migliori vini italiani degli ultimi trent'anni (ma che purtroppo è spesso caratterizzato da una grande variabilità da bottiglia a bottiglia, e non tutte sono altrettanto eccelse) ma che nelle versioni migliori è un capolavoro di eleganza e setosità minerale, di lampone ridotto alla sua essenza, il **Redigaffi 2001 Tua Rita**, caratterizzato dalla solita grande generosità maremmana con un frutto morbido e dolce, una concentrazione inaudita ma mai volgare, tannini ancora giovani e in via di polimerizzazione, un finale lunghissimo e interminabile. Poi il Piemonte, con due Barolo spettacolari: il **Barolo Le Vigne Luciano Sandrone 1999** (ma è quasi impossibile scegliere fra questo e il 2001), vino che riporta ai fasti del Barolo d'antan, nato da un blend di uve di zone diverse, complesso, il tocco sapiente della mano dell'uomo o della donna a modellare ciò che microclima e terreni

unici han saputo dare sotto forma di materia prima, un vino lungo, dolce, minerale, potente e lunghissimo, come anche grande è il **Barolo Le Rocche del Falletto Riserva 2001 Bruno Giacosa**, Signori, è qui il vino, l'ABC del nebbiolo per tutti coloro che vogliono imparare, un vino che rimanda ai fasti del mitico Vigna Rionda Riserva Speciale 1978, lungo puro indimenticabili tutti e due. Di nuovo all'estero per il **Condrieu Coteau de Vernon 2007 Georges Vernay**, appena un infante, eppure grasso, lungo, suadente, un vino bianco di concentrazione inaudita ma di grande eleganza al contempo, di solo un gradino sotto (ma perché ancora troppo giovane) al "fratello" del 2004, uno dei migliori vini bianchi assaggiati negli ultimi dieci anni. Il **Cabernet 2001 Viader** è un capolavoro, un vino che coniuga assai bene la ricchezza estrattiva e la generosità del sole e della terra di California con una mano molto elegante e sapiente. Tipici i sentori di eucalipto, di mirtillo, di confettura di mora, lungo grasso, dal grande equilibrio. Il **Clos du Parc 1934 Couly** è un vino dolce indimenticabile, lunghissimo, pulito, minerale, di dolcezza accattivante e tanta nobile acidità, il grande vino si capisce e si conosce solo con la volontà di assaggiare vini del genere.

Una carrellata di vini indimenticabili, fortunati davvero coloro che hanno potuti assaggiarli, ma direi anche bravi, perché mossi dalla curiosità e dall'interesse della scoperta. E bravissimi i nostri produttori, che han saputo creare meraviglie simili.

Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Primo simposio internazionale del Riesling

di Ian D'Agata

Mi interessò di Riesling dal 1979, non esattamente da ieri. Si tratta, senza ombra di dubbio, una delle mie tre cultivar preferite al mondo, come anche del resto i vini che nascono, che bevo con regolarità appunto da prima dell'inizio dei mitici anni '80.

E del resto non poteva essere diversamente, avendo passato la mia adolescenza in Canada, dove in quell'epoca nasceva una viticoltura e una produzio-

Seguo dunque il riesling e i vini Riesling da ormai più di trenta anni, e ne conservo ancora migliaia di bottiglie diverse, dalle più vecchie alle più giovani, a partire dagli anni '50 (con alcune bottiglie di molto prima ancora...) in diverse cantine termocondizionate apposite con le quali rendere felice me e gli amici; e tuttora ritengo i vini più importanti in mio possesso essere non i Grand Crus di Borgogna o di Bordeaux o Piemonte, tutti fanta-



ERTICA PETRONI PHOTOGRAPHER - ROMA VINOEXCELLENCE & MERANO WINEFESTIVAL

ne vinicola allora pionieristica ma oggi all'avanguardia. Viteicoltura e enologia nelle quali il riesling è non il reggente, ma l'imperatore addirittura. Non solo: ma essendo il Canada, un po' come tutto il Nuovo Mondo, da sempre terreno di immigrazione, vi si trovavano e si trovano tutt'ora la migliore selezione di vini tedeschi al di fuori della Germania, dato che gli immigranti di origine teutonica in quella grande nazione sono moltissimi. Insomma, ho avuto questa grande fortuna, e cioè poter crescere degustando e affinando il mio palato fin dai diciassette anni di vita con i migliori Riesling del mondo. Non ho difficoltà a dire che ho sviluppato il mio palato anche e soprattutto sul Riesling, un vino che quando ben fatto traduce il terroir nel bicchiere come nessun altro vitigno al mondo (gli sono vicini solo pinot nero e nebbiolo), che presenta equilibri degni di un artista del volteggio al circo, un'acidità fantastica, una pulizia e una profondità di aromi e sapori incomparabili, e una mineralità che fa sparire quella di ogni altro vino.

stici, ma piuttosto i TBA del 1959, 1971 e 1976 di grandi produttori come Von Kesselstat e tanti altri troppo numerosi da menzionare.

E così arriviamo all'organizzazione del Primo Simposio Internazionale del Riesling a Roma, un evento del quale sono particolarmente fiero ed orgoglioso. Indubbiamente, grande parte del merito per la straordinaria riuscita del Simposio (non è proprio facile riunire quasi cento persone in una sala dove non si beve per un convegno scientifico sul riesling in una regione dove il vino in questione nemmeno si produce) va ascritto, oltre alla grande macchina organizzativa di Helmut Köecher e il Merano Winefestival, anche ai relatori, alcuni fra i più noti giornalisti di vino del mondo, o produttori di riesling di valore, come anche specialisti universitari.

E così, dopo essere stato uno dei primi a contribuire alla organizzazione di quella che è stata con ogni proba-

bilità la prima degustazione approfondita di Riesling tedeschi a Roma nell'ormai lontano 1981 in un' enoteca di Roma, che ricordo fu condotta magistralmente da Edward Steinberg, e dopo avere scritto quello che re-



ERICA PETRONI photographer - Roma Wine Excellence & Merano Wine Festival

sta ancora l'articolo fondamentale sul Riesling della Mosella per il Gambero Rosso nel 2001, oggi, nel 2010, trenta anni dopo i miei esordi a confronto con il mio vitigno feticcio, ho potuto vedere realizzato un sogno di gioventù, e cioè l'organizzazione di un convegno di valore internazionale sulla mia varietà di uva preferita, in presenza di autori e esperti veri, e non persone che parlano e scrivono di riesling da circa cinque anni ma che si spacciano per esperti in materia.

La grande fortuna del Simposio dunque è stata quella di riunire esperti non solo italiani, ma anche francesi, tedeschi e austriaci, e perfino esperti provenienti dal Canada e dagli U.S.A., come mai prima a Roma. Una "prima volta" che resterà per sempre negli annali della manifestazioni di vino in Italia.

Il Simposio si è aperto con una dotta presentazione da parte di Stephen Brook, autore del testo base *The Wines of Germany*, e universalmente, giustamente, considerato essere uno dei migliori e più importanti giornalisti di vino del mondo. Firma di punta di *Decanter*, che resta a tutt'oggi la migliore rivista di vino del mondo (di gran lunga), Brook ha analizzato con maestria il fenomeno dei Riesling *trocken*, o secchi, di Germania, illuminando tutti nella audience con sottintesi e affermazioni mai banali. Molto interessante anche la disquisizione sui nuovi sistemi di classificazione usati oramai dai produttori tedeschi, molti dei quali come il Grosse Gewachs, che hanno solo incrementato la confusione già esistente. Brook difatti non è l'unico esperto di vino al mondo che ritiene queste nuove classificazioni quasi dannose, come ha del resto avuto modo di sottolineare Leonard Barkan, professore universitario di Princeton e Wine Editor U.S.A. del Gambero Rosso in un suo apprezzato intervento.

A seguire la relazione di Luzia Schrampf, giornalista di punta del *Der Standard* di Vienna, e senza tema di smentita una delle due o tre più note giornaliste austriache. Molto interessante la sua presentazione sul riesling in Austria, animale del tutto diverso da quello tedesco, in genere più alcolico, più secco, più sapido e strutturato. Fa un certo effetto sapere che esistono in un paese teutonico come il suo solo 1800 ettari circa vitati

a riesling, che ha da sempre puntato sull'autoctono gruner veltliner, vero vitigno bandiera dell'Austria. Forse la presentazione più bella in assoluto è stata quella di Bernard Burtschy, il più grande esperto di Francia (insieme a

Michel Bettane), che ha sviscerato in lungo e in largo la geologia dell'Alsazia, raccontando a tutti i presenti le diversità date dalle diverse unità geologiche ivi presenti. Secondo Burtschy non si può nemmeno pensare di degustare, analizzare o scrivere di Riesling alsaziano se non si conoscono a fondo le unità geologiche di base del terroir alsaziano dalle quali provengono i Riesling in questione, unità che sono diverse migliaia, ma che si possono ricondurre a dieci circa. I vini vanno dunque analizzati e inquadrati secondo l'appartenenza a ogni singola unità, sennò l'analisi rischia di essere sbagliata e fuorviante, perché il Riesling deve per forza ricordare quella specifica provenienza di terroir. Un po' come valutare i vini a 100% di sangiovese senza sapere che vini dal colore nero sono impossibili. Un mio intervento ha ripercorso la storia del riesling in Italia, dall'italico (che riesling non è) al renano, apportando alla discussione uno storico sui cru dagli anni '60 a oggi e ricordando molti vini che i giovani di oggi non hanno potuto assaggiare o conoscere. Interessante notare come una regione molto francese quale la Valle d'Aosta non abbia mai avuto viti di riesling, come del resto mi ha confermato in una recente intervista Costantino Charrère. A seguire un intervento molto preciso ed utile di Harald Schraffl, il giovane, bravissimo, enologo della Produttori Nalles Magrè, che ha illustrato la storia passata ed attuale del riesling in Alto Adige, ancora oggi di gran lunga la zona vinicola dove più si produce questo vino in Italia.

A chiudere due presentazioni d'oltreoceano, una di Angelo Pavan, produttore ed enologo della Cave Spring Cellars, la migliore azienda produttrice di riesling in Canada, e da Bernd Maier, Viticulture Extension Specialist della New Mexico State University, situata in uno stato dove la viticoltura nel freddo clima presente ai 2000 metri s.l.m. (dove sono ubicate appunto molte delle vigne di riesling, ma non solo) permette una produzione di Riesling sempre più interessante. Come del resto ha avuto modo di dimostrare la intressantissima degustazione di venti diversi Riesling provenienti da tutto il mondo, molti dei quali fatti appositamente venire dall'estero perché introvabili o non importati in Italia. Ma questa è tutta un'altra storia, una che vi racconteremo nel prossimo numero di NWJ.

Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Le grandi degustazioni verticali di Ian D'Agata

I vini cult d'Italia: Sassicaia

di Giuseppe Picconi

Tra le tante degustazioni organizzate da Ian D'Agata ed Helmuth Köcher nell'ambito della prima edizione del Roma VinoExcellence & Merano Wine-Festival, una delle più interessanti è stata senza dubbio la verticale di Sassicaia in dieci annate dal 2007 (in anteprima assoluta) al 1998.



La kermesse è stata introdotta da Helmuth Köcher e guidata da Ian D'Agata alla presenza dell'attuale direttore della Tenuta San Guido Carlo Paoli e soprattutto di Sebastiano Rosa, direttore commerciale dell'azienda nonché figlio del marchese Incisa della Rocchetta, il quale comunica che dal 2002 (prima lavorava in un'azienda a Montalcino) si occupa sia della parte commerciale sia della parte tecnica insieme a Giacomo Tachis che da sempre, invece, segue l'azienda di Bolgheri.

La Tenuta, prosegue Sebastiano Rosa, è molto vasta, misura circa 3000 ettari dal mare fino alle colline adiacenti il paese di Bolgheri e solo una piccola parte, circa 120 ettari sono a vigneto, di cui 72 a DOC Bolgheri Sassicaia, DOC che per la prima volta in Italia è stata riservata ad un solo produttore. La zona più vocata, la parte collinare è stata riconosciuta DOC nel 1994 dopo che fu fatta una zonazione dei terreni di Bolgheri dall'Università di Milano e venne fuori che la composizione del loro terreno era molto particolare ed unica. Questo riconoscimento è importante anche se il Sassicaia era già diventato famoso come vino da tavola tempo addietro.

La prima annata è stata la 1968 e nasce dall'intuizione di Mario Incisa della Rocchetta, originario di Rocchetta Tanaro in Piemonte il quale quando si sposò scese a Bolgheri, s'innamorò dell'azienda e decise di piantare cabernet sauvignon e cabernet franc nonostante la gente del posto lo considerasse un pazzo, specialmente dopo aver assaggiato le prime prove del Sassicaia in quanto non erano abituati a quel genere di vino che non poteva essere subito pronto. Dopo la guerra furono piantate

le prime viti in località Castiglioncello, in zona collinare, un appezzamento che guarda ad Est, all'interno della Toscana e sempre gli abitanti locali pensavano che la troppa vicinanza al mare appor tasse del salmastro e facesse in modo che i vini fossero grossolani, privi di finezza e senza qualità.

Mario Incisa, grande estimatore dei vini francesi, dopo aver degustato ed apprezzato per la prima volta un Cabernet prodotto vicino Pisa dalle vigne di proprietà dei conti Salviati, decise di piantare proprio le marze di quella vigna a Bolgheri. Siamo nel 1944 e nel 1947-1948 ci fu la prima produzione di vino che rimase in cantina e fu bevuto solo da parenti ed amici. Solo agli inizi degli anni 60 venne piantato un nuovo vigneto in località Sassicaia, zona più bassa ma non pianeggiante, all'inizio delle colline e gli ettari vitati diventarono quattro. Era necessario a questo punto misurarsi sul mercato e vendere. I cugini Antinori ebbero un ruolo molto importante nel convincere Mario Incisa a commercializzare la prima annata e proprio loro imbottigliarono dieci annate di Sassicaia vendendolo ad un prezzo irrisorio e solo dal 1985 verrà commercializzato dagli Incisa.

Insomma il gioiello nato sulla collina di Castiglioncello diede una svolta all'enologia nazionale e fece capire ai francesi che il loro monopolio sulla qualità era terminato. Se Bolgheri è diventato uno dei centri vinicoli più importanti al mondo il merito appartiene alla famiglia Incisa della Rocchetta e al Sassicaia.

La degustazione si apre con l'annata **2007**, vino imbottigliato a novembre, non ancora uscito sul mercato, è in affinamento in cantina. Annata bellissima con temperature medio fresche ed estate soleggiata ma non calda. Giustamente ancora chiuso, si presenta con profumi di piccoli frutti rossi, di gran corpo, molto fresco, più elegante in bocca che al naso. E' forse il momento peggiore per degustarlo visto che avrà bisogno di altri sei





ERICA PETRONI photographer - Roma VinoExcellence & Merano WineFestival

mesi di affinamento in bottiglia. D'altronde il Sassicaia è uno dei vini italiani che ha più bisogno di stare in bottiglia.

2006: Giugno e Luglio molto caldi, Agosto più fresco. Grande eleganza, bello il colore. Balsamico, ricordi di cassis e macchia mediterranea. Equilibrato, di ottima struttura con tannini integrati ed estremamente pulito. Anche in questo caso bisogna saper attendere. Il tempo è dalla sua parte.

2005: Annata medio fresca, simile al 2007. L'uva in cantina prima delle piogge anche se a Bolgheri è raro che piova in vendemmia. L'annata 2005 è stata piovosa in Toscana ma la zona di Bolgheri ha il grande vantaggio della ventilazione che viene dal mare e anche se piove l'uva si asciuga in fretta. Naso elegante con note floreali, un frutto che ricorda la prugna, aromi di torrefazione, una leggera nota sapida e tannini che emozionano, il tutto giocato sulla finezza. Grande vino. Un'annata sottovalutata.

2004: Annata fresca, perfetta, ideale. Frutti neri, mora. Intrigante con le componenti in perfetto equilibrio. Magistrale l'utilizzo del legno - due anni con meno del 20% di barriques nuove. Grande eleganza. Grandissimo vino.

2003: Annata caldissima da maggio. Tannino in evidenza. Si avverte nettamente profumi di macchia mediterranea ed una nota minerale. La vicinanza al 2004 si fa sentire ma è difficile trovare un 2003 così e potrebbe offrire con il tempo ulteriori sorprese. Sarebbe stato un

errore non imbottigliarlo.

2002: Situazione non favorevole del tempo in vendemmia. Ribes, marasca in evidenza con tannini morbidi e buona persistenza. Non sarà mai un 2004 o un 2006, è un po' più leggero, ma risulta essere di buona piacevolezza.

2001: Grandissima annata come in tutta la Toscana. Gelata ad aprile con temperatura scesa a meno sei gradi nella notte di Pasqua, che ha comportato una riduzione nelle rese. Interessante sotto l'aspetto aromatico. Frutti neri, spezie, sottobosco. Ogni componente è al suo posto con un'ottima armonia tra naso e bocca e grande gestione del legno. Finale interminabile.

2000: Sembra aver superato l'annata calda. Ottima struttura. Di nuovo frutti di bosco, humus e spezie. Equilibrato ed elegante. Da segnalare la persistenza gustativa.

1999: Annata sottotono. Una primavera strana. E' piovuto in fioritura, a luglio ed un po' anche in vendemmia. Grafite, tabacco, grande mineralità con tannini marcati ma morbidi e ancora giovani. Elegante, complesso, equilibrato, lunghissimo. Espressione del terroir. Nonostante le vicissitudini a me è sembrato straordinario e penso che avrà lunga vita.

1998: Altra annata interessante. Ricco e fine con toni fruttati e speziati e con una insolita e piacevole nota agrumata. In perfetto equilibrio gusto-olfattivo. Elegante. Pronto da bere.

Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Le grandi degustazioni verticali di Ian D'Agata

I vini cult d'Italia: Barolo Le Vigne - Luciano Sandrone

di Luca Azzellino

Nelle intense giornate della Roma VinoExcellence non poteva mancare una verticale del Re dei vini italiani, nel dettaglio il Barolo Le Vigne di Luciano Sandrone. Gradita ospite la simpaticissima, oltre che brava, Barbara Sandrone, figlia di Luciano che ci ha accompagnato introducendoci l'azienda ed in particolare il vino oggetto della degustazione.

Il Le Vigne, dei due Barolo prodotti da Sandrone è quello che rispetto al celebre Cannubi Boschis, espressione di una sola vigna, ha una certa vocazione tradizionale in quanto è frutto di un assemblaggio di quattro appezzamenti diversi, Vignane a Barolo, Merli a Novello, Conterni e Ceretta a Monforte d'Alba e quindi riassume le caratteristiche di ogni comune proprio come si faceva un tempo in zona, specialmente quando i vini prodotti provenivano per lo più da uve comprate e prima dell'avvento del Barolo sintesi di uno specifico crù.

Qualche cenno sulla vinificazione che avviene per parcelle separate con utilizzo dei soli lieviti delle uve, con circa due settimane di permanenza sulle bucce durante la fermentazione, terminata la quale, il mosto passa in tonneau nuovi da 500 litri dove viene svolta la malolattica e il vino matura per circa due anni, per poi passare in vetro e affinarsi per ulteriori 18 mesi prima della messa in vendita.

Barolo Le Vigne 2005: bellissimo nei suoi toni rubino luminoso, presenta sentori intriganti e tipici di rosa appassita, ciliegia matura, poi speziatura dolce e accenni balsamici. Sorso pieno ed avvolgente, ben ravvivato dalla mineralità e dalla bella trama tattile del tannino.

Barolo Le Vigne 2004: conferma da subito per complessità ed ampiezza al naso di essere figlio di un'annata importante anche se in una fase di chiusura. A delicate note di frutti rossi si affiancano note di cuoio, sottobosco, rabarbaro e cannella. All'assaggio il classico stile "Sandrone" in termini di setosità e avvolgenza ma con maggiori doti di profondità e importante scia sapido tannica a garantire un lungo futuro al vino.

Barolo Le Vigne 2003: si è già detto tutto riguardo l'annata torrida anche se per tenuta al colore ancora compatto e per espressione olfattiva il vino è molto bello. A sentori di frutti maturi e di viola appassita seguono note di sottobosco, caffè e speziatura dolce. Bocca appagante, con adeguata freschezza e tannini ottimi per qualità, anche se manca la profondità tipica delle annate più favorevoli.

Barolo Le Vigne 2001: rubino con accenni granato, presenta un naso molto articolato che va dai piccoli frutti di bosco, a note di china, grafite, caffè ed erbe di macchia. All'assaggio è ancora giovanissimo, dalla struttura imponente e dalla notevole massa tannica, ma con gran ritmo al palato e dalla persistenza aromatica interminabile.

Barolo Le Vigne 2000: anche in questo caso siamo di fronte ad un'annata calda di cui non si ha alcuna evidenza al naso, che presenta un quadro olfattivo dai toni di sottobosco, catrame, balsamicità, polvere di cacao, fiori appassiti e frutti maturi. Assaggio pieno e convincente in perfetto equilibrio, con piacevoli ritorni fruttati e buona scia sapida finale.

Barolo Le Vigne 1999: naso bellissimo per ampiezza olfattiva ma che rivela i suoi anni a differenza del 2001 che è ancora giovanissimo. Olfatto caratterizzato da timbri scuri di grafite, catrame, note fungine, terra e solo dopo sensazioni di frutti scuri maturi e viola appassita. Assaggio vertiginoso per ritmo e profondità, davvero appagante e ben scandito dal tannino di qualità assoluta.

Barolo Le Vigne 1998: dal colore granato compatto, presenta un quadro olfattivo intrigante seppur di minor ampiezza rispetto al '99, rivelando sentori quasi giovanili di rosa, ciliegia e lampone, spezie orientali e nota terrosa. Al palato sfoggia ottimo equilibrio e trama setosa con ottima pienezza fruttata e sapidità minerale a dare ritmo alla beva.

Barolo Le Vigne 1997: prodotto da una vendemmia ipercelebrata, specie dalla stampa estera è il vino che è risultato il meno favorito da parte del pubblico presente. In effetti sia al colore che al naso presenta una certa evoluzione con evidenza di sentori di prugna, ciliegia matura, speziatura dolce e accenni terrosi. Sorso morbido ed in equilibrio ma di certo non ha il ritmo e la profondità delle altre vendemmie.

Barolo Le Vigne 1996: di colore granato cupo, sfoggia un naso ampio ed elegante, ancora molto floreale, poi frutto scuro maturo, note di radici, menta, polvere di cacao, sottobosco e catrame. In bocca si conferma elegante, con acidità vibrante e tannino ancora fitto seppur ottimamente integrato. Ottima la trama tattile e molto lungo nella sua persistenza finale.



Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Impressioni di una outsider appassionata di vino

di Livia Belardelli

Se Roma è l'unica capitale dove è possibile piantare vigne a centro città e ottenere un grande vino, stavolta, per un weekend e tutte insieme, sono state addirittura le grandi vigne del mondo a concentrare qui i loro migliori risultati. Tutti racchiusi in un albergo, per tre giorni scatola di storia, cultura ed

edonismo. Questo è stato *Roma VinoExcellence*, la prima manifestazione sul vino organizzata da Ian D'Agata e Helmut Köcher nella capitale.

Da appassionata visitatrice mi sono avventurata, pronta e puntuale il primo giorno, all'inseguimento del Sangiovese sfidando un'insolita neve romana. E così è cominciato il viaggio. Tre giorni confusi e avvincenti, tra sale convegni gremite di esperti, un enorme salone a ricostituire l'Italia del vino, regione per regione, e infine le sale per le degustazioni, per calarsi nel mondo di Bacco come esperti (o aspiranti tali) speleologi in una grotta. Viaggi in profondità, nel tempo – con bottiglie "lontane" come il Brunello Il Poggione '55 e il Chianti Badia a Coltibuono '65 –, nello spazio – ad esempio con i Cabernet Franc della Napa Valley dell'esile ma determinata Delia Viader che si è fatta strada a suon di dinamite per poter piantare le sue viti in un terreno molto roccioso – ma soprattutto nella storia. Non solo storie di vini, ma di terra e sole, di stagioni, di persone e fatica. Tra convegni, verticali e incontri internazionali ho incontrato un trittico suggestivo. E, fortuna dei principianti, ho avuto come compagno di viaggio un curioso e pittoresco signore, produttore francese di Brunello. Così, degustando altri vini, ho conosciuto la storia di Lionel Cousin e dei suoi Brunello Cupano, di un giovane vigneron francese che frequentava Montalcino dai primi anni '70 e che, stregato dalla magia del luogo, lì si trasferì per vivere ancora oggi sul cucuzzolo di una collina di sassi sopra l'Ombrone.

Ma cosa ho degustato tra una chiacchiera e l'altro? Un piccolo, forse idiota, indovinello. Un'immagine per tre degustazioni: una distesa sassosa che dirada verso il mare, una casetta in lontananza su una collina di castagni e un cavallo bianco, al galoppo. Un altro, più piccolo, forse si è perso nel bosco.

Soluzione: Sassicaia, l'arte di saper attendere un grande (ex) vino "da tavola"; Ca' del Bosco, bollicine eccellenti;



Roma
VinoExcellence
& Merano
WineFestival

Cheval Blanc, un fuoriclasse per tre terreni.

Inutile descrivere l'emozione di sorseggiare non una, non due ma ben dieci annate di un mito italiano come il Sassicaia, con l'intrigante possibilità di scegliere il proprio prediletto individuato dal mio pa-

lato nell'annata '98, la più vecchia tra quelle degustate, ma di apprezzare anche un giovanissimo 2007 in anteprima, con una bella acidità e un grande potenziale di invecchiamento.

Sulla scia dell'eleganza anche la seconda degustazione. Mi sono ritrovata in Franciacorta per degustare 8 annate di Annamaria Clementi, bollicina dedicata alla fondatrice dell'azienda, madre di Maurizio Zanella. Proprio lui ci accompagna alla scoperta di questo vino assoluto, vinificato soltanto nelle annate migliori e che, dopo un lento "suicidio" dei lieviti di ben 7 anni, mette alla luce un eccellente Franciacorta.

Infine Cheval Blanc. Forse per timore reverenziale o chissà cos'altro mi limiterò soltanto a sottolineare l'interessante esposizione di Kees Van Leeuwen che, grazie all'assaggio di vini sperimentali, ci ha svelato quel che c'è dietro il blend di Cheval blanc. Così, giocando ai piccoli enologi, abbiamo assaggiato 3 cabernet 2006 nati su tre terreni diversi: sabbia, ghiaia e argilla. Il primo era fresco, leggero ma non troppo maturo. Il secondo più minerale, scuro, con un naso maggiormente evoluto e una bocca più complessa. Infine il terzo che, come gli altri, rifletteva la particolarità del terreno di nascita, in questo caso con la sua speziatura, un colore ancora più scuro e un naso apparentemente più giovane del secondo grazie ad un'acidità dovuta al basso pH del terreno. Poi, finite le sperimentazioni, è stato tempo di Petit Cheval e di Cheval Blanc.

Per concludere, tra un convegno sul riesling e uno sul Cabernet Franc, ho girovagato, ormai appagata di emozioni, per il grande salone a banchi d'assaggio e lì, tra gli altri, una tappa obbligata è stata lo stand di Cupano dall'amico francese per degustare finalmente il suo Brunello biologico. Un ultimo assaggio prima che calasse il sipario, prima che il teatro del vino si vuotasse dei suoi produttori, dei critici e degli amanti. Un ultimo sorso per convincermi che Montalcino non è poi così lontana e che una scappata, al più presto, è d'obbligo.

Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

I seminari del New Wine Journal: Il Pallagrello e i suoi fratelli

di Antonio Di Spirito

Il Pallagrello bianco ed il Pallagrello nero sono uno dei rari casi di uve della stessa varietà a bacca sia bianca e rossa. Il Pallagrello, "u pallarell", ovvero *piccola palla*, è un vitigno antico la cui provenienza risale presumibilmente all'antica Grecia. Secondo il Tratta già i Romani facevano uso di quest'uva (detta nei Saturnali di Microbio "pilleolata") come componente del *Falernum*.



Fu un vino molto apprezzato da Ferdinando IV di Borbone: non mancava mai alla sua tavola e gli riservò un posto nella sua Vigna del Ventaglio, preferendolo ai vini del Vesuvio. Il Pallagrello è molto diffuso nella provincia di Caserta e maggiormente nelle zone di Caiazzo, Castel Campagnano e Castel di Sasso. Fino a poco tempo fa veniva scambiato con un altro vitigno, il Coda di Volpe, e solo recenti studi ne hanno sancito la definitiva differenza.

Poco produttivo, molto delicato, seguendo il destino di gran parte dei vitigni autoctoni della Campania, il Pallagrello fu messo da parte all'inizio del '900 in favore di piante più resistenti e maggiormente produttive, fino alla "riscoperta", avvenuta negli anni '90, quando andava di moda riportare alla coltivazione uve abbandonate per motivi vari e vinificarle in purezza.

Dall'uva bianca, che raggiunge gradazioni zuccherine elevate ed una discreta acidità, se ne ricava un vino bianco forte e dolce. L'uva rossa (in zona definita 'nera') dà vini di struttura grossa e prepotente, carichi di profumi e di sapori di frutta rossa matura e croccante, ottimo per l'invecchiamento.

Altri vitigni, precedentemente abbandonati, sono stati riportati in vigna per una coltivazione intensiva; ma, ad oggi, non hanno ancora avuto una conoscenza diffusa ed una collocazione dignitosa nel firmamento della cultura enologica.

A questo scopo è mirato il tema proposto e l'elevazione a rango di "fratello" vuole essere un augurio, per questi vitigni, di godere le stesse fortune del Pallagrello.

Tutti i vini presentati in degustazione, sono da monovitigno vinificati in purezza.

CAPRETTONE

CENNI STORICI ED ORIGINI

Vitigno a bacca bianca noto fin dall'inizio del secolo scorso; ottenuto da seme da "Zi Peppe" soprannominato Caprettone, in zona Viuli, al confine di Trecase. Come spesso

capita per le varietà che rimandano a nomi di animali, anche in questo caso il nome del vitigno fa probabilmente riferimento alla forma del grappolo, simile alla barbetta della capra, o ai pastori che ne intrapresero la coltivazione.

Il "Caprettone", all'inizio era poco noto, successivamente si diffuse nell'intera area vesuviana; è coltivato soprattutto per la *quantità* che per

la *qualità* del prodotto ottenuto.

Diffuso esclusivamente in alcuni Comuni localizzati alle pendici del Vesuvio, dove concorre all'uvaggio della DOC Lacryma Christi, questo vitigno bianco è stato in passato assimilato e scambiato col vitigno Coda di volpe bianca, dal quale si differenzia però per molti caratteri: foglie più grandi, grappolo più spargolo e più tozzo: gli manca la "virgola finale".

Pompeiano 2008 IGT

Azienda Produttrice: FUOCOMUORTO

Viene coltivato prevalentemente nel comune di Ercolano su un terreno di origine vulcanica; leggera collina fra i 250 e 300 m.s.l.m..Viene imbottigliato a partire dalla primavera successiva alla vendemmia e, dopo tre mesi in bottiglia viene commercializzato.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo paglierino; profumi di mandorla e pesca; alla gustativa esordisce con buona acidità; presenta un buon corpo ed è abbastanza secco e ma persistente.

AGOSTINELLA

L'Agostinella è uno di quei vitigni che era caduto nell'oblio quando si è cominciato a privilegiare la qualità per avere il giusto riconoscimento economico.

Questo vitigno entrava in uvaggio solo nelle annate "buone" per dare spessore e consistenza (è povero di acidità), mentre nelle annate difficili raggiungeva una pessima qualità, perché il vitigno risente molto dell'andamento climatico e veniva, quindi, lasciato sulla pianta.

Ancora oggi non viene prodotta tutti gli anni, ma solo nelle annate migliori.

Il CECAS è un consorzio di cooperative che già operava nel settore agroalimentare e nel tabacco per sviluppare e promuovere tutte le attività del settore. In quanto cooperativa raccoglie dai soci conferitori una quantità tale da poter essere vinificata in purezza.

AGOSTINELLA 2006

Azienda Produttrice: VIGNE SANNITE

Vinificazione: selezione manuale delle uve, alla diraspatura segue una leggera macerazione delle bucce 6-8 ore, la temperatura di fermentazione è di 15-16°C.

Affinamento: ultimi giorni di fermentazione alcolica in botte di rovere da 500lt e permanenza sulle fecce per 4-6 mesi, illimpidimento naturale a freddo senza coadiuvanti e chiarificanti.

Caratteristiche Organolettiche: Questo vino è ampio, fortemente caratterizzato all'olfatto esprime profumi floreali e fruttati di pera matura e mandorle che insieme al medio corpo e lunghezza gustativa lo rende giustamente abbinabile a piatti speziati, elaborati al forno con verdure e a base di uova ed è molto apprezzato con la mozzarella.

PALLAGRELLO BIANCO**RICCIO BIANCO 2008**

Azienda Produttrice: ALEPA

Nel 1985, dopo un viaggio in Francia, la famiglia Riccio impianta cabernet in una tenuta nel Caiatino, dove aveva anche un po' di Aglianico. Nel 2003 Paola Riccio fonda la ALEPA e comincia a commercializzare il Riccio Bianco.

Raccolta manuale, diraspatura e pressatura soffice; chiarifica immediata e fermentazione lunga (circa in mese) a 15°C circa. Il 50% fa un breve passaggio in legno e, poi, in acciaio fino al settembre successivo.

Caratteristiche Organolettiche: Il vino è di colore oro brillante; all'olfattiva rivela note erbacee di salvia e fieno, frutti tropicali e note agrumate; in bocca è morbido, abbastanza secco ed elegante, con buona acidità ed una piacevole nota amaricante su un lungo finale.

ACQUAVIGNA 2008

Azienda Produttrice: FATTORIA SELVANOVA

Vigneto del 1999, 4000 piante per ettaro. Le uve vengono raccolte a mano e selezionate all'arrivo in cantina. I grappoli vengono immediatamente diraspati e le bucce separate dal mosto. Il mosto viene poi fermentato in una vasca di acciaio a temperatura controllata entro i 18°C per conservare gli aromi caratteristici del vitigno.

Al termine della fermentazione alcolica il vino prosegue l'affinamento in acciaio sulle fecce nobili per almeno 9 mesi con frequenti batonnages. Non svolge la fermentazione malolattica per preservare la freschezza e la sapidità. Compie 12 mesi in bottiglia prima della messa in commercio.

Caratteristiche Organolettiche: Colore giallo oro; all'olfattiva presenta note agrumate e frutti tropicali (mango); alla gustativa ha una grande freschezza e sembra quasi tannico; buon equilibrio.

LE SEROLE 2008

Azienda Produttrice: TERRE DEL PRINCIPE

Peppe Mancini è uno dei capostipiti fra i produttori del Pallagrello, con vigne impiantate nei primi anni novanta su un terreno argilloso e ricco di scheletro. In vigna non viene effettuata defogliazione né c'è bisogno di diradamenti. Dopo la diraspatura e pressatura soffice, si effettua la sgrondatura ed il mosto viene sottoposto all'illimpidimento statico; dopo la separazione delle fecce grossolane, vengono inoculati i lieviti selezionati ed il mosto viene po-

sto in barrique nuove per la fermentazione a temperatura controllata (12-16 gradi) per circa 30 giorni.

Caratteristiche Organolettiche: il vino è di colore giallo oro, al naso presenta delicate note di miele e di cera d'api, di acacia e frutti tropicali. Al gusto è ricco morbido grasso e quasi tannico, caratterizzato da una lunga persistenza con prevalenza di aromi speziati, mandorla tostata e vaniglia. Buona acidità.

BARILETTA

Il "Bariletta" è un vitigno a bacca rossa riscoperto da poco dall'azienda TELARO e, in collaborazione con RAUSCEDO, sta moltiplicando e ripopolando alcuni appezzamenti.

Il campione portato in degustazione è il frutto di una Vinificazione Sperimentale in collaborazione proprio con Rauscedo.

BARILETTA 2008

Azienda Produttrice: TELARO

Il terreno di origine vulcanica in quel di Galluccio (CE), rappresenta un'eccellenza geologica per la coltivazione della vite; gli abbondanti sali minerali, in particolare potassici, che vi sono contenuti svolgono un benefico effetto sulle viti, che ritroviamo poi nella qualità dei vini: aromatici, intensi, ricchi di profumi e di sapori.

Caratteristiche Organolettiche: il vino è di colore rubino cupo con riflessi violacei; profumi di frutta rossa fresca, amarena e marasca, molto vinoso; in bocca si prova un grandissimo equilibrio di frutta rossa matura, decisa mineralità, buona acidità ed un grado alcolico che c'è, ma non si avverte.

BARBETTA

È un vitigno a bacca rossa che non ha un nome ben preciso. Questo vitigno fu salvato negli anni '30 dalla fillossera ad opera di campi sperimentali effettuati su terreni della famiglia Venditti, su indicazione delle "cattedre ambulanti" e fu chiamato impropriamente Barbera (forse per una vaga somiglianza con il vitigno piemontese). Localmente veniva denominato Barbetta, dal soprannome di chi continuava a coltivarlo, e solo con le analisi sul DNA si è stabilito inequivocabilmente essere un clone autoctono.

BARBETTA 2007

Azienda Produttrice: MASSERIA VENDITTI

Due sono le cose che rimangono scolpite nella mente di chi visita la *Masseria Venditti*: la cantina, con tetto di legno, è affiancata da un vigneto didattico, dove sono reimpiantate 20 varietà di vitigni autoctoni, così come fecero le cattedre ambulanti.

Nella sala degustazione è gelosamente custodito un monumentale torchio della fine del '500, denominato "torchio di Plinio".

Caratteristiche organolettiche: Si presenta colore rosso rubino carico con riflessi violacei. Al naso è fruttato con sentori di marasca, frutti di bosco, rosa appassita, viola, cardamomo, balsamico. Al palato risulta secco, morbido, di corpo e persistente. Di gran carattere e personalità. Si abbina a tutti i piatti saporiti.

CASAVECCHIA

La storia di questo vitigno è, incerta e tramandata ver-

balmente. Si dice che nei pressi di un antico rudere, del quale esistono ancora oggi i muri perimetrali (da qui il nome "casa vecchia"), sito nei pressi di una vecchia masseria nel Comune di Pontelatone, un agricoltore locale rinvenne, a cavallo fra la fine del 1800 ed i primi anni del 1900, un ceppo solitario di circa 1 metro di diametro sopravvissuto alle epidemie di oidio e fillossera dell'800 e propagò e diffuse per talea.

Il Casavecchia è un vitigno che viene definito "rigido", in quanto solo nel suo areale di coltivazione riesce ad esprimere a pieno le sue eccezionali potenzialità ed è uno dei vitigni non aromatici più marcanti, con la sua capacità di dare un netto e deciso sentore di ciliegia e frutta rossa croccante. Dà dei vini strutturati, si presta anche a lunghi invecchiamenti ed ha sempre una struttura tannica elegante e decisa. Il colore è cupo e concentrato, quasi inchiostro.

PREA 2006

Azienda Produttrice: *VITICOLTORI CASAVECCHIA*

Sono circa quaranta soci, tutti di piccole dimensioni, con vigneti ultradecennali, a volte perfino con ceppi a piede franco risalenti all'inizio del secolo scorso, allevati con il metodo locale della spalliera alta e sempre in maniera rigorosamente tradizionale, senza alcuna meccanizzazione. I vigneti sono tutti nella zona di Pontelatone (CE).

Le uve macerano per 14 gg. a temperatura controllata; la maturazione avviene in barrique di rovere francese per 18 mesi e segue un affinamento in bottiglia per almeno 9 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore: rosso rubino; profumo ampio, complesso, con profumi che vanno dalla ciliegia matura, al cuoio, dalla liquirizia a note speziate dolci e piccanti; alla gustativa si presenta elegante, persistente, con continui ritorni fruttati e speziati.

SAMMICHELE 2005

Azienda Produttrice: *CASTELLO DUCALE*

L'azienda coltiva 15 ettari di vigneti a spalliera, in regime di agricoltura biologica, sulle colline di Pontelatone in provincia di Caserta. L'affinamento avviene in barriques di rovere di secondo passaggio per 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: E' un rosso rubino con riflessi violacei; all'olfattiva emana intensi profumi di more ed amarena, note balsamiche ed erbe aromatiche; alla gustativa si ha una perfetta corrispondenza con l'olfattiva ed un buon tannino chiude la beva.

CASAVECCHIA 2006

Azienda Produttrice: *VESTINI CAMPAGNANO*

Alberto Barletta era in prima linea nella riscoperta di questi antichi vitigni ed oggi la sua azienda è uno dei punti di riferimento per la produzione di vini di qualità da questi vitigni.

Fermentazione a temperatura controllata in acciaio, viene elevato in barrique per circa 12 mesi ed affina per altri due mesi in vetro prima di essere commercializzato.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino impenetrabile; all'olfattiva presenta odori un po' selvatici e anima-

li, ma che lasciano spazio ad un ampio spettro aromatico che richiama more e mirtilli, ma anche spezie ed erbe aromatiche di macchia mediterranea; alla gustativa c'è una perfetta corrispondenza con l'olfattiva e la chiusura piacevole è dettata da tannini morbidi ed una persistenza aromatica lunghissima.

PALLAGRELLO NERO

SAN ROCCO 2004

Azienda Produttrice: *DELLA VALLE JAPPELLI*

Lo studio sui vitigni del casertano e lo studio agronomico dei terreni ha individuato nei terreni di famiglia alcuni vitigni sui quali l'azienda sta investendo per la riproduzione di vini di qualità: Pallagrello Nero, Casavecchia, Coda di Volpe e Pallagrello Bianco. L'affinamento in barriques avviene per circa otto mesi.

Caratteristiche organolettiche: Vino con intense note di frutta rossa (prevale la prugna), con note di caffè e di liquirizia; alla gustativa è intenso, ma poco persistente.

AMBRUCO 2006

Azienda Produttrice: *TERRE DELPRINCIPE*

Il terreno è argilloso, ricco di scheletro; il sistema di allevamento è a guyot con una densità di 5000 ceppi ad ettaro. La vendemmia è manuale. La macerazione è prolungata e l'affinamento in barriques nuove dura 12 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rubino carico; all'olfattiva manifesta profumi di frutti di bosco, note balsamiche e speziate; alla gustativa, oltre a tanta frutta rossa, si apprezza un tannino elegante, una fitta struttura ed una lunga persistenza aromatica.

PALLAGRELLO NERO 2006

Azienda Produttrice: *VESTINI CAMPAGNANO*

La vigna giace sulle colline del Caiatino; il terreno è argilloso e, dopo una raccolta manuale, la fermentazione viene effettuata a temperatura controllata in acciaio. Viene affinato in barrique per 12 mesi ed ulteriori sei mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche: colore rubino carico; all'olfattiva manifesta intensi e persistenti profumi di frutti di bosco ed una fine speziatura; alla gustativa, l'enorme quantità di frutta rossa (marasca) bilancia la fitta struttura, un tannino deciso, morbido ed elegante ed una lunga persistenza aromatica.

In ultimo, a sorpresa, è stato proposto un Pallagrello bianco da vendemmia tardiva:

RICCIO BIANCO PASSITO 2007

Azienda Produttrice: *ALEPA*

Solo in annate eccezionali si procede ad una vendemmia tardiva ottenendo questo vino da fine pasto per formaggi di media stagionatura.

Caratteristiche organolettiche: il colore è ambrato carico e limpido; all'olfattiva presenta intensi profumi di fichi maturi ed albicocca secca; alla gustativa è secco, offre un ampio spettro di sapori, è piacevole e leggermente tannico.

Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

I seminari del New Wine Journal: Etna

di Luca Azzellino

Nelle giornate romane del Roma VinoExcellence c'è stata l'occasione per fare il punto della situazione sui vini dell'Etna Rosso a base di uve Nerello Mascalese e Nerello Cappuccio provenienti dai terrazzamenti alle pendici del vulcano con le tipiche vigne ad alberello molto vecchie ed in diversi casi anche centenarie, che stanno dando un nuovo impulso alla Sicilia, finalmente decisa a valorizzare i propri vitigni indigeni, cosa che purtroppo non è sempre avvenuta, preferendo in altre zone l'introduzione massiccia di vitigni internazionali anche se sembra che qualche timido segnale di cambiamento inizi a mostrarsi.



Passopisciaro Etna Rosso Rampante 08: bel tono di rubino luminoso. Naso giovanile e goloso ricco di sfumature floreali e piccoli frutti rossi, beva facile e vibrante nell'acidità, con bel ritorno fruttato e tannino vivo, manca un filo di pienezza a renderlo ancora migliore.

Passopisciaro Etna Rosso Sciaranuova 08: rosso rubino sfavillante, evidenza maggior suadanza e rotondità nella componente fruttata a cui seguono accenni mentolati e note minerali. Bocca piena ed equilibrata, ben scandita da acidità e mineralità a dare ritmo al palato. Ottima persistenza.

Passopisciaro Etna Rosso Porcaria 08: è il più caldo e profondo dei tre vini presentati da Franchetti, rimanendo sempre nell'ambito dell'eleganza e della ricchezza fruttata e floreale. Al bicchiere conferma maggior struttura e completezza ma in ogni caso molto lungo e facile nella beva.

Tenuta Terre Nere Etna Rosso Guardiola 07: rubino intenso, denota un'impostazione pulita ed accattivante, alle note di rosa canina e frutti rossi maturi seguono note vanigliate e balsamiche. Facile e rotondo al palato, molto fruttato è sicuramente il più gentile dei diversi cru presentati da De Grazia.

Tenuta Terre Nere Etna Rosso Santo Spirito 07: rigoroso nello stile è ricco di frutta e spezie a cui si affiancano erbe aromatiche quali timo e alloro oltre che vaniglia. Bocca suadente con tannino e mineralità a bilanciare l'imponente ricchezza fruttata che ne caratterizza anche il finale.

Tenuta Terre Nere Etna Rosso Calderara Sottana 07: il più scuro dei tre nelle sensazioni olfattive, in cui si evidenziano più note balsamiche e minerali pur in un contesto molto fruttato. Bocca piena e setosa, dai tannini saporiti e lungo al palato con finale piacevolmente fruttato e dai toni minerali

Fessina Etna Rosso Il Musmeci 07: colore rubino compatto, ricco e ampio al naso ad intense note di rosa, agrumi e fragole si affian-

cano note di menta, grafite e accenni terrosi. Bocca complessa e ben equilibrata, davvero appagante nella pienezza fruttata e saporito nella sua componente minerale.

Girolamo Russo Etna Rosso Feudo 07: rosso rubino pieno, inizialmente non precisissimo al naso mettendo in evidenza note un po' animali a cui seguono dopo qualche minuto sentori floreali, poi ciliegia rossa, lampone, menta e grafite. Beva scattante, molto sapida, ben bilanciata da alcol e componente fruttata e finale persistente.

Graci Etna Rosso Quota 600 2007: rubino compatto, si apre su toni molto fruttati e floreali, poi spezie, note mentolate, terra e grafite.

Bocca potente ma scattante, con tannino molto fitto e di qualità, finale lungo e dissentato con ritorni fruttati e minerali.

Ciro Biondi Etna Rosso Outis 2006: rubino intenso, molto scuro e minerale al naso con evidenza di note di catrame, fumo, cenere e solo dopo sentori di frutti rossi polposi e spezie. Bocca piena e complessa con tannino potente e ritorni fruttati a bilanciare. Bello il finale dai toni di catrame e polvere di caffè.

Benanti Etna Rosso Serra della Contessa 05: rosso rubino pieno, preciso all'olfatto seppur in una fase di chiusura, in cui annottiamo frutti rossi croccanti, note mentolate, terra e catrame. Al palato ritroviamo la solita beva elegante ed essenziale, ancora giovane e segnata da acidità vibrante e da spiccata mineralità salina e grafiosa. Ha bisogno di tempo.

Calabretta Etna Rosso 2001: ancora luminoso nei suoi toni rubini con qualche accenno granato, presenta un quadro olfattivo ancora giovanile su note di rosa, ribes, ciliegia, poi sottobosco, spezie e mineralità scura. Sorso scattante, fresco e dal tannino ancora vivo con alcol e ritorno fruttato a bilanciare. Lunga la persistenza minerale finale.

A conclusione, il giudizio complessivo dei vini presentati, non solo mio ma di tutto il pubblico presente alla degustazione, è stato molto positivo e di qualità elevata a conferma che trattasi di una realtà di sicuro interesse ed il fermento, sia per quanto riguarda la nascita di nuove attività nella zona, sia dal punto di vista mediatico sembra confermarlo.

C'è da augurarsi che i produttori continuino a lavorare bene sempre in un'ottica di rispetto del territorio e del patrimonio vitivinicolo di cui dispongono e possibilmente, tenendo sotto controllo i prezzi allo scaffale. Dico questo perché in alcuni casi si stanno raggiungendo livelli piuttosto alti tenuto conto, e spero di essere smentito fra una decina di anni, che ho qualche perplessità sull'effettiva tenuta delle bottiglie per qualche decennio facendosi preferire, in questo momento, per immediatezza e facilità di beva.

Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

Degustazioni in libertà ai banchi di assaggio

di Antonio Di Spirito

La selezione dei produttori e dei vini presentati ai banchi d'assaggio è stata molto meditata.

Tra i vari assaggi ne ricordo alcuni tra quelli che mi hanno colpito di più:

Ciccio Zaccagnini

San Clemente Riserva 2006: Rubino cupo; profumi di marasca; gusto pieno ed avvolgente in bocca.

Castelfeder

Burgum Novum Pinot Nero 2006: Delicati profumi di ribes accompagnati da sentori minerali; perfetta corrispondenza alla gustativa e grande equilibrio e finezza.

Colterenzio

Lafòa Sauvignon Blanc 2007: Intensi e persistenti profumi di bosso e foglia di pomodoro; in bocca presenta un grande equilibrio ed tra la mineralità e la freschezza. Didattico, da manuale!

Quintodecimo

Vigna Quintodecimo Riserva Taurasi 2004: Intensi profumi di frutta rossa matura; sapori e tannini vellutati, buona acidità ed alcool in perfetto equilibrio.

Livio Felluga

Sossò Rosazzo Rosso Riserva 2006: frutta rossa e profumi vinosi; in bocca è avvolgente con tannini dolci.

Moschioni

Schioppettino 2006: rubino violaceo; intensi profumi fruttati; molto vivace in bocca, è un'armonia di sapori fruttati e freschi.

Vigna Petrusa

Picolit 2006: giallo dorato; intensi profumi floreali e miele d'acacia; in bocca è dolcissimo, sapori variegati e di lunga persistenza.

Damiano Ciolli

Silene 2006: profumi di marasca, prugna e note balsa-



ERICA PETRONI photographer - Roma VinoExcellence & Merano Wine Festival

miche; in bocca è complesso e balsamico, molto equilibrato e tannico.

Isabella Mottura

Amadis 2007: rosso rubino con riflessi violacei; piccoli frutti rossi e speziatura al naso. In bocca è rotondo, tannico, equilibrato.

Marco Carpineti

Moro 2008: giallo paglierino con riflessi verdognoli; frutta gialla matura (pesca), fieno, molto minerale; morbido e elegante in bocca con note sapide e minerali.

Prunotto

Costamiola Barbera d'Asti 2006: rubino con riflessi viola; intensi profumi di frutta rossa (prugna e ciliegia), viola e profumi vinosi; in bocca è avvolgente, equilibrato e con tannini morbidi.

Feudo Principi di Butera

Deliella 2006: rubino intenso; profumi vinosi e di frutta rossa; in bocca è avvolgente, sapori pieni e tannini esuberanti ma morbidi.

Jacopo Biondi Santi

Sassoalloro 2007: profumi di talco, mammola e alloro; morbido, fresco ed avvolgente.

Podere Forte

Guardiavigna 2006: colore rosso rubino; profumi di piccoli frutti rossi (ribes); sapori avvolgenti, freschi, fruttati, tannino morbido.

Cupano

Rosso di Montalcino 2008: profumi di ciliegia; frutta rossa croccante; ottimo tannino, buona acidità, persistente, ampio, concentrato.

Tommasi Viticoltori

Amarone 2006: intensi profumi di ciliegia e prugna ben mature; in bocca è vinoso, complesso, vellutato, conserva ancora una buona freschezza.

Attualità

L'attenzione dell'oblio: il vino e il territorio, vero o falso?

di Ian D'Agata

Ritorno indietro volentieri al mio Editoriale di febbraio, prendendovi spunto per una analisi più ampia del fenomeno "vino del territorio".

Fenomeno inteso qui come frase fatta, usata ad arte da chi ne ha tutti i motivi, e dei vantaggi da trarne. Non voglio dire che il vino del territorio non esista, e nemmeno che non sia una grande idea, anzi: piuttosto, si tratta di una ottima intuizione, una idea da sfruttare e da valorizzare appieno. Ma chiunque abbia prestato un minimo di attenzione in questi due anni, durante le molte e varie presentazioni, anteprime, degustazioni, serate e altri momenti d'incontro con il vino, si sarà accorto di una generale volontà di parlare di "territorio" in antitesi alla varietà o alla cultivar. Si tratta di una semplice questione di vero e falso. Ve lo ricordate il gioco?

Affermazione n. 1, VERO: il nostro vino rappresenta un compendio di emozioni, di storia, di cultura, di tradizioni e di innovazioni, e quindi non deve essere ridotto al denominatore più comune della varietà d'uva con cui è fatto e basta. Questo perché di chardonnay, di cabernet sauvignon, syrah, ecc..ecc... è pieno il mondo, e noi, con duemila e passa anni di storia vinicola alle spalle e una geologia e microclini del tutto particolari

e unici non produciamo certo lo stesso chardonnay o cabernet di California o Cile.

Affermazione n. 2, VERO : il "vino del territorio" può essere un modo intelligente e molto redditizio per attirare attenzione e clienti per i nostri vini, dato che i paesaggi unici di Toscana, Umbria, Friuli, Campania ecc... ecc...ce li abbiamo solo noi.

Affermazione n.3, FALSO: Bisogna parlare di vino del territorio e non di varietà che è limitativo.

Questa è una panzana bella e buona, perché la diversità delle varietà usate per fare vino è una delle cose più belle che ci siano. Proprio come Fanta e Coca Cola sono sempre uguali a se stesse, che si comprino le latine in India, in Francia o in Canada, un vino prodotto a partire da nebbiolo è, deve essere, diverso da uno prodotto con merlot o sangiovese. Ma questo vale anche per un vino prodotto da merlot, dato che il merlot dei 500 e passa metri sul livello del mare di Gaiole dà un prodotto molto diverso dal merlot che si coltiva in Maremma, o in Cile. Non solo, ma ricordiamoci anche che un vino che debba essere per legge a base di, poniamo un esempio, 95% di una data cultivar, è poi abbastanza facilmente verificabile o controllabile, analiticamente.



Mentre verificare la presenza del "territorio" in bottiglia non è altrettanto facile. Chi vuole capire, capisca.

E qui mi fermo con il gioco, per passare oltre.

Ad esempio quando si parla di Chianti Classico, mi chiedo: le caratteristiche dei vini migliori non sono dovute anche all'utilizzo, insieme

al sangiovese, di malvasia nera o di canaiolo nero piuttosto che di un omologante cabernet sauvignon? Non ricordano, forse, chissà, molto di più il territorio del Chianti un Bellavista di Ama, un Rancia di Castelnuovo Berardenga, un Le Cinciolo di Panzano, piuttosto che altri vini anche iperpremiati? Non so, ditemi voi. E a Montalcino, non ricordano di più il Brunello un vino di Biondi-Santi o di Poggio di Sotto che non qualche vino molto concentrato, scuro, magari tutto acciuga, pepe nero e canfora? Che poi anche questi siano vini buonissimi (e lo sono) non è il punto: qui stiamo parlando di territorialità. Se poi si vuole affermare che molti dei vini più scuri e concentrati di oggi siano migliori di quelli di una volta va anche bene, a patto però che non si cerchi di spacciarli per esempi di vini del territorio. Se non altro, perché un dato territorio non ha mai storicamente prodotto vini di quel genere. Si tratta di una questione che trova cittadinanza anche in Francia e altri paesi del mondo. Solo per fare un esempio, alcuni vini di Graves, molto moderni nella loro concezione e costruzione, sono praticamente impossibili da ricondurre ai vini di *terroir* di anche solo venti o trent'anni fa. La domanda da porsi è: si tratta di un progresso delle nostre conoscenze e tecniche viticole e enologiche che ci han portato, in maniera naturale, ad arrivare a vini del tutto diversi di quelli di una volta? Oppure si stanno stravolgendo le caratteristiche dei vini di alcune zone? Il fatto poi che questi vini siano spesso il risultato di aggiunte, dichiarate o meno, di buone percentuali di syrah, cabernet o merlot, vitigni che in molte parti d'Italia non erano mai usati in maniera prevalente nelle zone stesse, fa pensare.

Come avrete modo di leggere nel bell'articolo di Antonio Di Spirito in questo numero di New Wine Journal, i vini di Montepulciano si sono molto ben comportati in questa Anterprima. E' una lieta novella, data l'importanza del territorio e il blasone del vino.

Tuttavia, non posso esimermi dal chiedere: perché non caratterizzare il Nobile ancora di più? Perché non identificarlo di più con il prugnolo gentile, ma direi anche e soprattutto con il mammolo, due varietà che si



usano solo o quasi in questa parte d'Italia? Montepulciano e i suoi vini sono da sempre caratterizzati dalla presenza di un sangiovese adattato al proprio territorio, piantarci cloni provenienti da Montalcino o dal Chianti non mi sembra una gran cosa: e a questo proposito sono molto interessanti gli studi che porta avanti l'azienda Boscarelli, da sempre

quality leader della zona, con cloni diversi per caratteristiche ampelologiche e organolettiche (quando tramutati in vino). Il mammolo poi è una firma della zona, un "di più" che si ha qui da sempre, e che andrebbe sfruttato appieno, non cercando aiuto da cabernet o merlot (che non sono poi aiuti, e anzi, alla lunga, comporteranno solo danni).

Parlare di territorio in senso preciso e non a vanvera con una frase di comodo significa anche e soprattutto investire su quelle sotto-varietà di cultivar che nei secoli si sono ben adattate al microclima e alla geologia del luogo. D'accordo, magari non si possono usare nel blend percentuali ingenti di mammolo, visto la tendenza ad ossidare che è intrinseca alla varietà, ma resta che una persona che ne capisce anche solo un poco, o che ha un minimo di esperienza degustativa e di attenzione, sa riconoscere immediatamente la presenza di una quantità, che non sia del tutto minima, di questa cultivar nel blend, per via dei grandi, direi spettacolari, profumi che elargisce al vino finito. Parlare di vino del territorio ha un senso solo se c'è un territorio vero dietro, non una "toscanità" o una "montepulcianità" vaga e aleatoria, e questo vale anche per il Chianti, per Montalcino, per la Maremma e tante altre zone, e non solo di Toscana. Quando uno dei più famosi giornalisti italiani di vino (non sono molti) va in giro dicendo che ormai il Nobile è solo un brand, spero capiscano anche i produttori di Montepulciano quale grande occasione stiano perdendo, e quale danno di immagine gli venga reso, ma almeno in questo caso, non è colpa del giornalista.

Perché va anche bene se sotto il vestito, niente: ma vada per il niente di una bella modella danese di antica memoria, molto meno se trattasi di un vino che non riconduce a un luogo, una memoria, una realtà identificabile e diversa, consona al proprio grandissimo blasone e alla sua grandissima storia. Di uvaggi sangiovese-internazionali è piena l'Italia, e non solo: più significativo, forse, il fatto che ne sono pieni anche polverosi scaffali delle enoteche nazionali, dove questi vini contendono ormai solo l'attenzione dell'oblio.

Terra e Tradizione

**Luca e Francesca De Marchi (Proprietà Sperino),
il Nord Piemonte, il Lessona e il vino**

di Michele Longo



*Dio aveva fatto soltanto l'acqua,
ma l'uomo ha fatto il vino!*

[Victor Hugo]

L'occasione è una rassegna delle denominazioni a base Nebbiolo del Nord Piemonte. Una manifestazione organizzata per far presentare ai produttori le nuove annate di questa zona del Piemonte, meno blasonata delle Langhe, ma che offre vini davvero molto interessanti. Un territorio fantastico con una storia assai lunga, che sa regalare vini unici, diversi dai Nebbiolo a cui si è soliti. Non solo tannini e struttura, ma anche freschezza, sapidità, eleganza e piacevolezza. Vini che sicuramente vale la pena di conoscere, e non solo per un appassionato di vino. Mi avvicino ad un banco di assaggio e, accanto ai due vini presentati, un plico di fogli in cui spiccava in grassetto e maiuscolo il titolo: "VINO 2.0 – Intorno al mondo del Vino: lettera ai produttori ed agli altri". I miei "retaggi" informatici non potevano non essere colpiti da quella notazione "2.0". Mi avvicino, prendo uno di quei fogli e inizio una rapida lettura ... "È giunto il momento di chiedersi a cosa stiamo lavorando, cosa sia il vino, che futuro abbia il prodotto, chi lo produce e chi lo consuma" ... sacrosanto e giusto ... "Il vino non è moda, è qualcosa di più profondo che ha che vedere con la len-

tezza o la velocità d'azione dell'uomo, con la leggerezza o la pesantezza degli animi che abitano un dato posto in un dato momento" ... come definizione di legame Uomo-Terra-Tradizione mi piace molto ... "Per quanto riguarda il vino, oggi, non è più così importante averlo assaggiato, quanto parlarne, commentare, diffondere, al punto che a forza di fingere è come se lo si avesse bevuto ... presto arriverà il momento in cui non sarà necessario avere accesso al prodotto quanto ai commenti che su di lui si sprecano" ... mi piacerebbe tanto che lo leggessero alcuni personaggi di mia conoscenza ... "Facebook ha dato l'illusione che fossimo tutti sullo stesso piano, grandi e piccoli, ... in realtà quello che questo nuovo modo di comunicare il nostro prodotto sta ottenendo è di obbligare piccoli e grandi a seguire le stesse logiche commerciali" ... che è perdente in partenza, ... "Nessuno si prende più la briga di risalire alla fonte, di verificare o correggere ... Ritengo che solo un ritorno ad una comunicazione più pura, veritiera, aderente al prodotto ci salverà nel lungo periodo!". Beh, non c'è che dire, di spunti e provocazioni interessanti non c'è che l'imbarazzo della scelta, e poi lo scopo di questa rubrica è proprio quello di dare voce ai vignaioli, fare raccontare direttamente dalla "fonte" quello che è il sogno dentro ogni bottiglia di vino. Alzo lo sguardo dal foglio, mi faccio versare un po' di

Lessona dall'autore della lettera (nonché produttore di questo vino che è un assoluto piacere), quattro parole ed è così che fissiamo la data dell'incontro.

Spiegami come si passa dalla "Filologia Romanza" al Lessona 2004?

Mi ha sempre appassionato scoprire ed indagare l'origine delle cose, il perché e il come le cose (non solo nel linguaggio) sono diventate quello che sono oggi. Per questo motivo ho studiato Filologia Romanza. Il cercare di risalire alla forma originaria di un testo, così come delle cose in genere, cercando di ricostruirle e comprendere come ci sono state tramandate nel tempo, individuandone tutti gli aspetti e i caratteri culturali che le hanno prodotte, è per me entusiasmante. Quello che ha di incredibile Lessona è la storia, e quello che è ancora più incredibile è che questa storia si sia dimenticata. Trovo affascinante pensare di poter ricostruire in maniera filologica quello che è stato questa zona. E poi qui ci sono le origini della mia famiglia. Questa è casa nostra. È questo il punto cruciale per spiegare quello che stiamo tentando di fare.

Cosa intendi dire?

Io penso che quando un uomo arriva "alla fine" deve aver fatto qualcosa per cui sia valsa la pena vivere. Per me e mio padre è riuscire con il lavoro a rimettere questo posto dove gli spetta: tra i grandi del mondo. Il Lessona, in particolare, è stato per 400 anni – non 4 o 40 – il vino più importante d'Italia e ora non lo si sa più. Questo non è accettabile.

Da qui la nascita della nuova azienda?

No, e ci tengo a sottolinearlo: il progetto non nasce come una nuova azienda. Io e mio papà volevamo recuperare Casa Nostra, dove è nata la nostra famiglia. Eravamo in Chianti, se avessimo voluto una nuova azienda avremmo fatto altre scelte o più comode (Montalcino) o più economiche (Maremma), ma questa è casa nostra. Mio papà ha sempre avuto il "tarlo" di tornare da queste parti. Ricordo che quando ero piccolo a Isole, nella casa in cui vivevamo c'era una grande foto della cascina dove ora abito io, ogni tanto lui la guardava e diceva "... però lì prima o poi dobbiamo tornare a far vigna". Pensare poi di avere la proprietà storica del Castello di Lessona, che è stato per 400 anni il centro del vino in Italia, e che oggi si è praticamente perso tutto, ha fatto il resto.

Diciamo un'operazione di "archeologia viticola"

Sì, o per usare un'immagine manzoniana: "cerchiamo di togliere la polvere dagli anni". Questo è l'unico posto in Italia in cui c'era la cultura del vino (lo sottoscrivo e non vuole essere polemica con nessun'altra regione, ma semplicemente un dato storico). Uno dei più grossi difetti che abbiamo in Italia, e per cui secondo me siamo indietro alla Francia, ma anche alla Germania, e che noi non abbiamo la cultura del vino. Nessun'altra zona come questa rappresenta e ha fatto la cultura del vino in Italia, poi noi l'abbiamo abbandonata. Qui si viaggiava, Casimiro Sperino ad inizi '800 andava a trovare i produttori di Bordeaux, di Borgogna, ci sono i diari di quei viaggi. Chi altri in Italia nel 1890 si muoveva per andare in Francia ad assistere ad una conferenza sul "terroir" (se

andate da Luca vi farà vedere copia dei testi degli interventi). Trovami un'altra zona in Italia in cui a quei tempi si occupasse di questi temi cercando il confronto con le grandi regioni francesi.

Sicuramente all'avanguardia per l'epoca.

Pensa che nelle altre zone viticole a quel tempo il vino veniva venduto sfuso girando con i carretti e con le botti dietro. Una cosa importante che mi preme dire, e che dimostra come in realtà qui ci fosse la cultura e la conoscenza del vino, è che qui si imbottigliava sin dal 1500. A quella epoca nessuna altra zona in Italia, imbottigliava, etichettava e spediva vino. Nel mondo solo Borgogna Bordeaux e Nord Piemonte. E quando questa zona ha smesso di farlo, tra fine '800 e inizio '900, ... hanno iniziato le altre. Il primo Brunello è del 1887, i primi Barolo imbottigliati di qualche anno prima. Come si fa ad abbandonare la zona che ha occupato completamente l'enologia italiana per tutti questi anni?

Mi sembra che questo sia un punto a cui tieni molto

Certamente. Quando dico che qui c'era la cultura del vino mi riferisco a questo (e nel dirlo mi mostra un documento del 1881): "Viti americane contro la fillossera" di Felice Sperino. Primo testo italiano sull'uso delle viti americane come risoluzione del porta-innesti. È qua che si sono affrontati e risolti i problemi di quegli anni, perché è qua che c'era la vigna ed è qua che c'era la cultura, la storia e la tradizione per poterlo fare. In questa libreria (quella storica ed ancora intatta, presente al Castello di Lessona n.d.r.) trovi i record scritti a mano di 150 vendemmie e della loro storia. Con i commenti sull'annata, su cosa hanno fatto, i diari di cantina e di vigna, le analisi dei mosti ... Nel 1850 nelle altre zone vinicole forse neanche sapevano cosa fossero le analisi volumetriche. Non si può accettare che tutto questo vada dimenticato. Lo scopo che ci siamo dati è di riportare questo posto dove gli spetta: cioè in mezzo ai grandissimi del mondo.

Cosa altro hai scoperto "scavando" tra questi diari?

Arrivato da Bordeaux Felice Sperino aveva detto: "ho osservato che i vini sono molto più fini quando si deraspano i grappoli". Così ha costruito una deraspatrice a mano: agitavano, schiccavano e poi pigiavano (che è la tecnica di oggi), altro che grappolo intero (anche questo è un pezzo da non perdere durante la visita al castello, insieme ad una pigiatrice di metà 800 e alla prima deraspatrice elettrica di legno n.d.r.). Pensa che ancora a metà degli anni 60 in Italia metà dell'uva era vinificata a grappolo intero. Purtroppo qui siamo portati a pensare che gli errori di 40 anni fa sono la tradizione, no! Quelli erano errori, di 40 anni fa, ma pur sempre errori, non la tradizione. Oggi c'è qualcuno che ti racconta che non diraspate è fare tradizione.

Mi sembra che anche tu non ami molto queste contrapposizioni tra "tradizionale" e "moderno"?

Una delle cose che maggiormente mi fanno arrabbiare del mondo del vino è proprio questa distinzione. Quello che quasi nessuno sa è che tradizione deriva dal greco "tradire", "portare avanti". Qui il modo tradizionale è inteso come "fotografia" del passato, quella non è tradizione. Il rischio, in questo modo, è di spacciare per tradizione, errori di 40 anni fa. Ma solo perché oggi an-

che "tradizione" è diventata una moda, un'altra etichetta di cui fregiarsi. Il problema è pensare che alcune cose siano statiche e immutabili, quando invece sono di passaggio e in transizione. È che noi uomini a volte non capiamo il ritmo a cui dobbiamo vivere, stiamo fermi quando dovremmo muoverci e viceversa. Lo stesso accade nel pensiero. Per me la tradizione ha in sé un senso dinamico, una generazione che consegna a quella dopo migliorando, perché la vita è dinamica.



Parliamo allora della "tradizione" del Nord Piemonte.

La prima cosa che va detta, per comprendere cos'era questa zona, è che una volta tra le due serre del Nord Piemonte (quella di Ivrea e quella di Gattinara) c'erano più di 40.000 ha di vigna. Oggi Montalcino ha circa 2.000 ha e Barolo 1.500; a fine '800 inizi '900, Boca ne aveva circa 10.000 e Lessona 3.000. Questo vuol dire che praticamente il comune di Lessona aveva una superficie vitata che era doppia di quanto oggi lo è oggi quella di Barolo. Non sto parlando di 1000 anni fa, ma solo di 90. In 3 generazioni si è perso tutto. Da Carema a Boca ci sono 10 DOC: in nessuna altra zona italiana, in un territorio così limitato, c'è una così alta concentrazione di denominazioni di qualità e così molto caratterizzate (*Carema, Lessona, Bramaterra, Gattinara, Coste della Sesia, Boca, Gemme, Sizzano, Fara e Colline Novaresi n.d.r.*).

Quali sono le difficoltà nel riportare il Lessona ai fasti di un tempo.

Uno dei problemi maggiori di questa zona è una fortissima sudditanza psicologica nei confronti della Langhe. I produttori di queste zone – e finché si ragiona in questo modo non si diventerà mai grandi – sono contenti di essere considerati il discount delle Langhe; il massimo della soddisfazione è poter dire "abbiamo preso i 3 bicchieri, ma i nostri costano la metà". Questo modo di pensare è completamente fallimentare. In questo modo si accetta passivamente il concetto "OK, siete arrivati fin qua, siete bravi, ma oltre non potete andare". Finché si vive con l'idea di essere l'alternativa facile ed economica ai Barolo, non si potrà mai progredire. Ci tengo a chiarire che la mia non è una contrapposizione nei confronti delle Langhe. Io sono appassionato dei Barolo, e se sono qui e non in Toscana è perché amo il nebbiolo e voglio restituire a questa zona la dignità che merita nel panorama vitivinicolo italiano e, possibilmente, internazionale. Tra l'altro sono due zone talmente diverse che i vini neanche si assomigliano. Pensa che è così sentita questa "sudditanza", che i produttori

che vogliono fare qualità da queste parti, sono portati ad assumere consulenti ed enologi dalle Langhe. A mio parere una scelta sbagliata, anzi sbagliatissima. Perché questa zona deve puntare su altre caratteristiche. Un consulente che viene dalle Langhe rischia di tirare fuori dei vini che sono dei Baroli venuti male, con dei tannini durissimi, verdi, non maturi. Qui bisogna

puntare sulla finezza e su tutte altre caratteristiche. Bisogna fare come Michelangelo!

Cioè vedi il "vignaiolo" come uno "scultore"?

Sì. Per cercare di spiegare, mi viene sempre da pensare a Michelangelo, un'artista che mi ha sempre affascinato per il suo modo di vedere le cose. Lui ha fatto "i Prigioni", dando un'immagine della forma che nasce dalla materia: questi giganteschi uomini avvinti dalla materia da cui cercano disperatamente di liberarsi. Per lui la capacità dell'artista era di liberare quella "Idea" già racchiusa nel blocco di marmo, lavorando faticosamente con la sua mano per modellare la materia e levare cioè che c'era di superfluo e inutile per tirare fuori la forma corrispondente all'Idea. Chi fa il vino lo deve fare con gli occhi di Michelangelo e accettare che il vino è già dentro l'uva. Ogni annata ha già il suo vino dentro e a te non resta che tirare fuori l'inutile. Ma questo non può farlo un consulente che ti manda un fax e che ti dice: "Facciamo 10 rimontaggi al giorno, facciamo come fanno a Monforte!". Il punto è che qui non siamo a Monforte, siamo a Lessona, questo è Nord Piemonte; qui non dobbiamo tirare fuori quei tannini lì, qui abbiamo altri profumi, abbiamo la finezza, l'eleganza, la mineralità. Qualità che devono essere valorizzate con attenzioni diverse da quelle utilizzate per ottenere il meglio dai Baroli di Monforte.

Perché il Nord Piemonte è stato grande per secoli?

I terreni e il clima. Rispetto alle altre zone del Piemonte vitivinicolo il clima, grazie alla protezione fornita a nord dalle Alpi, è molto più mite (neanche da noi in Toscana, a Isole, è così mite). Qui nevica molto poco e sopravvivono addirittura palme, banani ed ulivi. Il germogliamento, in media, parte un paio di settimane prima che nelle Langhe e poiché l'estate è più fresca si vendemmia abbondantemente una settimana-dieci giorni dopo che da quelle parti. Il ciclo così è più lungo, e questo per il vino comporta alcune cose: maturando così lentamente e con meno calore l'uva è più povera in alcol e in polifenoli, ma consente di ottenere vini estremamente aromatici. Se uno pensa di venire qua e bere un Barolo di Serralunga rimane deluso: questi

sono certamente nebbioli meno potenti e di impatto, ma molto più fini ed eleganti. Un'altra caratteristica che rendeva grande la zona di Lessona è il tipo di terreno: è l'unica zona di queste dimensioni in Italia che ha terreni acidi (tranne una piccola enclave nella zona di Terlano).

Cosa comporta questa acidità del terreno nel vino?

Normalmente la viticoltura nel mondo non è fatta su terreni acidi. I vini realmente minerali sono nei terreni acidi. Grazie all'assenza di argille (che fanno da calamita per tutti i minerali), la vite in questi terreni riesce ad assorbire molte piccole quantità di minerali liberi sciolti nel terreno, che danno sapidità, complessità e finezza al vino. L'altra differenza è data dall'altitudine. Riferendoci a 3 milioni e mezzo di anni fa quando qui c'era il mare, potremmo dire, semplificando, che nel Nord Piemonte, ci sono tre zone: Lessona, la denominazione più bassa (250 m) che era sotto il livello del mare (terreni di pura sabbia marina); Gattinara, diciamo la spiaggia (terreno con caolino, intermedio) e Boca, il cui terreno non ha nulla di marino, in quanto non è mai stata interessata dal mare, e ha terreni con porfidi di origine vulcanica. Queste differenze enormi a livello di terreno si trasferiscono nei vini. Possiamo dire che tra i vini del Nord Piemonte, si va da quelli di Lessona, più leggeri, fini, eleganti e nobili a quelli di Boca, più strutturati e corposi e con tannini più importanti.

Qual è il primo obiettivo che vi siete posti, ritornando qui?

L'idea è stata quella di recuperare cos'era una volta questa proprietà. La tecnica è esattamente quella che si usava una volta, io non voglio essere tradizionale nel senso sbagliato del termine. Non voglio fare come si faceva nell'800 per dire di essere tradizionale, ma voglio partire da lì, per capire e recuperare tutto quello che di buono c'era ... e poi evolvere.

Cosa intendi dire?

Oggi voglio tirare fuori un vino il più possibile aderente al gusto che il Lessona aveva quando questa zona era grande, e da lì ripartire. Fermentiamo tutto in tini di legno aperti, per il controllo della temperatura usiamo semplicemente dei teli. Le macerazioni a tino aperto sono molto lunghe, tranquillamente sopra il mese e mezzo (a tino aperto i tempi vanno quasi raddoppiati n.d.r.) ... ma ha dei vantaggi incredibili nel risultato finale. Facciamo solo follature, né rimontaggi né altro. Siamo ripartiti da dove avevano smesso.

Cosa ti affascina di più nel tuo lavoro di vignaiolo e filologo?

L'agricoltura in genere, ma "fare vigna" in particolare modo, è bellissimo perché impone alle persone di pensare in un'ottica oltre alla propria vita. Quando mio papà ha rilevato questa proprietà dai suoi zii, è arrivato a casa e ha detto: "Bene ho comprato Lessona, adesso facciamo la vigna!". Aveva 45 anni, io facevo Filologia Romanza e mio fratello Architettura. Si è messo a piantare la vigna, sapendo che non ne avrebbe visto i risultati maturi e senza neppure aver la certezza che qualcuno di noi continuasse il suo progetto. L'ha fatto perché sentiva di doverlo fare. Non capita in nessun campo, in nessun lavoro che conosco esiste una pianificazione che va oltre alla vita dell'individuo. In un mondo in cui

anche i budget delle aziende ormai sono scesi da 5 a 3 anni, qui si sta parlando di piantare una vigna senza avere i figli che continuano.

Poi le cose sono andate diversamente, e ora il ciclo continua.

Ti racconto a questo proposito un episodio, in particolare, che ha condizionato il mio pensiero sul mondo del vino. Ero in Spagna nel 2003 per visitare cantine e mi trovavo da "Vega Sicilia". Il proprietario che all'epoca aveva 80 anni, parlandomi della loro azienda mi raccontava "abbiamo avuto enormi problemi di tappi, ed è per questo che ho deciso di risolvere il problema piantando 25 ha di querce da sughero!" In quale altro lavoro succede una cosa del genere? Questo signore era contento di aver risolto il problema, ma in realtà né per lui né per suo figlio, forse per suo nipote. Perché il primo taglio utile per i tappi ci sarebbe stato solo dopo 55 anni. Quale altro mondo ti "impone" di ragionare in questi termini? Il vino è sacro da sempre, secondo me, non per l'ebbrezza, per l'alcool o perché nella mitologia era la bevanda degli dei, ma perché ti dà un senso di "immortalità" perché ti impone di pensare al di là della tua vita.

Hai parlato di generazioni, qual è il ruolo dell'esperienza in questo mestiere?

Il nostro è un lavoro un po' strano; quando si fa vino, si ha un tentativo l'anno, proviamo tutto quello che pensiamo e facciamo una sola volta per ogni vendemmia ed in modo distruttivo. Non abbiamo una seconda possibilità, nessuno di noi sa come sarebbe diventato il vino di quella annata se avesse fatto una cosa diversa. Non c'è nessuna possibilità di redenzione. Quello che voglio dire, quando parlo di memoria e di cultura, e che anche mio padre che di Cepparello ne ha fatti 25, sembra che abbia fatto tanto, ma se ci pensiamo è come un cuoco che ha fatto 25 volte una lasagna. Questo non vuol dire ancora "aver imparato a fare il Cepparello". In realtà, si impara a fare vino una generazione dietro l'altra. Si migliora con la capacità di accumulare esperienze, magari minime ... ma di vendemmia in vendemmia, di generazione in generazione.

Mi stai dicendo allora che sono poche le aziende in Italia che possono vantare una "memoria" storica.

Quello che intendo dire è che se vai in Borgogna, e chiedi a Faiveley il perché di certe scelte, tipicamente ti risponde "Non lo so, sono 500 anni che facciamo così ma non l'abbiamo ancora capito bene, e possiamo ancora migliorare ...", poi vai in Maremma, trovi uno che ha iniziato 3 anni fa e ti racconta che ha già fatto la sua selezione clonale e ha già capito tutto di cosa deve fare e come farlo. Ma come si fa a dire che hai fatto selezione clonale quando ci vogliono almeno due generazioni!!! È questo che mi infastidisce di alcune zone, che a mio parere non saranno mai zone viticole importanti, perché sono già partite con il piede sbagliato. Questa zona è l'unica in Italia che ha la possibilità di recuperare una memoria storica significativa. Per questo io non posso non pensare di riallacciarmi a questa storia, e a quello che si faceva prima che questa storia si interrompesse. C'è stato un buco di quasi 80 anni, voglio ripartire da quello che si sapeva e si faceva quando il Lessona era

tra i grandi del mondo e da lì cercherò di evolvere.

Cos'è il vino per te?

Il vino è tantissime cose, è una definizione convenzionale dell'uomo. Chiamiamo vino quel equilibrio metastabile tra ciò che era (succo d'uva) e ciò che sarà (aceto). Senza l'uomo il vino non esisterebbe, il vino è un prodotto umano e l'uomo da sempre lo ha caricato di

valenze divine. Non è moda, non può essere moda, è qualcosa di più profondo che ha che vedere con la lentezza o la velocità dell'azione dell'uomo, con la leggerezza o la pesantezza degli animi che abitano un dato posto in un dato momento. Oggi se non sei eco-bio o qualcos'altro non sei nessuno, poi magari noi lo siamo più di altri ma non vorrò mai nessun pezzo di carta che lo certifichi, o che questo sia un modo per vendere di più il mio vino. Quando è necessario certificare le cose buone, vuol dire che qualcosa non funziona. Il vino non è natura o non è comunque solo natura.

Beh, in un mondo in cui se non sbandieri ai quattro venti la centralità della natura, è una dichiarazione coraggiosa.

Che oggi si debba dire che tutto è naturale, va bene, ma io sono un sostenitore della centralità dell'uomo e delle sue scelte. Da questo punto di vista mi sento profondamente umanista ed è per questo che dico che il vino è un fattore umano. Se non ci fosse l'uomo la natura salterebbe quel stadio: il succo d'uva diventerebbe aceto. Non esistono esempi di cassette d'uva nebbiolo che lasciate lì per miracolo diventino "Monfortino". È più facile vedere le scimmie che scrivono la Divina Commedia, che una cassetta di uva diventare vino. Il vino è frutto di tutto quello che è umano: di testa, di mani, di passione di sofferenza di gioia. Per questo vinificare è un atto fortemente umano e culturale.

Quindi anche per te il vino riflette il carattere di chi l'ha fatto?

Se per carattere intendiamo dire che il vino è espressione della mia cultura, di quello che sono e di come lo sono diventato, di tutti i posti che ho visto e di tutte le "contaminazioni" che ho ricevuto, delle scelte che ho fatto e dell'educazione che ho ricevuto e ... che in qualche modo sono anche tutte le bottiglie che ho bevuto allora sì: il vino è



una mia espressione. In realtà, a mio avviso, il produttore come singolo vale poco, proprio perché il suo lavoro coinvolge in modo molto profondo quello che lo circonda, se no è industria alimentare.

Cosa distingue, secondo te, un vignaiolo da un industriale del vino?

Non è una domanda facile. "Perché" è la parola chiave. Chi non è vignaiolo

ti sa dire come sono state fatte le cose, ma non ti sa dire perché e come ci è arrivato. Essere vignaiolo o industriale del vino sono due cose diverse. Essere vignaiolo è uno stato d'animo, che si trasferisce al vino. È il vignaiolo che dà il suo gusto al vino, non è il marketing o l'enologo che decide per lui come nel caso degli imprenditori del vino. Ma anche qui le cose stanno cambiando mentre noi non ce ne stiamo rendendo conto.

Cosa vuoi dire, che è una distinzione superata?

No, questo no; rimarranno sempre due cose diverse. Ma di una cosa non ci siamo accorti in questi 10 anni: che mentre al nostro interno facevamo mille discussioni, questi signori, che facevano le cose per cui noi gli davamo contro, hanno fatto un sacco di soldi ed hanno iniziato a comprare le vigne buone in posti bellissimi, e a fare ottima viticoltura e ... pian piano ci stanno fregando sul nostro stesso terreno. Ci siamo fatti abbagliare da certe lotte, ed invece probabilmente è assurdo continuare su queste contrapposizioni.

Sicuramente rispetto ad un tempo siete costretti a comunicare molto di più.

Appunto. Purtroppo oggi fare vino, proprio perché stanno vincendo gli industriali, è diventato molto più complesso. Ci stanno obbligando a fare due cose: a comunicarlo, e a riempire tanta carta. Io mi sto accorgendo che anche per un'azienda piccola come questa sono costretto a dedicare mezza giornata a sbrigare

carte e burocrazia in ufficio. È questa la vera vittoria degli industriali del vino. (Nota di Ian: Mi permetto di dire che questo, la burocrazia spinta all'eccesso, è soprattutto un problema italiano, più che di industriali contro vignaioli: un problema che esiste in quanto alcuni necessitano di giustificare posti di lavoro a stipendi bassissimi che non hanno invece alcuna ragione di esistere se non per creare serbatoi di voti per le





nostre frequentissime elezioni. Non funziona così in altre regioni vinicole). Oggi, poi, siamo costretti ad andare sempre più in giro proprio per combattere e fare controinformazione contro chi ha interesse a mettere tutto sullo stesso piano, ed appiattare le differenze tra questi due modi di vedere e fare vino. Però, per certi versi, questo diventa un circolo vizioso: la gente ti vuole a Londra perché sei tu a fare il vino, ma se sei sempre in giro, alla fine non sei più tu a fare il vino, o almeno non quanto dovresti. Più si vuole vedere la faccia del Viticoltore e sempre meno si vedrà la faccia di un "viticoltore".

Parliamo del futuro del mondo del vino per voi vignaioli, dal tuo punto di osservazione

Il mondo del vino futuro non è più fatto di singole aziende. Per noi sarà sempre più difficile come singola azienda arrivare in certi mercati. Il futuro lo vedo fatto di reti di aziende simili che riescono a connettersi, a fare gruppo e concentrandosi su settori più piccoli riuscire non solo a scambiarsi ma anche a complementarsi e a migliorare la capacità di stare sul mercato. È arrivato il momento di spingersi oltre il livello di scambio di conoscenze (tra produttori affini). Quello che rischia di distruggerci a breve è la capacità di fare comunicazione, che non abbiamo e non avremo (perlomeno per le aziende affini a noi), e poi la capacità di distribuzione. Si sta assistendo ad una integrazione verticale sempre più spinta, le distribuzioni stanno acquistando le aziende, i supermercati stanno acquistando le distribuzioni, e noi rischiamo di essere tagliati fuori da questo giro. Io credo che noi produttori potremmo superare questa situazione e "salvarci" solo aggirando questo circolo vizioso, rafforzando la nostra capacità di arrivare a fidelizzare il nocciolo dei nostri consumatori/clienti at-

traverso un nuovo modello di "rete". Solo così ci sarà un futuro per aziende come la nostra.

Qual è il tuo sogno per il Lessona?

Riportarlo tra i grandi del mondo. Io credo che le grandi cose sono quelle che sfuggono a chi le ha fatte. I grandi vini diventano patrimonio molto più allargato. Se vai a Barolo, anche il fornaio prova orgoglio per quel vino, che in qualche modo sente anche un po' suo. Ecco, io vorrei che un giorno il nostro Lessona non fosse solo più nostro. Quando anche qui a Lessona, sentiranno un po' loro anche il nostro vino, e sarà motivo di orgoglio condiviso, vorrà dire avremo fatto un grande passo. L'orgoglio genera miglioramenti, è difficile costruire grandi cose se non hai un sub-strato fertile che riguarda tutta la società e la cultura di un luogo.

Qualche dispiacere in questi anni di "archeologia vinicola"?

Sì, alcuni, ma minori del piacere di fare Nebbiolo insieme a mio padre in questo posto.

Parliamo del tuo rapporto con il Nebbiolo.

Il nebbiolo non è un'uva è una specie di droga, ne sono profondamente convinto. Chi beve Nebbiolo poi beve Nebbiolo, e questo crea una sorta di dipendenza. È diverso da qualunque altro vitigno; nemmeno il pinot nero arriva a tanto. Io dico sempre il Nebbiolo non è un vino, non è un'uva ma è uno stato mentale: è la testa e lo bevi con il cervello ... e con il cuore. La dimostrazione? È l'unica uva al mondo che nei disciplinari e nei corsi di degustazione ha come primo descrittore un descrittore che di fatto non esiste, che è uno stato mentale. Qualunque altra uva tu pensi è caratterizzata in modo concreto; quando fai i corsi ti insegnano: per il sangiovese la primula, per il pinot nero il ribes, per il merlot la



prugna ... e per il nebbiolo? Prima cosa: etereo! Cosa vuol dire etereo? È o non è completamente soggettivo come descrittore? Per me il Nebbiolo è davvero una cosa diversa, perché parla direttamente alle persone, chi non lo capisce d'altra parte non lo amerà mai, è una questione di passione. Se ti limiti ad "imparare" a berlo non avrai mai lo stesso coinvolgimento. Il vino lo gusti anche con il cuore e poi c'è un aspetto emotivo e mentale che ti lega ad un vino anche attraverso al rapporto e conoscenza che ti lega a quel vignaiolo.

Vino e Musica

Una delle cose che avvicina il vino, parlo dei Grandi Vini, alla musica è che per me sono entrambe espressione d'arte. Per me è arte qualunque cosa emozioni indipendentemente da quando e dove è stata fatta e che riesce a trascendere tempo e spazio. Beethoven ha composto 150 anni fa in Germania, ma se lo ascoltiamo oggi in Italia o in Giappone ci emoziona ugualmente: quella per me è arte. Per i Grandi Vini è lo stesso: se bevi un Monfortino che ha fatto Giovanni Conterno negli anni '60 a Barolo, e lo bevi 40 anni dopo a San Francisco e quel vino ti emoziona, quella è arte. Dico allora che per essere arte il vino deve durare. Questo è il motivo per cui non condivido il vino non fatto per durare e, in un certo qual modo, non mi trovo molto in sintonia con l'idea di guida e dei ragionamenti che le supportano, perché hanno privilegiato e premiato l'idea di un consumo immediato del vino. Il Vino è musica classica,

perché come la musica classica non ha parole, parla direttamente all'anima, senza trasposizioni e mediazioni e ha la capacità di farti vibrare direttamente. Il vino è come una cassa di risonanza che dà emozioni pure non mediate: e il Nebbiolo è sicuramente così.

Il tuo Vino e la tua Musica

Per me il mio vino è **Schubert**. Lui, che per me è stato il più grande compositore di sempre, non ha sentito suonare quasi niente di ciò che ha scritto. Mi piace pensare che il lato più bello dei miei vini sarà quello che io non vedrò, sia in termini di tempo (che il mio vino sarà ancora buono anche quando io non ci sarò più) che in termini di spazio (che il mio vino più buono sia quello che si beve dall'altra parte del mondo, come una coppietta a New York in un buon ristorante). Non esserci nel momento della sua massima espressione: per me è la cosa più bella che potrei fare. Pensare che il meglio sia oltre, anche nella vita (in quello che io ho fatto, che ho fatto con Francesca o con mio padre).

Allora a quali composizioni di Schubert li assoceresti lo userei l' **Uvaggio**, qualcosa di "allargato" in termini di strumenti, un po' più casinista. Penso ad un **quintetto**, con il pianoforte che entra, esce, poi rientra. È un vino più "vivo", e ci vuole un pezzo più vivo. **Quintetto per pianoforte ed archi "La Trota" D667 op.114**

Il **Lessona** è più intimista. Per definire questo vino dico che è la versione più delicata, tenue e femminile del Nebbiolo. È un Nebbiolo 100% che ha grazia e non ha niente di muscolare; anche rispetto agli altri Nebbioli

del Nord Piemonte (i Carema, i Boca o i Gattinara ...). È una versione di Nebbiolo più eterea e rarefatta, estremamente serena e al contempo un po' più malinconica. Mi viene da associarla ad un trio di Schubert (trio per pianoforte e violino e violoncello) **"Andante con moto del 2° ..."** Questo vino lo trovo Estremamente fine elegante delicato sereno e ma-



linconico a modo suo. **Piano Trio No 2 in E flat major** oppure **Bach**, con la malinconia intimista ed interrottà, piena di cadute della **Suite No.1 i-Prelude per violoncello**

Il vino è musica classica e, citando mio padre (perché ha ragione e perché è contro una certa logica della degustazione), dico che *"la Grande Musica, non è grande in dipendenza del volume a cui la suoni, ma è grande in dipendenza di quanto bene è composta. Lo stesso è per il vino: non è la potenza che c'è nel bicchiere, ma è l'equilibrio che sei riuscito a dare"*. Questa per me è una bella definizione di quello che deve essere un grande vino: la capacità di essere in equilibrio con tutte le sue componenti. La lunghezza, la persistenza, l'acidità, il frutto, i tannini ... tutto in equilibrio.

Il **'I Franc Bandit**: è un "non sense", un "fuori luogo", uno sbaglio (10 filari per 1000 bottiglie) che ha dato origine ad una grande opportunità: a mio avviso uno dei più grandi Cabernet Franc italiani. È entrato in posti dove non si pensava potessero entrare vini italiani. Dimostra quanto sia grande il territorio di Lessona: nonostante 60 giorni sulle bucce, non è erbaceo, è sapido, lungo ed elegante, a dimostrazione di come questo territorio abbia prevalso anche su questo vitigno. È come "non sense", come rivisitazione di una cosa tradizionale in modo innovativo, penso a qualcosa fuori dagli schemi: direi i **Gothan Project**

Lessona 1904 (lo scrivo in lettere a scanso di equivoci: **millenovecentoquattro n.d.r.**)

Non c'erano ancora state né la prima, né la seconda guerra mondiale, C'era ancora il Regno di Italia. Eppure ha mantenuto finezza, sapidità ed eleganza. È un nebbiolo, un vino dopo 100 anni ancora riconoscibile. Questo è un pezzo epico, sontuoso: penso a qualcosa di Bach **Toccatà e fuga in re min. BWV 565**.

Ora vi è chiaro perché non poteva che essere quella citazione di Victor Hugo ad introdurre questo articolo. Per Luca il vino è puramente un fattore umano. Mi è capitato, cercandolo telefonicamente, di "imbattermi" in suo papà Paolo, a cui non ho potuto esimermi da chiedergli qualche impressione su questa nuova avventura: *"Questo è sempre stato il mio sogno. Per me è come costruire un ponte tra il passato e il futuro. Realizzare questo*

con Luca, che ha un entusiasmo coinvolgente, è ancora più bello: mi sembra proprio il modo migliore di creare questo ponte tra quello che ha rappresentato questo posto per me e quello che vorrei che tornasse ad essere!"

**Vini Assaggiati:
Coste della Sesia
2006 – Uvaggio**

Colore rubino molto intenso e limpido. Al naso è piacevole, al

fruttato di piccoli frutti rossi di fragola e lampone si mescolano intriganti sentori speziati di cacao e cannella. In bocca si presenta pieno, buona freschezza e sapidità con tannini persistenti e fini.

Coste della Sesia 2005 – Uvaggio

Colore rubino molto intenso. Al naso si presenta ampio e ricco nei profumi. Fruttato di ribes e ciliegia. Sentori lievi di liquirizia ed una piacevole mineralità completano il quadro. In bocca si fa bere con piacere, freschezza e sapidità sono in equilibrio con le morbidezze. Elegante, intenso e persistente; un vino piacevole ed invitante.

Lessona 2005 –

Bel colore rubino con riflessi granato. Al naso è ricco ed ampio. Piccoli frutti rossi di bosco, ribes e poi lampone, sentori floreali eleganti di rosa canina e una nota balsamica con un finale minerale elegante. In bocca è caldo, morbido, di tannino fine, fresco e di piacevole beva. Buonissimo già adesso.

Lessona 2004 –

Bel colore granato ravvivato da bei riflessi rubino. Al naso si fa scoprire lentamente in tutta la sua eleganza e complessità: sentori di frutta in confettura, ciliegie, prugne, poi mandorle e note minerali. In bocca è uno spettacolo: tannini setosi, freschezza e sapidità, eleganza, equilibrio e persistenza di grande livello. Sono un amante del Nebbiolo in tutte le sue espressioni, questo in termini di eleganza e finezza rappresenta un autentico campione.

Lessona 1904 –

L'emozione mi accompagnerà per sempre. Quando mi ricapiterà di bere un vino di 106 anni. Avrei voluto assaggiarlo ad occhi bendati per non farmi influenzare dalla prima vista del colore. Un colore che non ti aspetti: un giallo quasi verdolino, ma cristallino, vivo direi quasi brillante, un colore indubbiamente affascinante (questi nebbiolo possono diventare dei "bianchi" anche dopo 50 anni grazie all'azione del potassio, dei tannini e degli antociani che formano la "camicia" che decolora il vino). Al naso ti sorprende ed è grandissimo: caffè, vaniglia tostata, poi si sviluppa e prende larghezza sempre più ampio e complesso, e si fanno riconoscere ancora sentori minerali. In bocca è piacevole, sapido, lungo, ancora vivo, non una bottiglia solamente da "ossequiare", ma da bere, bicchiere dopo bicchiere. Memorabile

A cena con noi

Capre e Cavoli

di Emilio Principato

Prende il posto dell'ex Goccia Blu, con una gestione fresca e rinnovata nel locale sempre trend-chic di Monteverde Vecchio. Elegante nella struttura architettonica, curata dall'architetto Mazarotta, si snoda su due piani comunicanti. Due entrate, con tanto di giardino interno e di cantina *up to date* per le oltre 100 etichette dai costi accessibili a tutte le tasche, a differenza di fin troppi luoghi di ristoro romani dove la caccia al portafoglio del potenziale cliente (ma lo sarà poi a lungo?) è sempre aperta. Interni impeccabili e sobri. La cucina è essenzialmen-



fra cui si segnalano: Gnocchi di patate con coda alla vaccinara, Calamarata all'arrabbiata o anche Quadrucci all'uovo in guazzetto di vongole e broccoli; mentre tra i secondi vengono proposti: Filetto di rombo selvaggio con birra e carciofi, Baccalà pastellato con passata di ceci e rosmarino oppure Maialino da latte arrosto con broccolo romano ripassato; per chiudere in bellezza fra i dessert si segnalano il Semifreddo panato al croccantino con salsa al cioccolato, Torta caprese con gelato alla nocciola oppure Millefoglie di pasta fillo al cocco con crema di mango e tra l'altro, va provato, quando è



te mediterranea, curata dallo chef Roberto Campitelli, reinventata e con un profondo lavoro di ricerca che soddisfa pienamente le aspettative gastronomiche, con ingredienti base di primissima qualità. Si potrebbe definire come una cucina mediterranea rivisitata ma il ristorante offre anche la classica cucina romana e servizio pizzeria, disponendo tra l'altro di un forno a legna, sempre un buon inizio per chi dovesse desiderare, o almeno sperare, in una pizza fatta ad arte.

Pasta fresca e dolci fatti in casa rendono questo posto ancora più invitante. Gli antipasti un gustoso preludio, primi piatti ricchi e preziosi secondi. Il menù viene cambiato ogni due/tre mesi, per lavorare prodotti stagionali questo a testimonianza della cura della cucina. Al momento tra gli antipasti è possibile provare: Saltimbocca di cappelante, Gamberi e zucchine in tempura oppure una Ricottina tiepida alle noci con miele di acacia; molto ricca la proposta dei primi piatti

presente, il menù degustazione, in particolare quello a base di pesce, una vera delizia ad un prezzo molto conveniente comprensivo del vino al bicchiere. Premuroso e puntuale il servizio, anche in presenza di cerimonie e banchetti, ma il servizio resta cortese ed efficiente anche nelle serate di pienone. Altra nota di encomio per un posto nel quale passare una piacevole serata è quasi *de rigueur*.

Ristorante Capre e Cavoli

via Pio Foà n. 06, Roma
tel. 06/56273868

Aperto: tutti i giorni a cena (la domenica anche a pranzo); lunedì chiuso per riposo settimanale

Costo: Euro 30/35 a persona, vini esclusi

Cronaca di una degustazione

I Supertuscans

di Alessandra Pinca

Sabato 20 febbraio si è svolta all'International Wine Academy di Roma (IWAR) un'interessantissima degustazione di Supertuscans.

I vini in degustazione erano otto ma, come spesso accade alla IWAR, siamo stati deliziati da una sorpresa finale, non in tema ma, di sicuro, estremamente gradita.

Due parole introduttive, prima di entrare nel vivo della degustazione, sui Supertuscans.

La nascita di questa denominazione va fatta risalire agli anni settanta, quando alcuni produttori toscani decisero di abbandonare la procedura di preparazione del Chianti, abolendo la percentuale del 30% di uve bianche prevista dal disciplinare, per sostituirla con altre varietà quali Cabernet, Merlot, Syrah e altri vitigni internazionali. O magari per produrre un sangiovese in purezza, possibilità che non era allora contemplata dal disciplinare, appunto creato seguendo l'antica nozione che il Chianti dovesse essere sempre e comunque un uvaggio o un blend.

L'esperimento risultò particolarmente interessante ma, soprattutto, apprezzato all'estero, per le caratteristiche di corposità e morbidezza dei vini che fecero loro meritare, dalla stampa inglese, la denominazione di SuperTuscans.

In Italia i Supertuscans non seguirono inizialmente severe regole per la classificazione delle DOCG e furono quindi immessi sul mercato come "vini da tavola". Solo successivamente, con il riconoscimento della categoria Indicazione Geografica Tipica, sono riusciti a meritare una classificazione di qualità più elevata, e altri oggi hanno addirittura la loro DOCG (ad esempio, il Sassicaia).

Parliamo di vini molto conosciuti all'estero, i cui capofila sono stati sicuramente il Sassicaia, il Vigorello, e poi il Tignanello, per proseguire con il Solaia e l'Ornellaia ma che, oggi, vantano una produzione estremamente ricca e diversificata sul territorio toscano.

In Italia non sempre sono stati considerati vera espressione del *terroir*, considerandoli piuttosto una forma di produzione *marketing oriented* in rapporto agli storici Brunello, Nobile di Montepulciano e Chianti. La realtà, come sempre, è forse nel mezzo. Dopo i primi Supertuscan - forse - il dilagare di tentativi innovativi e che dessero nuovo carburante al motore dell'enologia toscana ha prodotto risultati non sempre soddisfacenti. E' vero che i Supertuscans non nascono completamente da vitigni autoctoni toscani ma riescono, in alcuni esempi di indubbia eccellenza, a generare vini di alto pregio che invecchiano bene nel tempo e che sono capaci di dare quelle emozioni che spesso si associano a questa interessante ed affascinante regione.

La degustazione

Degli otto vini presenti in degustazione, i primi tre fanno parte della DOC S. Antimo che prende il nome dalla zona di appartenenza - a sud di Siena - e dalla bellissima abbazia romanica che sovrasta le verdi colline con la sua silente maestosità, i tre rappresentano le diverse anime dei Supertuscan, con un vino che nasce da un blend di sangiovese, merlot e cabernet, un altro con un 20% di Syrah e con le consuete caratteristiche speziate di questo vitigno, un altro ancora un syrah in purezza.

I restanti cinque Supertuscan degustati nascono dal medesimo *blend* ma in zone diverse e con l'eccezione di un vino prodotto con Sangiovese in purezza e di un Cabernet in purezza.

Ma entriamo in dettaglio:

Cupano

Ombone 2007

Il vino prende il nome dal fiume che costeggia la zona di produzione e uno dei tre che fa parte della DOC S. Antimo.

Il produttore - sicuramente uno di quelli definibili



di culto - non necessita di presentazioni, tale la fama che accompagna, soprattutto negli Stati Uniti, il suo Brunello.

Annata calda quella del 2007. Il vino è il risultato di un *blend* di Cabernet, Merlot e Sangiovese, presenti nel blend per un 33% circa ciascuno. Rosso scuro e denso, naso complesso ma meno ricco di quanto non lo sia al palato. Vellutato al primo approccio in bocca, caldo e alcolico, astringente sul finale per i tannini ancora giovani. Buona acidità.

Ciacci Piccolomini D'Aragona

Fabius 2006

Il vino è prodotto in località Molinello. Seconda delle tre DOC di S. Antimo degustate.

Il produttore vanta grande fama e il vino è stato chiamato Fabius in onore del vescovo di Montalcino, Fabius de Vecchis, che, nel 1672, diede inizio alla realizzazione del palazzo che oggi è sede della cantina. Il vino è prodotto con Syrah in purezza ed ha un affinamento in barriques di rovere per 15 mesi.

Il 2006 è stata un'annata calda ma non quanto il 2007, affinando di conseguenza le note olfattive e il colore che risulta meno concentrato.

Colore rosso rubino; al naso intenso e persistente, presenta sentori di frutta fresca, mora e prugna con leggere note di caffè e spezie. Al gusto è caldo, equilibrato, con una buona acidità, un discreto corpo e una buona persistenza. Non così evidente qui la marca del syrah, come spesso avviene in Toscana, dove il vitigno ha una espressione varietale in bicchiere nettamente diversa da quella che si ha in Australia e in Rodano.

Col D'Orcia

Nearco 2006

Il vino è prodotto in Montalcino - Siena - Località Sant'Angelo in Colle ed è l'ultima delle tre DOC S. Antimo degustate. Il vino nasce da un mix di 50 % Merlot, 30% Cabernet, 20% Syrah.

Oltre alla fermentazione in acciaio, Nearco fa affinamento di 18 mesi in barriques nuove di rovere e dopo i primi 12 mesi di affinamento separato, viene assemblato ed il vino ottenuto ritorna in barriques per altri 6 mesi. All'imbottigliamento segue un affinamento in bottiglia di oltre un anno

Il colore è rosso rubino intenso con sfumature violacee. Il naso è estremamente interessante ed oltre alle note del cabernet, spiccano le speziature del syrah come il pepe e percepibile l'alcool.

Al gusto non vengono premiate del tutto le aspettative del naso. Infatti, il vino risulta caldo, persistente e con buona acidità all'inizio per divenire leggermente sapido nel finale con tannini particolarmente marcati. Detto ciò, è ancora molto giovane, e quindi bisogna attenderlo dopo un po' di anni di affinamento in vetro.



Moris Farms

Avvoltoire 2006

Il vino è prodotto vicino alla costa grossetana e, precisamente, in provincia di Massa Marittima.

L'Avvoltoire è prodotto dalla Moris Farms, produttori di origine spagnola, insediatisi in Toscana, ed è composto



da Sangiovese 75% , Cabernet Sauvignon 20%, Syrah 5%.

La fermentazione è fatta in vasche di cemento per un periodo di macerazione di 25 giorni mentre la fermentazione malolattica viene effettuata in barriques nuove, con un'ulteriore maturazione per 12 mesi con un travaso intermedio ed affinamento in bottiglia.

Il colore è rosso rubino intenso, brillante e con riflessi violacei dati dalla forte percentuale di Sangiovese. Al naso risulta estremamente interessante e sono percepibili note di frutta matura e di vaniglia. In bocca è equilibrato, caldo, con giusta acidità, molto ben strutturato.

Grattamacco

Grattamacco 2004

L'Azienda è situata sulla collina prospiciente il mare a 100 metri di altezza, fra Castagneto Carducci e Bolgheri ed è sicuramente la più nota produttrice di Supertuscan dopo il Sassicaia.

Il vino è il



risultato di un blend di Cabernet, Merlot e Sangiovese con fermentazione alcolica in tinelli di legno aperti; fermentazione malolattica in acciaio ed invecchiamento di 21 mesi in barriques nuove.

Questo vino ha un colore rosso rubino intenso, brillante e con leggere sfumature granato. All'analisi olfattiva rivela note estremamente raffinate ed interessanti di

frutti scuri come la ciliegia rossa, la mora, il mirtillo, ma anche un sentore di erba di campo accompagnato da un legno gentile. Alla gustativa è immediatamente percepibile come setoso, elegante e pulito per diventare, sul finale, astringente ma con buona acidità. Un ottimo vino votato all'invecchiamento.

Colle Massari

Montecucco Rosso Riserva 2004

L'azienda Colle Massari è localizzata nei pressi dell'omonimo colle in Maremma. I proprietari sono i medesimi di Grattamacco.

Il Montecucco Rosso Riserva nasce da un mix nel quale il Sangiovese ne rappresenta una quota del 70% e la restante percentuale è ripartita tra un 20% di Cilieggiolo e un 10% di Cabernet.

La fermentazione è in acciaio e l'invecchiamento è di 18 mesi in barriques e tonneau di 2°/3° passaggio con un affinamento in bottiglia per ulteriori 12 mesi.

Il colore è rosso rubino, limpido. Al naso si percepiscono lievi sentori di frutti rossi, ciliegia, liquerizia e viola e sicuramente di selvatico. Alla gustativa il Montecucco risulta abbastanza equilibrato, non particolarmente persistente e con tannini ancora verdi.

S. Giusto a Rentennano

Percarlo 2004

Il Percarlo è prodotto in località San Giusto a Rentennano, nella parte più meridionale della zona del Chianti classico (Gaiole), dalla Fattoria di S. Giusto a Rentennano, di proprietà dei Fratelli Martini di Cigala.

Sicuramente il Percarlo è tra i primi dieci Supertuscan e l'azienda è conosciuta anche per la produzione di un ottimo Chianti e quello che è, senza ombra di dubbio, il migliore Vin Santo d'Italia insieme a quello degli Avignonesi.

Il Percarlo è prodotto con uve Sangiovese in purezza. La fermentazione e macerazione avviene in vasche di cemento smaltate per 18 giorni, l'invecchiamento avviene in barriques di rovere francese per 20-22 mesi ed il vino, non filtrato, affina 18 mesi in bottiglia.

Il colore è rosso rubino brillante. Al naso dischiude un ventaglio di profumi che vanno dal cioccolato scuro, all'alloro, alla cannella, al legno, a note balsamiche, alla viola, con grande raffinatezza ed eleganza. Il naso non tradisce la degustazione perchè il Percarlo in bocca risulta equilibrato, con buoni tannini, fresco e con buona acidità. Un ottimo esempio di Supertuscan.



Villa Cafaggio

Cortaccio 2003

Il Cortaccio, prodotto da Villa Cafaggio in località Panzano – Greve nel Chianti, sembra non risentire particolarmente della difficile annata degustata. Il forte caldo e la siccità non sempre hanno permesso di ottenere vini di qualità come questo sembra essere.

Prodotto con cabernet sauvignon in purezza, presenta un colore rosso granato profondo. La fermentazione viene fatta in piccoli serbatoi di acciaio inossidabile. La malolattica è fatta interamente in barriques nuove di rovere francese. È seguita da un ulteriore affinamento di 18 mesi nelle stesse barriques ed una volta imbottigliato il vino riposa per almeno 6 mesi prima che sia commercializzato.

Il naso è estremamente fine con sentori di ribes nero e di caffè tostato. In bocca è altrettanto interessante, non troppo persistente ma equilibrato, buona l'acidità e giusta tannicità.

E per concludere, la sorpresa a cui si accennava all'inizio.

In anteprima degustazione del **Brunello 2005** prodotto da **Salvioni**. Il 2005 è stato un anno freddo e piovoso. Questo Brunello, non ancora in commercio, svela comunque una sua natura calda, accompagnata da tannini ancora molto giovani. Un colore rosso rubino vivace e profumi tipici del Sangiovese in purezza. L'analisi globale ci fa presupporre un percorso di vita interessante, sia per l'evoluzione del bouquet, sia per la gustativa per le quali tutti i presenti hanno pensato di ritrovarsi tra qualche anno. Un vino molto promettente e che si apre compiutamente in bicchiere solo dopo una buona trentina di minuti almeno, rivelando doti sulle prime nascoste. Interessante verificare il suo progresso organolettico in divenire.



Attualità

Anteprima del Vino Nobile di Montepulciano 2010

di Antonio Di Spirito

Una intera settimana di febbraio è stata dedicata alle anteprime della Toscana: 16 e 17 per il Chianti Classico, 18 per il Vino Nobile di Montepulciano, il 19 e 20 al Brunello di Montalcino.

L'impressione comune è che la qualità dei vini presentati sia mediamente migliorata, a prescindere dall'annata. Per il Chianti Classico e per il Brunello vi sarà riferito in altra parte del giornale; io, invece, vi racconto del Vino Nobile di Montepulciano.

Un giudizio semplificato, comparativo con l'annata precedente, mi porta a dire di un netto miglioramento sia dal punto di vista olfattivo (escludendo qualche "violento" profumo e sapore di lampone, sono tornati i profumi floreali di viola-mammola e ciclamino, oltre al fruttato caratteristico del sangiovese), mentre l'anno scorso i profumi addotti dal legno (mentolati, resina e vaniglia) ed i prodotti utilizzati per le chiarifiche avevano lasciato tracce nel vino in quantità tali da risultare prevalenti sugli altri profumi.

Altra differenza con l'annata precedente sta nei tannini: il Nobile 2007 non è ancora perfettamente pronto, perché ha un tannino ancora un po' prosciugante, ma non verde; molti (troppi), infatti, i "campioni da botte" (ben 19 su 32); necessitano di un'ulteriore permanenza in bottiglia per essere goduti appieno. Invece, quasi tutte

le riserve (2006 e 2005), hanno un tannino morbido e già godibile.

E', forse, il risultato dei controlli presso le cantine, che in conferenza d'apertura ne è stata annunciata la intensificazione per il futuro, che producono questi risultati? Qualora fosse davvero così, allora ben vengano! Ce lo meritiamo noi consumatori e se lo merita, soprattutto, il "NOBILE", che ha tutto per essere non solo uno dei vini più importanti d'Italia, ma del mondo.

Riporto di seguito le considerazioni sui alcuni singoli vini.

BINDELLA

Nobile 2007: profumi di viola, ciclamino e ciliegia con note di tostatura; in bocca è fruttato ed ampio, secco, caldo, persistente e con un ottimo tannino.

Selezione "I QUADRI" 2007: profumi di viola, ciclamino e ciliegia con note di legno; sapori morbidi e fruttati, tannini maturi, armonico.

BOSCARELLI

Selezione "Nocio" 2006: ciclamino, foglia di noce, fruttato e note di legno, in bocca, oltre al fruttato, si apprezza la consistenza e l'acidità; tannino un po' in ritardo.





CANNETO:

Riserva 2006: floreale, ciliegia e note balsamiche; in bocca è fruttato e piacevole, è fresco ed ha un tannino abbastanza morbido.

CARPINETO

Riserva 2005: viola, ciclamino e cuoio all'olfattiva; alla gustativa è fruttato, ampio, buona acidità ed un tannino vellutato.

CONTUCCI

Riserva 2005: profumi di viola, ciclamino e ciliegia; alla gustativa è fruttato, ampio, equilibrato, fresco e con tannini morbidi.

CROCE DI FEBO

Nobile 2007: colore molto concentrato, profumi di viola e foglia di noce; in bocca tanta frutta rossa matura, caldo e tannino morbido.

DEI

Riserva Bossona 2006: profumi di viola, ciclamino, ciliegia e goudron; alla gustativa è fruttato, secco, persistente e presenta un bel tannino morbido.

FASSATI

Nobile 2007: profumi di viola, ciclamino, frutta fresca e note di legno; alla gustativa è fruttato, piacevole, caldo, morbido.

FATTORIA DEL CERRO

Selezione "Antica Chiusina" 2006: al naso si presenta elegante, floreale; in bocca è rotondo, pieno, fresco, giustamente tannico.

GATTAVECCHI

Nobile 2007: floreale e frutta rossa al naso; perfetta corrispondenza in bocca con tannini levigati, caldo e con buona freschezza.

ICARIO

Riserva Vitaroccia 2006: viola e prugna matura al naso;

in bocca è fruttato e caldo, tannico, morbido e persistente.

LA BRACCESCA

Nobile 2007: profumi delicati di viola e ciliegia; in bocca è fresco, fruttato, persistente, tannini morbidi.

LA CIARLINA

Nobile 2007: profumi di ciclamino e canfora; in bocca è caldo, morbido, fruttato, tannino deciso.

LE BERNE

Nobile 2007: profumi floreali e fruttati; in bocca è fruttato e fresco con tannini in maturazione.

NOTTOLA

Nobile 2007: profumi di ciclamino, viola e prugna e mentolato; in bocca è fruttato, secco e tannico.

POLIZIANO

Nobile 2007: ciclamino, foglia di noce e leggera nota ematica; in bocca è fruttato, ampio con tannini dolci.

SALCHETO

Selezione "Salco Evoluzione" 2005: profumi floreali, erba-ceo e leggere note ematiche; in bocca è fruttato, ampio, morbido e con tannino maturo.

TENIMENTI ANGELINI

Selezione "Simposio" 2006: profumi di ciclamino, viola e frutta; alla gustativa è fresco, fruttato, ampio armonico ed ha un tannino vellutato.

TERRA ANTICA

Nobile 2007: profumi floreali e fruttati (ciliegia e prugna); alla gustativa è fruttato, fresco e con un tannino levigato.

VILLA S.ANNA

Selezione "Poldo" 2006: profumi di ciclamino e leggere note ematiche; in bocca è fruttato, maturo, fresco e con tannini dolci.

Attualità

Benvenuto Brunello 2010

di Luca Azzellino



Come di consueto la terza settimana di Febbraio è dedicata agli assaggi delle anteprime dei vini DOCG toscani di cui le ultime 2 giornate di Venerdì 19 e Sabato 20 sono state riservate agli assaggi da parte dei giornalisti del Brunello di Montalcino 2005 alla Riserva 2004 e al Rosso 2008.

Dico subito che la mia esperienza di assaggi dell'annata 2005 non si riferisce solo all'intensa due giorni da poco conclusa ma parte da ben prima, all'incirca da Novembre scorso con intensificazione dell'attività e delle visite in azienda specialmente durante Gennaio.

In generale l'annata mi piace molto anche se parlando di grandi numeri ho rivisto il mio giudizio un po' al ribasso specie dopo l'intensa due giorni dell'anteprima forse perché durante le mie scorribande tendo ovviamente a visitare le aziende che per me rappresentano il Brunello di Montalcino.

Comunque nei casi dei vini da me ritenuti validi credo che questa sia un'annata sicuramente "più piccola" ma molto più sangiovese rispetto alla precedente, e con questo mi riferisco a quelle caratteristiche di freschezza di profumi che ritengo sia doveroso trovare specialmente in vini ancora molto giovani e a certe doti di facilità di beva che l'annata stessa propone. Annata più piccola, nel mio caso non vuol dire che i vini non possano affinare a lungo come spesso molti esperti del settore spesso precipitosamente giudicano, basta assaggiare alcuni Brunello del 1998 per esempio, e che in ogni caso è lecito aspettarsi in prodotti di tale importanza, ma trattasi di vini che, se validi, e prendo in prestito la frase del bravo oltre che simpaticissimo Giuseppe Sesti, possono essere ben apprezzati "al dente" oltre che mi auguro dopo parecchi anni di cantina.

Valutata 4 stelle dal Consorzio trattasi di una di quelle annate "sfortunate" che si trova in mezzo a due vendemmie ritenute eccezionali, la 2004 per l'appunto e la 2006,

forse la vera grandissima annata fra le due in questione. La stagione è stata caratterizzata da un andamento climatico ritenuto ottimo fino a metà settembre fino a quando in un paio di giorni ci sono stati oltre 100 millimetri di pioggia. Questo ha fatto sì che si è avuta una buona perdita di prodotto, ma per coloro che hanno provveduto con le giuste riduzioni di quantità per portare in cantina uve intatte, i risultati si sono visti poi al bicchiere.

Dei vini che mi sono particolarmente piaciuti Gianni Brunelli - Le Chiusse di Sotto per me il migliore dei presenti, poi sicuramente Le Macioche, Sesti, Il Marroneto, Il Colle, Ciacci Piccolomini, Il Poggione, Fuligni, Pertimali, i tre dei canalicchi, rispettivamente Lambardi, Franco Pacenti - Canalicchio e Canalicchio di Sopra, Pietroso, Tenuta Le Potazzine, San Lorenzo, Sesta di Sopra, Siro Pacenti, Tiezzi, Le Ragnaie, Mastrojanni, Capanna, Le Chiusse, Col'D'Orcia e Vasco Sassetti. Al di fuori della manifestazione in assoluto il migliore insieme a Gianni Brunelli per me è stato il Brunello di Fonterenza, ma ottimi sono anche Costanti, Pian dell'Orino, Salicutti e Stella di Campalto.

Oltre ai produttori citati ve ne sono altri da me ritenuti corretti e validi in rapporto all'annata, circa una decina e c'è da dire che in molti casi i vini presentati difettavano o mancavano totalmente di affinamento in bottiglia, pertanto il giudizio sarà sicuramente rivedibile in meglio, ma per il resto ho trovato molti vini con tannini verdi e astringenti e soprattutto vuoti da metà palato in poi, difetto che specie nel Sangiovese che tende a gonfiarsi di acqua dopo le piogge è ancora più evidente che in altri vitigni.

Detto questo, non si può non notare che se tra i circa 150 vini dei produttori testati ben oltre la metà di questi assaggi non sono stati perlomeno sufficienti sicuramente questo dovrebbe dare da pensare su cosa effettivamente si intenda per Brunello di Montalcino specialmente in fase di assaggio d'esame da parte del Consorzio.

Per il Rosso 2008 anche in questo caso siamo in un'annata valutata 4 stelle, generalmente molto regolare come andamento climatico e che presumo sconti il fatto che sarebbe stato esagerato avere 3 annate consecutive a 5 stelle, anche se probabilmente e mi rivolgo a chi segue questi dati statistici, forse i risultati al bicchiere della vendemmia 2008 in molti casi si riveleranno migliori di quelli del 2007, ma vedremo... c'è tempo!

In generale devo dire che la situazione del Rosso è piuttosto contrastante in quanto ben pochi produttori vi puntano seriamente, preferendo produrre soprattutto Brunello ovviamente più remunerativo rispetto al Rosso. Personalmente ritengo per una credibilità migliore della zona, ma il discorso potrebbe valere ad esempio anche per la Valpolicella dove si produce più Amarone che Valpolicella o per la Valtellina dove si produce più Sforzato che Valtellina, sarebbe il caso che la produzione del Rosso di Montalcino fosse di gran lunga maggiore rispetto a quella del Brunello e non il contrario, facendo sì che oggi il Rosso sia spesso rilegato a mero contenitore delle uve scartate dalle produzioni del Brunello. Al fine di valorizzare al meglio l'intera zona di produzione ed indurre il consumatore a comprare vini di Montalcino senza necessariamente svenarsi finanziariamente, sarebbe meglio poter dedicare alla produzione di Brunello solo quelle uve di qualità superiore tale da garantire quel gap qualitativo e di prezzo che ci dovrebbe giustamente essere tra Rosso e Brunello, in modo che non capiti più di avere a che fare con esempi di Brunello che escano in anteprima già morti e sfiancati dal lungo affinamento previsto giustamente dal disciplinare di produzione. Per quanto riguarda i vini assaggiati sicuramente mi è piaciuto moltissimo il Rosso di Giuseppe Gorelli di Le Potazzine che da sempre punta molto sulla valorizzazione del suo Rosso e i risultati si vedono e gli danno ragione e comunque, tutti i produttori già citati in precedenza hanno presentato i prodotti più validi.

Per quanto riguarda il Brunello Riserva 2004, valutata a 5 stelle dallo stesso Consorzio è quindi ritenuta correttamente un'ottima annata, anche se ritengo con risultati al bicchiere non così eccelsi come ci si poteva aspettare, ciò dovuto, secondo il mio parere, per l'eccezionale generosità dell'annata in termini di produzione di uva e di conseguenza non adeguati diradamenti in vigna da parte di molti produttori che venivano da due annate difficili, i quali per recuperare i mancanti introiti del 2002 e del 2003 ha portato molti a produrre anche la versione Riserva con conseguente diminuzione della qualità per il Brunello base.

La conferma di ciò si è avuta con il grande numero di vini presentati, circa 60, ma anche in questo caso con risultati altalenanti e che spesso non giustificano il senso stesso del vino prodotto come Riserva che a mio modo di vedere dovrebbe essere di gran lunga migliore del prodotto base, soprattutto in ottica consumatore che si vede costretto a spendere cifre maggiorate per dei vini che in molti casi sono simili al vino base se non addirittura peggiori.

Tra i vini presenti i miei favoriti sono stati: assolutamente Le Macioche, la Riserva Phenomena di Sesti, Gianni Brunelli, Pertimali, Il Poggione, ancora Le Potazzine, Canalicchio di Franco Pacenti e Uccelliera.

Al di fuori della manifestazione senza alcun dubbio Fontenerza e per chiudere in bellezza il migliore in assoluto per me è il fantastico Brunello Riserva 2004 di Poggio di Sotto di Piero Palmucci, il quale al momento non ha ancora presentato all'assaggio i suoi vini di annata che a suo dire necessitano ancora di affinamento; Brunello 2005 che lui personalmente ritiene molto valido, tanto da averne prevista anche una versione Riserva e Rosso 2007, che come molti sanno esce sempre un anno in ritardo rispetto agli altri Rosso in quanto effettua ben 2 anni di affinamento in botte.

Arrivederci al Benvenuto Brunello 2011!



Attualità

I piccoli vigneroni del futuro raccontano...

La mia terra

*La mia terra è una campagna,
con frutti vigorosi e succosi,
un'aria fresca e piacevole,
la potente fortezza medioevale,
i mille campi verdi e gialli,
il cinguettio degli uccellini in salute,
l'odore dei boschi avvolti
nella macchia mediterranea,
tutti gli animali vivaci,
le strade antiche del paese.*

*E' bello vivere in mezzo a questo paesaggio
immenso e fortemente naturale,
c'è un misto tra allegria e storia
in questa piccola terra.*

Giovanni Siro Pacenti, anni 10 - Montalcino

NEW
WINE JOURNAL
UNA NUOVA VOCE PER IL VINO SUL WEB

www.newwinejournal.it