

CURIOSITÀ

Una degustazione nata quasi per gioco ci ha fatto conoscere grandissimi vini che dopo tanti anni sono diventati veri e propri condensati di emozione



Capolago è un bel borgo affacciato sul lago di Lugano, a due passi da Varese. C'è nato Carlo Maderni, l'architetto che ha disegnato la pianta definitiva e ha realizzato la facciata della basilica di San Pietro, in Vaticano. Ci si trova anche un eccellente ristorante, da Annetta (tel. 0332.490230), ricavato in un edificio del '700, ambiente rustico ma elegante, con una storia alle spalle. La prima versione, osteria con stallazzo, venne aperta ai primi del '900 da una certa Annetta, di passaggio in transito per

la Svizzera. Il nome è rimasto, la buona cucina anche, la fama si è allargata, così come la cantina, che conta oggi circa 350 etichette di qualità. Un locale quieto, rilassante, attrezzato. Il posto giusto per ritrovarsi con gli amici e mangiare e bere andando sul sicuro: piatti, accoglienza, servizio, sono infatti di prima classe. A un tavolo di Annetta si sono ritrovati di recente un gruppo di amici del vino, per passione o professione, per assaggiare alcuni vini bianchi d'annata. Rappresentate tutte, o quasi, le professioni del vino e dintorni:

sommelier, distributore, produttore, enologo, chef, assaggiatore (uno dei quali nostro collaboratore), oltre qualche appassionato allenato a bere comunque bene. Tutti intenditori veri, insomma. Un incontro informale, nato spontaneamente, con le bottiglie rubate alla scorta della cantina di casa di ognuno. Nessun obiettivo se non quello di assaggiare vini bianchi che avevano passato qualche anno in cantina, indipendentemente dall'annata di produzione e dal territorio di provenienza. Per capire la loro resistenza, la loro evolu-

zione, al passare del tempo. Tre i parametri di giudizio: colore, profumo e sapore, ognuno meritevole di un massimo di cinque punti. I vini, una dozzina, spesso bottiglie uniche, ovvero senza la possibilità di aprirne un'altra nel caso la prima avesse mostrato qualche difetto, sono stati stappati in cantina, versati nei bicchieri e portati davanti agli assaggiatori in gruppi di tre vini alla volta. Nessuno poteva sapere chi aveva fatto il vino fino al termine dell'ultimo giro di bicchieri, cioè ad assaggio concluso. Una specie di degustazione cieca, in cui le bottiglie vengono avvolte in un foglio di carta stagnola per non far riconoscere agli esperti intorno al tavolo l'etichetta del vino.

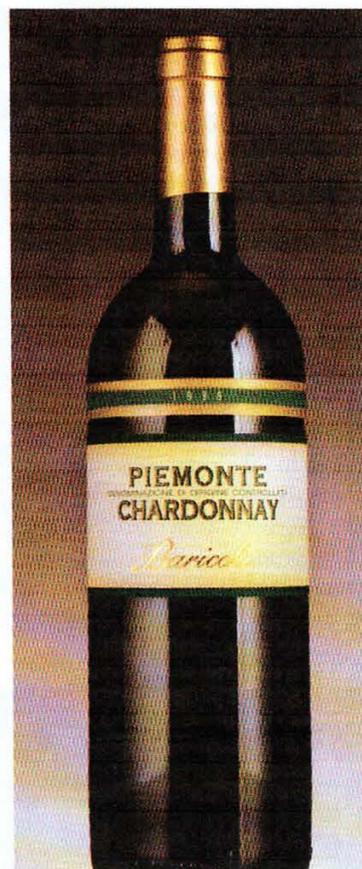
La curiosità è molta

In questo caso le bottiglie sono semplicemente rimaste in cantina, e a "viaggiare" verso il tavolo sono stati solo i vini direttamente nei bicchieri, dopo che i tappi erano stati tolti da circa un'ora.

Il risultato finale, stilato da esperti dal palato fine (che è quello che a noi interessa, perché vediamo il vino soprattutto dalla parte di chi

beve) e non da valutazioni particolarmente approfondite, da supertecnici, insomma, ha visto alcune etichette primeggiare e altre invece ricevere pochi consensi se non proprio nessuno, tanto da poter entrare a far parte di diritto del gruppetto delle delusioni. Visto che gli assaggi non li hanno fatti i componenti della nostra squadra di degustazione ma altre persone, seppur con un *curriculum* di esperienze particolarmente robusto, non ci addenteremo nelle parti basse della informale classifica finale, dove figurano comunque nomi importanti. Va pur ricordato che fare vini bianchi capaci di tenere nel tempo non è cosa affatto facile e non basta l'estensione delle vigne, il blasone o la potenza commerciale, per assicurarsi un buon successo. Va detto anche che molti di questi vini non sono oggi più in commercio.

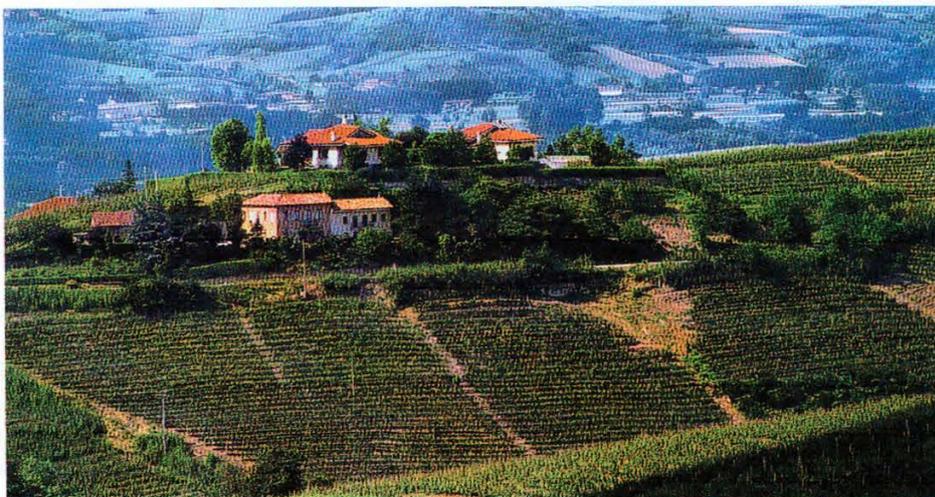
Andiamo allora nella zona dei meritevoli, tra i quali vale la pena mettere anche un vino che in effetti non ha avuto apprezzamenti particolari ma solo per superati limiti di età. Un vino invecchiato troppo, ormai andato. Si tratta di



Lo Chardonnay 1999 dell'azienda piemontese Baricchi, vincitore un po' a sorpresa della degustazione tra bianchi invecchiati.

IN TERRA DI NEBBIOLO

Vigneti sulle colline delle Langhe, la zona del nebbiolo da Barolo che sa però "ospitare" anche uve bianche di qualità.

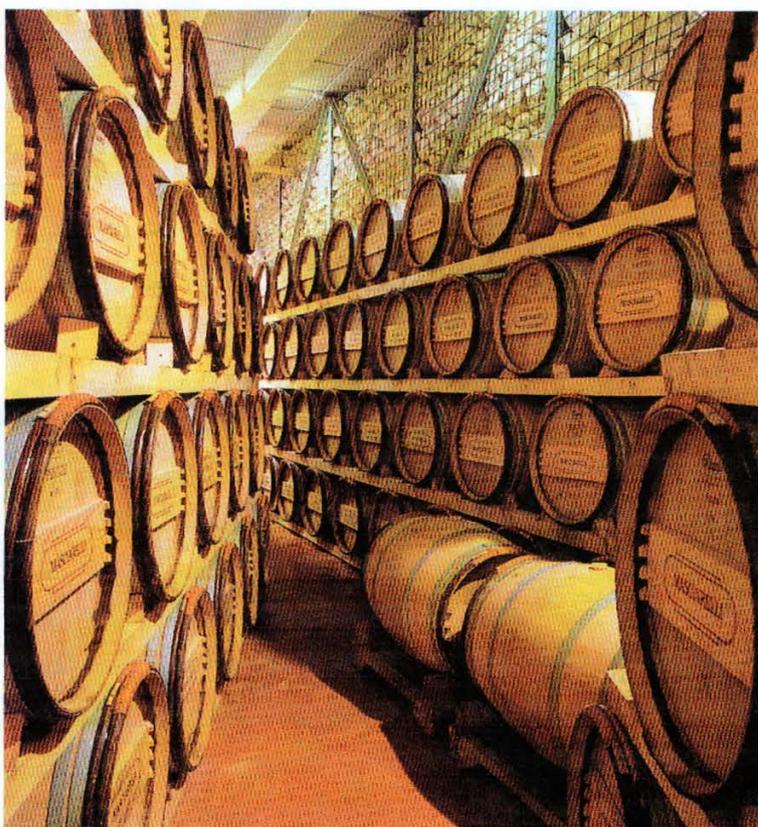


Baricchi

CURIOSITÀ

un De Vite, un bianco a base di riesling, prodotto da Hofstatter. Annata 1975. Troppo tempo, quasi 30 anni, però si è voluto vedere l'effetto che avrebbe fatto. Un vino estremo, diventato quasi color ambra, ormai ossidato ma che fino a qualche anno fa avrebbe lasciato di stucco chiunque. Pensare che il De Vite fatto oggi dalla stessa azienda di Termeno, in Alto Adige, è indicato da bere subito. Le uve con cui viene fatto sono però cambiate, oggi si usa il pinot bianco, il müller thurgau e il sauvignon. Bene, benissimo è andata una Vernaccia di Oristano del 1988, prodotta dalla locale cantina sociale. Un bianco buono, potente, alcolico, di 16°. Un sedicenne

ancora in gamba, fatto da un'azienda grande e in quantità. Complimenti corali. Piaciuto assai anche un Pinot Grigio di Jermann, annata 1989. Bel colore limpido, profumi intatti, lieve ossidazione ma non tale da cancellare tutti gli altri meriti. Apprezzati anche due bianchi di illustri produttori piemontesi, oggi vocati ai rossi: uno Chardonnay 1997 di Roberto Voerzio e un Bussiator di Aldo Conterno, sempre Chardonnay, fatto nel 1995. Tra i vini in campo anche un Coulée de Serrant di Nicolas Joly, annata 1981, quindi bello anziano. Un vino fatto nella valle della Loira in una collina dove la vigna è coltivata da 800 anni. Joly è il re della biodinamica,



Le barrique della cantina Masciarelli, una delle aziende abruzzesi che sta contribuendo a rilanciare il trebbiano, vitigno bianco dalle grandi potenzialità.

nessuna sostanza artificiale alle vigne e alla terra. Questo suo bianco famosissimo ha avuto una evoluzione molto altalenante, tra il piatto e l'andante con brio. Evoluzione di profumi pronti a sparire per poi riapparire dopo mezz'ora. Chissà, forse andava lasciato lì nel bicchiere per ancora del tempo. Meglio è andato un Riesling 1989 Vie di Romans della famiglia Gallo, un bel rappresentante dei bianchi del Nordest. Bevuto tre, quattro anni fa sarebbe stato probabilmente ancora perfetto. Adesso aveva appena intrapreso la strada in discesa, con qualche sensazione di ossidazione. Ma questo è il destino dei vini. Torniamo infine nel Nordovest, ancora con due piemontesi. Il primo è rimasto in panchina, un Gaia&Rey del 1996, Chardonnay di Angelo Gaya. Sapeva di tappo. Sfortuna, noi ne abbiamo aperta una della stessa annata in luglio ed era da fuori di testa tanto era buona. Fatto sta che da Annetta c'è e n'era una sola bot-

Baricchi



CURIOSITÀ

ZONA DI BIANCHI

Vigneti sui pendii dell'Alto Adige: questa regione sa esprimere vini bianchi di grandi potenzialità anche per l'invecchiamento, come il riesling renano.

tiglia e quindi niente da fare. Il secondo piemontese in passerella è stato poi quello che ha alla fine ottenuto il maggior punteggio assoluto, in sostanza, il migliore. Una vera sorpresa perché, tra i blasonati produttori in lizza era sicuramente quello meno famoso.

La vera sorpresa

Un trionfo di consensi per il Piemonte Chardonnay di Baricchi, annata 1999, un vino di 5 anni, quindi relativamente giovane rispetto ad altri presentati per l'occasione. Baricchi è il nome della cascina-cantina su una collina ripida dalle parti di Neviglie, in provincia di Cuneo. Natale Simonetta è il nome del giovane produttore (tel. 348.7146500) che fa questo vino bianco. Incuriositi, l'abbiamo contattato e, miracolo, abbiamo scoperto che qualche decina di bottiglie di questo vino ancora le ha in cantina (si trovano solo lì...) e costano davvero poco, 9 euro a bottiglia. "È un vino non facile da

capire e quindi da commerciare, la gente ha sempre l'idea che un bianco debba essere giovane, fresco e sapido", dice il produttore lombardo trapiantato tra i colli di Langa. "Invece ci sono bianchi che, tranne nel colore, possono essere simile nella struttura, nella corposità a certi sostanziosi vini rossi. Questo Chardonnay l'ho fatto perché amo questo tipo di vino e mi piace berlo e dividerlo con amici capaci di apprezzarne lo stile particolare". Fatto anche in maniera particolare, con una parte delle uve raccolte a fine agosto e parte a inizio ottobre. Una parte appena mature e l'altra parte sovrature. Il mosto della prima vinificazione va a finire nel vino ottenuto nella seconda vinificazione, quella delle uve autunnali. Il vino sta poi in botti da 500 litri per due anni, con un *bâtonnage*, ovvero un rimescolamento, una volta alla settimana, per rompere i lieviti che si depositano sul fondo e rimmetterli in sospensione finché si

depositano di nuovo. L'anidride solforosa contenuta in questo vino è bassa, nonostante la solforosa sia necessaria proprio per i vini da invecchiamento. 70 milligrammi per litro sono pochi, considerando che il massimo consentito dalla legge è più del doppio. Com'è facile notare dai vini assaggiati, l'uva che dà la maggiore garanzia di invecchiamento è lo chardonnay, vitigno d'origine francese che arriva da un paese che si chiama appunto Chardonnay, da *chardon*, cardo. Un tempo veniva confuso con il pinot bianco, poi è stato accertato che è un incrocio spontaneo, avvenuto in epoche lontane, tra i vitigni pinot bianco e gouais blanc. L'uva si presenta con un grappolo compatto, a forma triangolare, gli acini hanno la buccia sottile, le radici preferiscono i terreni argillosi e calcarei, meglio se di mezza collina. Il vitigno non ama le gelate e l'acqua ristagnante. Non è insomma un tipo facile ma se coltivato

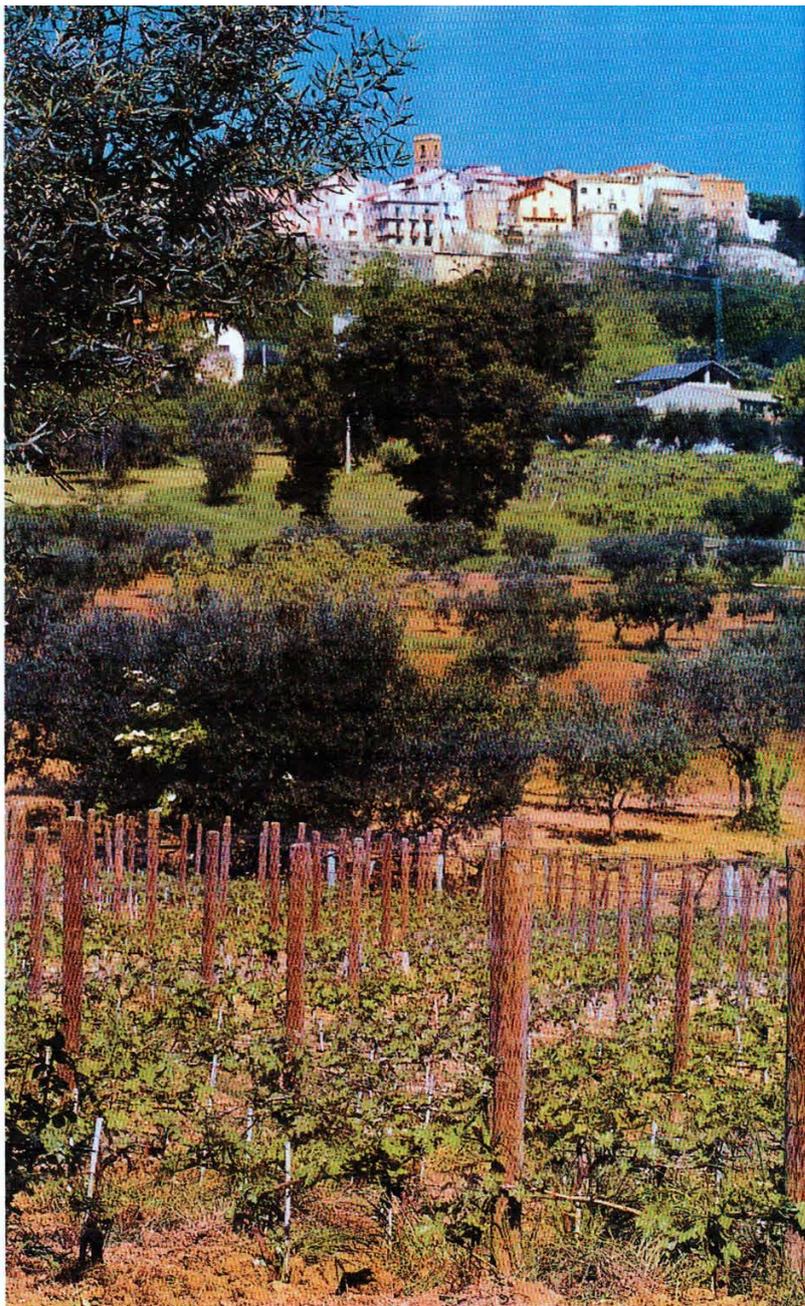
CURIOSITÀ

con cura sa dare grandi vini, che presentano elevata acidità fissa, che si traduce in freschezza, e grado alcolico consistente, fino a 14°. Si presta così, per sua costituzione, a restare a lungo in barrique. Viene usato in tre modi: in purezza, per dare consistenza e sapore a uve più comuni, per fare spumanti. Nella sua terra d'origine dà vita, insieme ad altre uve, a illustri Champagne e, da solo, a importanti Borgogna.

Chardonnay ma non solo

“Lo chardonnay sta in prima fila”, dice Giorgio Rinaldi, esperto di tecnica di degustazione dell'Associazione italiana sommelier e nostro attivo collaboratore, “ma a seguirlo sulla strada della vecchiaia ci sono anche altri vitigni, una buona parte dei quali sono nati e cresciuti in Italia. Vedi alcuni trebbiano d'Abruzzo, quelli usati per esempio da Marramiero per fare l'Altare o quello adottato da Masciarelli per fare il Marina Cvetic, due vini sulla cui tenuta nel tempo c'è da mettere la mano sul fuoco. Oppure la Ribolla, come quella di Josko Gravner, o il Vermentino di Gallura. Ho assaggiato vini fatti con queste uve in purezza e dopo 5 o 6 anni erano ancora in forma superlativa”.

“Dipende molto dal territorio e dalla filosofia di produzione”, continua Rinaldi. “Certi chardonnay valdostani come quelli coltivati da Costantino Charrere a Les Cretes sono decisamente migliori di quelli piantati in certe aree piemontesi poco lontane. Quelli di Alois Lageder, altoatesino con cantine sulla riva destra dell'Adige, sanno dare di più di quelli piantati magari dall'altra parte della valle. Il produttore, dal canto



Trebbiano d'Abruzzo, chardonnay, ma anche vermentino di Gallura e ribolla: tutte uve capaci di dare vini che sanno resistere anche oltre 5 anni in cantina.

suo, deve decidere già in vigna cosa farà delle sue uve, se un vino da bere subito o un vino da gran fondo. Nel secondo caso dovrà applicarsi di più, selezionare i grappoli con maggior cura, controllare la qualità delle loro componenti naturali, raccogliere solo quando sulla perfetta maturazione degli

acini, interna ed esterna, non c'è più alcun dubbio. Sono solo alcune delle cose da fare, non facili da far coincidere se si manca di esperienza e se non si ha un passato di sperimentatore”. Insomma se non si è capaci si possono fare vini che diventano vecchi e basta e non vini da invecchiamento, che sono