

Baricchi

ATTUALITÀ VINI DOLCI

di Guido Montacco

LE UVE, DOPO LE GELATE, DANNO VINI DOLCI,
FRESCHI E AROMATICI. NATI IN GERMANIA
GLI EISWEIN SI SONO DIFFUSI PRIMA IN AUSTRIA
E POI IN CANADA. E QUALCUNO, IN ITALIA, STA
SEGUENDO LA STRADA SEGNATA NEL GHIACCIO.

e ora gli



Foto Francesca Brambilla

ICE WINE

Lo dice il nome stesso: "vino di ghiaccio", perché è prodotto con acini d'uva ghiacciati e cristallizzati. La sua nascita avviene per caso, verso la fine del 1700 in Franconia (Germania). Una gelata prematura sorprende i viticoltori rovinando, in apparenza, le uve. Ma quelli non sono tempi nei quali ci si può permettere di buttare un intero raccolto. E i contadini decidono di pigiare ugualmente gli acini. Il risultato? Un liquido dolce e intenso, o meglio il primo "eiswein" della storia. È solo dopo la metà dell'800 però che la produzione di eiswein diventa stabile, coinvolgendo anche zone enologiche vicine alla Germania come quelle dell'Austria. E proprio tedeschi e austriaci dominano il mercato europeo per lungo tempo.

Oggi la scena è cambiata radicalmente: dal 2003 l'Unione Europea ha dato il via libera alla commercializzazione degli icewine canadesi che in precedenza non potevano essere venduti in Europa. «Anzi - spiega l'ambasciatore canadese Robert Fowler - gli icewine canadesi hanno anche ottenuto l'esclusivo uso (copyright) del nome, che diventerà quindi il concorrente ufficiale del-

Jean Louis Vidal. Vi sono anche delle piccole produzioni derivanti da uve rosse, una di queste è il merlot, che danno però vini poco acidi, la qualità più importante che denota un ottimo icewine e che offre al gusto un grande senso di pulizia e un finale secco.

La produzione di icewine in Canada è oggi regolamentata da un disciplinare codificato dalla Vqa (Associazione viticoltori dell'Ontario) che impone il congelamento in vigna delle uve e che si contrappone, per esempio, al disciplinare dello stato di New York (che autorizza invece il congelamento in celle frigorifere: una via che porterebbe alla standardizzazione di questi prodotti).

A causa della difficoltà della raccolta la produzione di icewine è molto bassa, spesso non supera il 5% di fluido estratto sul totale raccolto, e il prezzo delle bottiglie abbastanza alto. Le uve lasciate sulla pianta, alcune volte fino a gennaio, sono preda di uccelli, cervi e persino orsi, tanto da costringere i viticoltori a ricoprirle con reti. Inoltre la raccolta rigorosamente manuale è una specie di tortura per i vendemmiatori che fanno turni

10 GRADI SOTTOZERO: È IL MOMENTO DI VENDEMMIARE LE UVE

l'eiswein prodotto in Germania e Austria». La produzione di vini di ghiaccio si adatta perfettamente alle condizioni climatiche di quella vasta area del Canada, ai confini con gli Usa, interessata dalla presenza di grandi, giganteschi laghi. In particolare la penisola canadese del Niagara nell'Ontario e la Valle Okanagan in British Columbia, regioni viticole a clima freddo, ma mitigato proprio dalla presenza di grandi masse d'acqua dei laghi Okanagan, Ontario ed Erie. Il primo icewine canadese è stato prodotto dalla Hainle Vineyards nel 1973 in Columbia Britannica. Ma le aziende più attive nella produzione di icewine sono oggi dirette da manager di origine italiana, come Pillitteri, Royal de Maria e Inniskillin Wines, il cui titolare, Donald Ziraldo (i suoi genitori sono di Fagagna, Ud) hanno contribuito, anche come vivaisti, alla crescita dell'attività enologica canadese.

Anche in Canada, come in Austria e Germania, i vini di ghiaccio si ottengono da vitigni aromatici a bacca bianca: riesling, gewürztraminer in testa. Oltreoceano però protagonista assoluto è il vidal, un incrocio tra il trebbiano e la vitis riparia (di origine selvatica) ideato da

massimo di due ore per evitare rischi di congelamento visto le temperature polari in cui operano. E alla fine è quasi ovvio che i prezzi siano elevati: mediamente un icewine esce dalla cantina a 20 dollari canadesi e può arrivare sulle tavole dei ristoranti a 90 euro.

Anche in Italia si producono icewine. L'idea è venuta nel 1995 a Natale Baricchi, vitivinicoltore e titolare dell'omonima azienda di Neviglie (in provincia di Cuneo). Il vino prodotto si chiama Solenne, essenza nobile di vino di ghiaccio, e grazie alla sua qualità è l'unico icewine italiano riconosciuto dal disciplinare della Vqa. La sua produzione è cresciuta, grazie al successo ottenuto presso i ristoratori ed enotecari, ma è ancora limitata a 4.000 bottiglie da 25 cl. In pratica, un vino destinato ad enoappassionati e intenditori.

I distributori in Italia? Tutti di razza. Sono Dievole, Gaja, I-wine selezione grandi vini. E i ristoratori? Molti li hanno in carta come curiosità. Ma chi li ha è bravo a proporli: l'Ambasciata di Quistello (Mn), per esempio, vi abbina tanto il salato (fegato d'oca alla frutta) quanto il dolce (salame di cioccolato allo zabaglione).

Baricchi

icewine, assaggiati per voi

► GENERALMENTE PRODOTTI IN POCHE BOTTIGLIE E VENDUTI A PREZZI NON CERTO ECONOMICI SI OTTENGONO CON UVE RACCOLTE A TEMPERATURE TRA I -8 AI -13°C. NON ARRIVANO A ELEVATE GRADAZIONI (SI FERMANO INFATTI INTORNO AI 10/12°C.) E HANNO PROFUMI RAFFINATI DI FRUTTA TROPICALE PESCA E MANGO. UNA CARATTERISTICA INCONSUETA PER ESSERE VINI MOLTO DOLCI (MINIMO 125 G/L DI

ZUCCHERO) È LA FRESCHEZZA: IN BOCCA APPAIONO PRIMA DOLCI E PIENI DI AROMI, POI EMERGE LA FRESCHEZZA, CON UN EQUILIBRIO REGOLATO DALL'ACIDITÀ CHE DÀ AL GUSTO UN SENSO DI PULIZIA. INFINE SEMBRANO "QUASI" SECCHI. QUI DI SEGUITO VI PROPONIAMO UNA NOSTRA SELEZIONE DI CINQUE GRANDI ETICHETTE: TRE CANADESI, UN TEDESCO E UN ITALIANO, L'UNICO PRODOTTO FINORA NEL NOSTRO PAESE.



1 ▷ VIDAL ICEWINE COLIO ESTATE WINES MISSISSAUGA

ONTARIO (CANADA)
www.colioiwines.com
Import: Gaja distribuzione
€ 43 (bott. 37,5 cl)
Alcol: 12%

Servizio: 8-10°C
La vendemmia viene effettuata dal 23 al 30 dicembre, in vigneti nella zona centrale del lago Erie, l'area vitivinicola più a sud del Canada, particolarmente vocata al vitigno vidal. Ha colore ambrato e bouquet complesso con profumi di pesca, miele, vaniglia e liquirizia. In bocca è caldo, armonico, ma allo stesso tempo fresco. Eccezionale con formaggi erborinati anche piccanti.

2 ▷ CARL EHRHARD RIESLING EISWEIN CARL EHRHARD

RHEINGAU, GERMANIA
Import: Dievole
€ 30 (bott. 37,5 cl)
Alcol: 8%

Servizio 8-10°C
Un vero e proprio vino frutto, ben bilanciato tra zuccheri (215 g/l) e acidità (10,5 g/l). Oro intenso e profumi aromatici del riesling, ben armonizzati con la frutta e la vaniglia (dati dall'affinamento). Caldo e persistente in bocca, con sentori di uva passa e frutta tropicale. Il Birichin di Torino lo abbina a un cannolo ripieno di

ricotta e arance candite al profumo di zenzero su crema.

3 ▷ VQA NIAGARA PENINSULA RIESLING ICEWINE 2001

INNISKILLIN WINES
NIAGARA, CANADA
www.inniskillin.com
Import: Dievole
€ 55,2 (bott. 37,5 cl)
Alcol: 10,5%

Servizio 8-10%
Vendemmiato tra il 20 e il 31 dicembre e tra l'11 e il 18 gennaio, ha una buona acidità che fa risaltare i profumi aromatici del riesling. Ha colore dorato e sentori di frutta matura e di erbe (malva e limoncella). Caldo e piacevole al palato, ha retrogusto di vaniglia e miele. Si può abbinare, per esempio, a uno zabaione caldo di icewine su pesche gratinate con bicchierino di granita al tè indiano.

4 ▷ SOLENNE 2000 CASCINA BARICCHI NEVIGLIE (CUNEO)

Distribuito: Moon
€ 68 (bott. 25 cl)
Alcol 12%

Servizio 8-10°C
È un "vino di ghiaccio" da uve di moscato piemontese in purezza, raccolte di notte, dopo la metà di gennaio, quando la temperatura scende sotto i -5°. La resa è minima (3-5%), dopo la

pressatura con un piccolo torchio idraulico. Alto negli zuccheri (390 g/l) ha un'elevata acidità (13,41 g/l) che gli dona freschezza. Ha colore ambrato intenso con nuances aranciate e ha una ricchezza di profumi straordinaria: uva passa, albicocca, fichi secchi e datteri. Al gusto prevale una piacevole nota aromatica di rabarbaro fresco. Un vino che sposa alla perfezione foie gras e formaggi erborinati.

5 ▷ VQA NIAGARA PENINSULA VIDAL ICEWINE PILLITTERI ESTATES VINERY, NIAGARA, ONTARIO (CANADA)

www.pillitteri.com
Import: Iwine
€ 27,99 (bott. 37,5 cl)
Alcol: 10%

Servizio 8-10°C
Vino frutto di una vendemmia molto tardiva, tra dicembre e gennaio, quando le temperature scendono sotto i -10°C. Ha colore giallo carico tendente al dorato, profumi intensi, ma delicati di marmellata d'arance e spezie che si fondono con miele selvatico e sensazioni di pesca e frutti tropicali. Al palato è opulento, sa di miele, e ha un retrogusto di mango e papaia. Trova abbinamento perfetto con una crostata di mela renetta accompagnata a un sorbetto di latte e frutta.