

no, ed io potrei citare di un piemontese che all'assaggio del vino (testimoni Fiore, Zaccone, Calò, Tachis) giudicò che fosse stato elevato in barrique di legno di Slavonia e non in legno francese come propendeva uno dei presenti; ma quanti sono i veri esperti? L'importanza del fattore ossidativo, su tutti gli altri, lo si può notare nelle scelte del legno per i grandi Armagnac, che vogliono, dato che debbono essere invecchiati per lunghi anni, tessuti compatti.

Un grande produttore di Armagnac, facendo numerosi esperimenti, arrivò a due conclusioni:

1° - l'Armagnac non deve essere distillato usando l'alambicco cognacchese; 2° - si avrà un grande Armagnac solo se si useranno «botti» (e non barriques) delle foreste locali, con i legni molto diversi da quelli che si hanno nel Limousin (usati nel Cognac).

Non sono contro la barrique, ma sono contro i faciloni che credono di trovare la bacchetta magica per i loro vini. Loro forse (molto forse) sono solo degli ingenui ma quelli che stanno inondando la penisola di barriques non sono ingenui ma semplicemente degli imbroglioni che dovrebbero andare in giro per essere in tono con il cappello di Dulcamara.

Da Tachis (uno dei tre più grandi enologi che abbiamo in Italia) e dagli altri minori, gradirei meno propedeutica nelle loro esposizioni e più severità nei giudizi.

Non basta piantare con esposizione a Nord dello Chardonnay in Piemonte per avere un buon vino, ed è inutile metterlo in barrique (le eccezioni, ma non credo ad Alba, confermano caso mai la regola); non basta cambiare il sesto d'impianto nel Friuli (Marco Felluga, Mario Schiopetto ed altri possono testimoniare che io l'avevo detto molti anni prima di Fregoni, Scienza ed altri) per avere mosti da barricare. Se siamo onesti e franchi possiamo avere una nostra identità che non troveremo certamente scimiottando gli americani (vini buoni ma senza crus e perciò senza vette).

L'enologia italiana saprà sicuramente fare dei grandi vini bianchi (mai all'altezza dei rossi), ma perché chi fa esperimenti bariccati ci fa pagare vini imbevibili (**altro che boisé**) a più di diecimila lire?

Dopo il '93 arriveranno dalla Francia, con maggiore facilità, dei vini corretti (nel senso che si presenteranno senza difetti) che costeranno anche meno di 15 franchi; dei «Batard-Montrachet» che costeranno (in partenza), quasi la metà di certi Chardonnay piemontesi e lombardi: ragazzi facciamo le cose con serietà e diamoci una «movuta» (come si dice a Milano e dintorni).

Dei vini cileni o di quelli dell'Europa orientale (barricati, visto che il legno loro lo hanno senza importarlo) non dico: molti vinai potrebbero decidere di cambiare mestiere. ■

GALLERIA
mauri

di gianni

dipinti - serigrafie - stampe
cornici moderne e in stile

In permanenza opere
di maestri contemporanei

22066 Mariano Comense (Como)
Via Trento, 31 - Tel. 031-745.188



Maurizio Zanella di Cà del Bosco (Erbusco) brinda con il suo vino rosso in Barrique

Tutti gli amici di Giacomo Bologna

Prima riunione dell'Associazione che si propone l'organizzazione di una manifestazione a livello mondiale per ricordare la figura del celebre produttore vinicolo scomparso diciotto mesi or sono

di Paolo Monticone



L'amico più caro di Giacomo Bologna Luigi Veronelli a Rocchetta Tanaro

Una festa che sicuramente sarebbe piaciuta a Giacomo Bologna. Senza un attimo di tristezza, tanti applausi all'indirizzo delle immagini che riproducevano momenti felici della vita del grande scomparso. Insomma un'atmosfera che inneggiava alla vita piuttosto che celebrare una qualsiasi luttuosa ricorrenza.

Gli «Amici di Giacomo Bologna» hanno così ricordato nel migliore dei modi — fugando anche qualche timore della vigilia di una manifestazione di maniera improntata alla retorica celebrazione di un grande personaggio scomparso — la figura di un uomo che nel mondo del vino italiano, e non solo italiano, ha lasciato un segno incan-

cellabile. Certamente per le sue eccellenti produzioni, ma soprattutto per le sue incredibili doti umane che ne facevano un punto di riferimento costante di qualsiasi fiera o convegno enologico nazionale o internazionale. Sabato pomeriggio a Rocchetta Tanaro sono arrivati in più di cinquecento da ogni parte della penisola per par-

tecipare ad un incontro, il primo dopo la sua scomparsa, che voleva ricordare Giacomo Bologna, ma voleva anche essere il punto di partenza di future iniziative da organizzare nel suo nome e nel suo ricordo, cercando soprattutto di sottolinearne e valorizzarne gli insegnamenti più significativi. Dunque una grande giornata per casa Bologna che ha organizzato una di quelle incredibili e festose «kermesse» che era solito allestire Giacomo in ogni dove e ad ogni occasione propizia: cinquecento ospiti seduti sotto un grande tendone, un ricchissimo aperitivo servito nel cortile dell'azienda, un eccellente menu preparato dalla Trattoria Losanna di Masio, un'infinita lista di vini (di casa Bologna, ma anche forniti da tutti i suoi «amici»), un continuo alternarsi di celebri personaggi sul palcoscenico della «tenda». Tra gli altri Nicola Arigliano, Bruno Lauzi, Paolo Frola, presentati da un insolito Paolo Massobrio.

In «platea» una marea di amici: famosi produttori italiani, noti ristoratori, giornalisti di ogni rango e livello, tecnici, maestri di cantina e di vigna, trifolau. Insomma una festa alla Giacomo Bologna che non può non aver in qualche modo «consolidato» i suoi eredi, la moglie Anna, i figli Raffaella e Beppe, il fratello Carlo.

La giornata aveva avuto inizio nel Municipio di Rocchetta Tanaro dove si era tenuta la prima assemblea dell'Associazione Amici di Giacomo Bologna (sono già oltre duecento gli aderenti) che ha ufficializzato i nomi dei componenti del Consiglio di Amministrazione ed ha discusso le iniziative che l'Associazione stessa intende organizzare in futuro.

Per quanto riguarda la parte burocratica, il Consiglio di Amministrazione, presieduto dal giornalista Luigi Veronelli, è composto da: Maurizio Zanel-^{CA'IO}la (vicepresidente), Stefano Icardi (sindaco di Rocchetta), Giacomo Delaude, Mario Mariani, Niki Stefi, Cesare Pillon, Renata Boffito, Bruno Lauzi, Carlo Bologna, Beppe Orsini, Maria Grazia Dandini e Paolo Massobrio.

Per quanto riguarda invece le iniziative, va avanti per il momento l'idea di organizzare per la prossima primavera a Milano un incontro ad altissimo livello mondiale di 48 produttori (24 italiani e 24 di altri paesi) tra i migliori in assoluto e di farli riunire per una degustazione selezionatissima, in occasione del Congresso mondiale dei «Wine writers» o «Scrittori del vino». Un progetto assai ambizioso (e anche costoso) che appare condizionato da una serie di variabili da verificare nelle prossime settimane.

Altri progetti, tutti ritenuti interessanti, riguardano un incontro tra i dodici migliori vini del mondo e Giacomo Bologna a Rocchetta Tanaro. Sempre nella prossima primavera il progetto di restauro di un grande cortile a portico nel centro storico di Rocchetta da intitolare a Giacomo Bologna e da utilizzare per opere di valorizzazione del paese ed infine un'interessante proposta di riconoscimento e premiazione di produttori alimentari italiani di altissimo livello da individuare ogni anno attraverso ricerche in cui Giacomo era abilissimo.

Tante idee, dunque, ma un sicuro punto fermo: l'appuntamento annuale con Rocchetta e con l'azienda Bologna-Braida a costante ricordo dell'unico, per il momento, leader che il vino astigiano e soprattutto la sua Barbera abbia finora avuto. ■

Associazione
Amici
di Giacomo
Bologna

RocchettaTanaro, 20 giugno 1992



Vini, verso il sorso intelligente!

Al palazzo esposizioni nona edizione del convegno nazionale dei sodalizi enogastronomici

di Luigi Doretto

Sono giunti da Trieste, Udine, Modena e Milano per discutere di enologia e alimentazione: all'incontro fra Ordini e Confraternite, Accademie e Club è stato fatto il punto sull'attuale andamento della ristorazione italiana.

«Un incontro che vede annualmente l'affermazione dei comuni ideali nel campo della gastronomia, come fatto di cultura, e, nello stesso tempo, il consolidamento di reciproci rapporti di collaborazione, di amicizia e di sti-

ma». Questa la presentazione del presidente dell'Accademia enogastronomica delle Tre Venezie, Arrigo Moras, per il nuovo convegno nazionale dei sodalizi enogastronomici svoltosi a Pramaggiore. Erano presenti ai lavori,



Numerose Confraternite presenti a Pramaggiore

gogna ne avevano, più o meno, perso entrambi.

Le querce della Borgogna e del Tronçais cedono dunque le caratteristiche **boisé** velocemente, ma per poi affievolirsi in intensità nel corso dell'elevage; allorché i lotti Limousin e Nievre la cedono in modo graduale.

Per la qualità del **boisé**, è la quercia di **Mercurey** (Borgogna) che è la migliore, mentre quella del **Limousin** è la più debole.

I lotti **Tronçais** e **Nievre** danno il massimo della qualità **boisé** alla fine di una annata, poi la qualità diminuisce un poco.

Quanto all'armonia e alla persistenza finale, è sempre il **Limousin** che presenta le note più deboli; gli altri lotti variano il loro piazzamento in rapporto alle degustazioni, ma restano sempre senza troppe divergenze.

Per il millesimo 1979 noi constatiamo che alla prima degustazione i lotti **Chatillonnais** e **Vosges** hanno marcato il vino più di quanto lo abbia fatto il **Limousin** (curva 2: dei grafici annessi). Quest'ultimo peraltro è risultato più astringente.

Nel corso dell'elevage il lotto **Limousin** guadagna leggermente sul piano gustativo, ma ciò malgrado rimane il meno piazzato per tutti i criteri e rimane il più astringente.

Olfattivamente lo **Chatillonnais** si esprime più rapidamente tanto in intensità che in qualità, e questo lotto rimane ad un medesimo livello sino al termine dell'elevage.

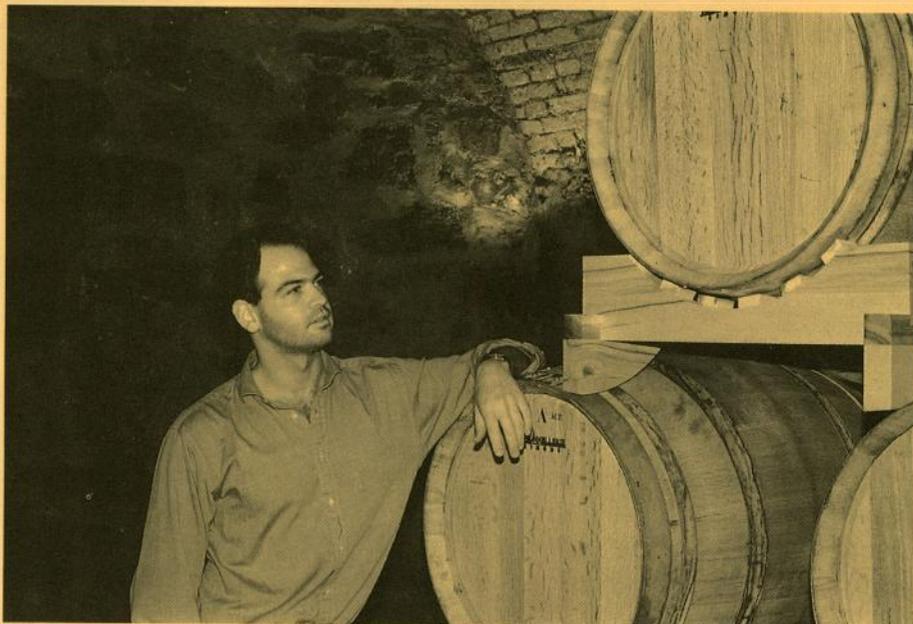
Il lotto **Vosges** è in progressione leggera e costante, mentre il **Limousin** perde leggermente in qualità.

Alla prima degustazione il lotto **Chatillonnais** aveva il **boisé** più intenso e di migliore qualità; seguivano i lotti dei **Vosgi** e **Limousin**.

Alla terza degustazione il lotto **Limousin** presenta il **boisé** più intenso, ma la qualità è media.

Il **boisé** del lotto **Chatillonnais** è risultato, col suo equilibrio, il migliore.

Per il criterio **rotondità**, il lotto **Limousin** è nettamente meno in evidenza, che gli altri due lotti; il più rotondo è il lotto **Vosges**.



L'enologo Guido Brivio un po' perplesso davanti alle nuove barriques

Il lotto **Limousin** rimane il più astringente; ma alla terza degustazione è raggiunto dai **Vosges**.

Vediamo dunque che per i diversi criteri qualitativi, l'evoluzione è differente secondo i lotti.

Per certe differenze notate sono solo delle sfumature, che non fanno differire molto i lotti fra loro.

Possiamo solo constatare, nei lotti di futs nuovi, la posizione meno felice del **Limousin**; il **Tronçais**, ad esempio è sempre meglio piazzato che non il

Limousin; la quercia della nostra regione (la Borgogna) sembra convenire maggiormente ai nostri (borghignoni) vini bianchi.

Forse un po' noioso questo stralcio dei 13 fogli, ma testimonia un impegno. In Italia, è bene dirlo, si compra una parte di barriques da una tizia, una parte da un tizio perché fa dei buoni prezzi, un'altra parte dal vecchio fornitore, e così via: un impegno a farsi truffare per poter poi truffare.

Chi in Italia conosce i «legni»? Ci so-



Ristorante al Torchio di Carimate
Piazza Castello
22060 CARIMATE (Como)
Tel. (031) 791486
Chiusura: domenica sera e lunedì

domusetavice anc.
di CORBETTA R. GRASSI E. & C.

- BANCHETTI
- RICEVIMENTI
- COCKTAIL PARTY
- BUFFET
- OPEN BAR
- SERVIZIO A DOMICILIO
- SERVIZIO FIERE
- NOLEGGI TAVOLI
- SEDIE
- COPERTURE PER ESTERNI

22060 FIGINO SERENZA (Como)
Uff.: Via Don Luigi Meroni, 57
Tel. 031/781731 - Fax 031/781914

un terzo (dicono loro, ma io penso per un quarto) per due ragioni:

1° - per suddividere nel tempo le spese;

2° - perché una botte dopo un certo tempo perde alcune delle sue qualità positive (anche se è ben tenuta).

Altro motivo di dissenso è l'esame organolettico: se non ci troviamo davanti ad un vino, proveniente da diversi fusti, che abbia avuto tutto il tempo di «fondersi», un palato esperto (non il mio) sentirà il «taglio».

Per quanto riguarda l'acciaio sono pienamente d'accordo: se facendo le degustazioni in botte, come dicono gli autori, ci si accorge che un vino è prossimo ad un eccesso di ossidamento (sia pur lievissimo) l'acciaio e non il legno (per la sua funzione ossidante, come gli stessi autori hanno fatto rilevare) dovrebbe essere il migliore contenitore.

Proprio perché si è capito (qualcuno) l'apporto ossidativo del legno e tenendo presente che i vini raramente hanno la costituzione di una volta (annate o no a parte) qualche barolista non solo accorcia la permanenza nelle botti (non parlano di «barriques») ma quando lo crede opportuno, affida all'acciaio l'affinamento.

Non è legale, ma le leggi le fanno a tavolino quelli che non fanno vino, ed i risultati dei legulei (che non hanno nemmeno terminato il catasto vinicolo) si vedono.

Continuo una parte molto interessante della relazione dell'INSTITUT.

Nel **Limousin** i suoli «argillo-calcarei» o di provenienza «granitica» sono ricchi, e per conseguenza danno alberi (riferimento alla quercia) di struttura grossolana e con pori a grossi diametri.

Questa struttura facilita lo scambio «interno-esterno»: evaporazione, ossidazione, estrazione di tannino (che è minore di quanto si credette qualche anno fa).

Nella regione del **Tronçais** il suolo «argillo-siliceo» è, contrariamente al Limousin, magro; gli alberi sono allevati a fusti alti; i tronchi sono quindi più alti ma con un diametro minore.

La grana è più compatta che non negli alberi del Limousin e quindi si hanno pori con diametro minore.

Nei **Vosgi** i terreni sono più eterogenei, variano col variare delle situazioni geografiche: vallate e montagne. Qui, pur avendo entrambi le varietà di tessuto, possiamo notare (mia nota: loro, ma non certo io e i molti venditori italiani di barriques) una predominanza della quercia con tessuto più simile a quello del Tronçais.

La quercia della **Borgogna** si avvicina di più alle caratteristiche di quella del Limousin, mentre la quercia del **Nievre** ha caratteristiche intermedie tra quella del Tronçais e del Limousin. Per il millesimo 1978 (gli autori) abbiamo constatato che alla prima degustazione (all'inizio degli 8 mesi di vita del vino) il Tronçais aveva fortemente marcato il vino, contrariamente al Limousin (e qui gli autori rimandavano al n. 1 dei grafici annessi).

Lotti Borgogna e Nievre si pongono tra i due detti.

Nel corso dell'elevage l'evoluzione è differente, e alla degustazione che precedeva l'imbottigliamento noi abbiamo notato un avvicinamento fra i lotti; il Limousin rimaneva comunque il meno apprezzato.

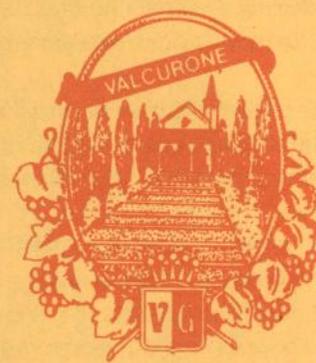
Olfattivamente il Tronçais si esprimeva più rapidamente in intensità e in qualità, ma poi perdeva progressivamente durante il corso dell'elevage, mentre per i lotti Borgogna e Nievre vi era stata meno rapidità ma più regolarità e continuità; il lotto Limousin restava sempre il meno apprezzato. Per quanto riguarda la **rotondità** il lotto Tronçais prima guadagna, ma poi perde nel corso dell'elevage; mentre i lotti Borgogna e Nievre restano costanti.

Alla prima degustazione (probabilmente dopo un breve soggiorno in bottiglia) il lotto Tronçais era il più **boisé**, seguito dai lotti Borgogna (e gli autori indicano la esatta provenienza: **Mercuray** e **Citeaux**); subito dopo si pone il lotto Nievre e poi il lotto Limousin. Nel corso dell'elevage i lotti Nievre e Limousin avevano acquisito un certo carattere **boisé**, mentre Tronçais e Bor-

Azienda Agricola Vitivinicola

Valcurone

di Aldo Ghezzi



La Valcurone a Montevicchia è l'unica significativa testimonianza rimasta della millenaria storia vitivinicola della Brianza. I vini che l'Azienda Agricola Vitivinicola *Valcurone* produce, ottenuti con le uve tradizionalmente coltivate in Montevicchia tra cui Pinot, Cabernet e Chardonnay, fanno parte di quei prodotti genuini e tipici della nostra terra di Brianza, che gli appassionati buongustai apprezzano e ricercano. Potrete degustare questi rari vini chiedendoli nei ristoranti tipici della zona oppure a casa vostra acquistandoli direttamente presso l'Azienda *Valcurone* che li produce.

Vigneti: Cascina Casarigo
MONTEVECCHIA (Como)

Vendita diretta:
ROVAGNATE (Como)
Via Kennedy, 2
Tel. 039/53.10.759

se afferrato) sul problema della «barrique».

Anche perché non sono sicuro che la mia traduzione sia impeccabile, metto a disposizione, per chi ne ha interesse, i 13 fogli di scrittura minuta e i 3 fogli di diagrammi.

Tenendo conto unicamente delle notizie menzionate qui sopra, noi possiamo arrivare a delle conclusioni per usufruire in modo appropriato dei futs nuovi.

Queste constatazioni a cui si è arrivati dopo le sperimentazioni fatte, analisi fisicochimiche e sensoriali, confermano senza alcun dubbio le pratiche borghignone (non ho ommesso «bontà»).

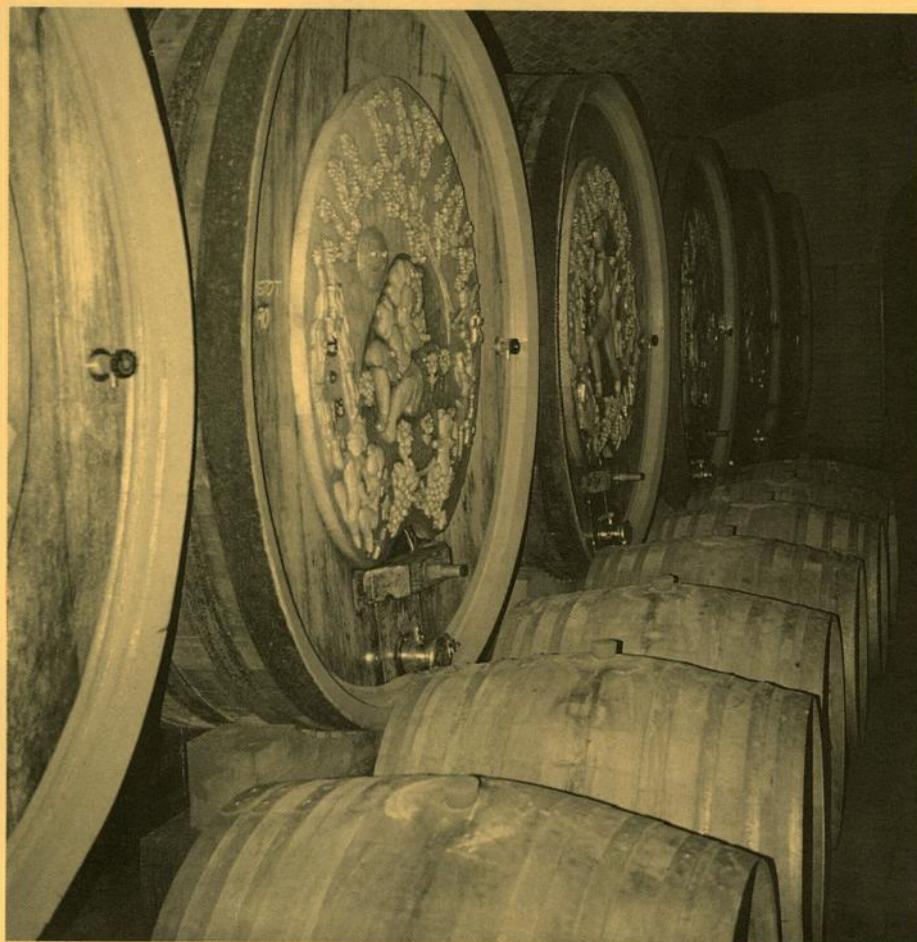
1° - Prima di tutto non bisogna credere che utilizzando i futs nuovi si possano ottenere vini buoni da vini mediocri;

2° - i futs nuovi dovranno essere utilizzati per l'elevage di vini appartenenti a certe categorie di appellazioni, perché altrimenti il risultato sarà deludente qualitativamente ed economicamente;

3° - la collocazione del vino in futs nuovi dovrà avvenire il più velocemente possibile dopo la fermentazione alcolica, per quanto riguarda i vini rossi, e per quanto riguarda i vini bianchi la collocazione nei futs nuovi dovrebbe essere fatta ancor prima che inizi la fermentazione; in tutti i casi sarà conveniente mettere il mosto nelle «pieces», prima che inizi la fermentazione malolattica (la piece è la botte come unità di misura che naturalmente varia da zona a zona: 205 litri, 218 l., 225 l.);

4° - la durata dell'elevage in futs nuovi non risponde ad una regola matematica, ma è in funzione ai risultati gustativi in rapporto alle appellazioni considerate (penso che dovrei tradurre meglio: in rapporto a quei vini ove una aggiunta di caratteri non facenti parte del vino, debbono si arricchirlo, ma senza che prevalgano poi altre note che, ancorché positive, farebbero perdere la tipicità);

5° - sconsigliabile è tenere i vini bianchi troppo nel legno, perché i fenomeni ossidativi, lenti ma costanti, possono essere la causa di apparizione di



Artistiche botti dell'Azienda Bellavista di Erbusco (Brescia)

odori e di gusti insoliti; l'arresto del periodo di contatto del vino con il legno deve essere giudicato con frequenti degustazioni; da notare che certi grandi vini bianchi sopportano male o non sopportano affatto il carattere di «boisé»;

6° - la durata dell'elevage dei vini rossi (nel legno, nota degli autori), sarà in funzione della qualità intrinseca del vino (nota degli autori: in rapporto all'appellazione e all'annata); per i vini di debole costituzione (nota degli autori: annata con forti rese o con insufficienza maturità) la durata dell'elevage sarà più corta di quella che si potrà avere con vini di buona **ossatura (charpentés)** e ricchi in elementi naturali; altrimenti l'apporto eccessivo da parte del legno si tradurrà in **aridità (sechement)** e in uno squilibrio organolettico; nei casi di vini ben costituiti e ricchi sarà il contrario perché il carattere «boisé» non dominerà, e i caratteri del vino, nemmeno all'inizio dell'elevage, ne risentiranno; in segui-

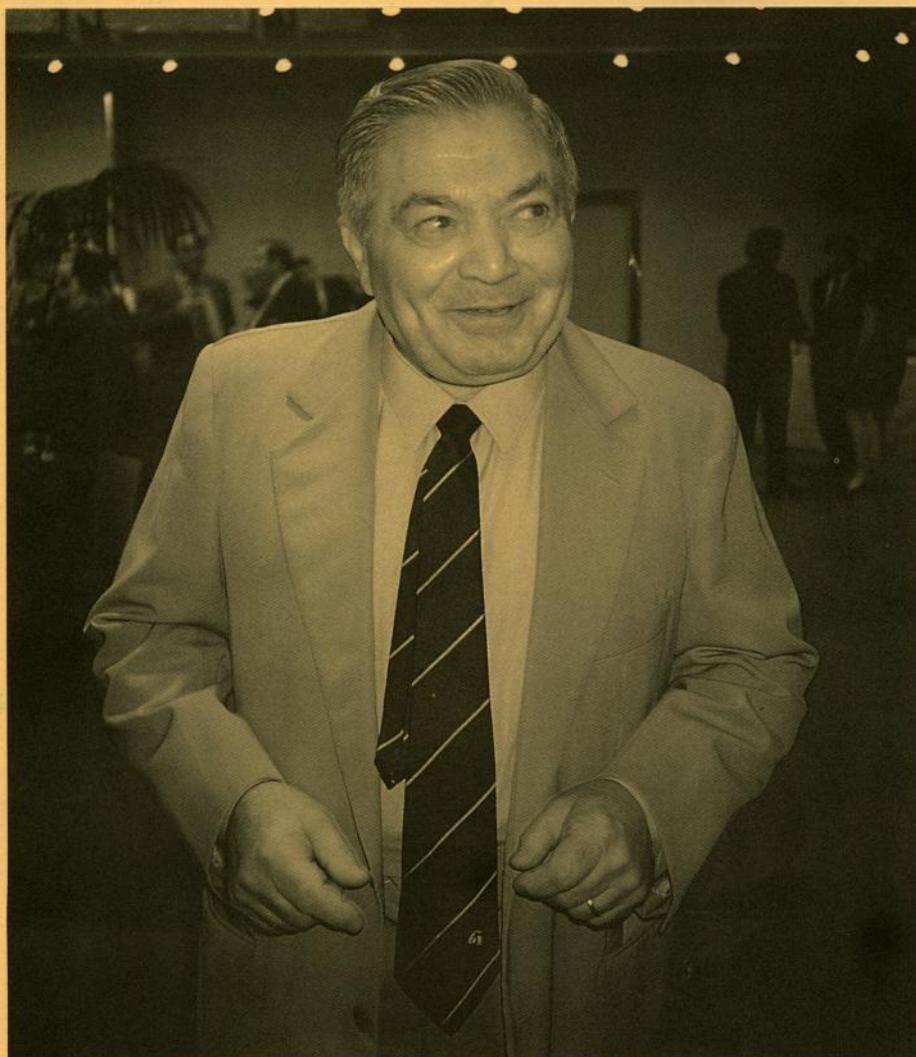
to si avrà un matrimonio e un'armonia, con nota solo complementare di «boisé»;

7° - è consigliabile di realizzare l'elevage in futs nuovi solo per una certa quantità di vino di un'unica **cuvée**; questa tecnica ha il vantaggio di permettere il dosaggio delle caratteristiche «boisé» del vino da mettere in bottiglia, e inoltre anche di esser meno oneroso; la parte del vino non interessato ai futs nuovi potrà essere élevée nei futs più vecchi, ma a patto che siano ben conservati, oppure nei contenitori metallici, a condizione di rispettare certe regole usate nei travasi.

Su questo punto finale io non sono d'accordo, perché vi vedo uno spirito di accomodamento.

Gli autori hanno messo l'accento sul carattere ossidativo (ed io sono d'accordissimo) della botte, ma questo carattere varia col variare dell'età dei fusti.

In Borgogna si cambiano le botti per



L'autore dell'articolo sulla barrique Antonio Trimboli

migliori che non in vasca, anche con vini poco acidi (mia nota: nessun riferimento ai vini italiani, specialmente dal Pò in giù).

Occorre talvolta un po' di tempo perché si percepisca del tutto l'ampiezza e la complessità di gusto e di profumo risultante.

Per quanto riguarda la pratica del «**batonnage**», consistente nel far avvenire le fermentazioni alcolica e malolattica in fusti, lasciando poi il vino sulle fecce per 6/8 mesi, trascrivendo e rimettendolo in legno per altri 6 mesi, essa consente di ottenere vini bianchi di grande tenuta, che possono favorevolmente maturare in bottiglia fino a 10 anni.

(Mia nota: ma se fino ad ieri, prima che si mettessero a vendere «barriques», gli specialisti che scrivono su tutte le riviste specializzate, che sproloquiavano

in televisione, ci dicevano che bisognava «cogliere i vini nella loro giovinezza»!).

Si tratta di vini di classe superiore che devono essere venduti a prezzi adeguati per compensare i forti costi sopportati in produzione.

Qui termina l'articolo che, per quanto riguarda il finalino, ha trovato, sui prezzi, consensi nella Franciacorta, in Toscana, in ogni dove e persino in Piemonte, che come si sa da sempre è specializzata nella produzione dei vini bianchi.

Se dall'articolo tolgo alcune parole, alcune virgole, posso fare una contro etichetta che potrebbe andar bene per un numero notevole di vini italiani, soprattutto se specifico che il Trebbiano, che magari si è usato, è quello di altra collina e non quello della piana padana.

Ma nell'articolo, abbastanza banale, voglio aggiungere quello dello «Institut Technique de la Vigne ed du Vin - Delegation Regionale Bourgogne - R. Naudin - Cetex de Beaune».

Tema: **Conservation et Elevage des Vins - Elevage des Vins de Bourgogne en futs de Chene: Cas de Vins Blancs et Rouge de Garde.**

Mi nota: dato che raramente si accenna alla «barrique» userò «fut» senza tradurlo, così come non tradurrò «elevage»; inizio dalle note conclusive che, per chi ha fretta od ha problemi di vendita che lo assillano, potrebbero essere sufficienti per avere un quadro indispensabile (se ancora non l'aves-

Ristorante GARDEN

di Angelo CETTI

Piatti tipici
della cucina
tradizionale
lariana

Ristorante
nel giardino
in riva al lago

Chiusura settimanale:
MARTEDÌ

Ferie: NOVEMBRE
Prenotazione: GRADITA

Via Regina Vecchia, 41
CARATE URIO
Tel. 031/400333

Nei luoghi di arrivo si aggiungeva acqua e conce varie e si trasformava il distillato in vino (o quasi).

Scoppia una crisi economica, arrivano guerre, ed il distillato non parte più, ed è tale l'abbondanza, che non si trovano più contenitori per poterlo conservare in attesa di tempi migliori.

Vicino alla Charentes vi è un territorio ricco di querce.

Allora le navi erano di legno, e l'impianto di querce era stato favorito in tutta la Francia perché si voleva potenziare la Marina sia la mercantile che quella di guerra.

A Cognac (porto fluviale da dove partiva buona parte del distillato) non parve vero andare a prendere il legno occorrente nel vicino Limousin.

Stoccato nelle botti (di varie dimensioni) l'alcool si ossidò e divenne meno aggressivo, tanto che qualcuno lo apprezzò e gli venne l'idea di consumarlo così come si presentava dopo una lunga permanenza nel legno.

Sembra che la prima richiesta di distillato in bottiglia sia avvenuta verso l'anno 1761.

La richiesta suscitò le risate del negoziante d'alcool, ma bonariamente suggerì, allo strano cliente, l'indirizzo di un suo collega.

Questo si era stanziato da poco nel paese e non aveva molti clienti, e, perdurando la crisi, accettò la richiesta di vendere alcool invecchiato in botti: era nato il Cognac.

Anche qui la «barrique» nasce non dalle numerose positività che poi gli saranno accreditate, ma da un bisogno contingente.

Dalle botti grandi si scenderà a quelle piccole per varie ragioni; non ultima quella di conservare le piccole quantità dopo vendite o travasi.

Ora negare che la permanenza in contenitore particolare sia inutile o nocivo sarebbe sciocco, ma pensare che si possa trasformare un vino solo perché si utilizza la «barrique» è stupido, e tutti quelli che lo vogliono far credere sono dei disonesti o degli ignoranti.

Da «AA. VV.; Progress Agric. Vitic., 108 (1991), 228, 3 pag. in francese», apparso su «Rassegna tecnologica internazionale»: Conservazione ed affinamen-

to dei vini bianchi in fusti di legno. Il fine da conseguire con questa tecnica è una maggiore complessità aromatica (mia nota: senza arrivare al distillato, conce e aromi vari, degli olandesi — vedi quanto detto per il Cognac), rinforzando la TIPICITÀ senza mascherare il carattere ORIGINARIO del vino (mia nota: e che dunque non deve avere un sentore e un gusto di legno pronunciato).

La maturazione in «barrique» è riservata a prodotti di pregio particolare, poiché tale affinamento non può essere applicato a vini mediocri, se non si vogliono ottenere risultati deludenti, anche dal punto di vista economico. (È quanto vanno ripetendo molte persone di buon senso che però non hanno il coraggio di dire che la maggior parte — 90%? — dei vini italiani non possono e non devono usare il legno. Meridione, quasi tutta l'Italia Centrale, quasi tutta l'Italia Settentrionale; Grechetti! Trebbiani! Chardonnay avulsi da clima e terreni poco adatti, ecc.).

Per i vini bianchi è bene scegliere fusti le cui doghe abbiano subito una curvatura a fuoco moderato, per non rischiare di ottenere poi vini pesanti dal «boisé» troppo accentuato (mia nota: certi vini bianchi, anche «titolati», gridano vendetta a Bacco).

I migliori esiti sensoriali si ottengono facendo avvenire già la fermentazione in fusto (mia nota: e smettiamola con questo «passaggio in fusto» che più che una presa in giro è una truffa); nondimeno, se altre circostanze rendono preferibile avviare la fermentazione in vasca, risultati analoghi si ottengono mettendo il mosto-vino in legno quando la densità è di circa 1.020 (mia nota: avendo girato per cantine, ed avendo conosciuto parecchi enotecnici, e chiedo scusa ai qualificati, mi vien da ridere sul 1020).

Un'aggiunta di bentonite e di caseinato sembra spesso migliorare il colore, il corpo, l'intensità e la finezza delle caratteristiche olfattive (mia nota: ma il vignaiolo, l'enotecnico, devono per forza essere dei profumieri?).

La fermentazione malolattica che avviene in fusto, origina spesso risultati



CANTINE VILIDE
STRADELLA

Tel. (0385) 48374 Fax (0385) 43986

**PROTAGONISTA
DELLA TAVOLA**



do la dose il vino prenderebbe un retrogusto piuttosto sgradevole).

Per il lampone bisogna lasciare 5 kg. del frutto in 6 o 7 litri di alcool e poi, dopo le varie pratiche, se ne potranno mettere da 2 a 10 decilitri per ettaro. Vaniglina e tannino liquido (che mi sono rifiutato di vendere) non credo che pongano problemi più complessi.

Siamo naturalmente nella frode ma ricorrere al «legno» per stravolgere le caratteristiche di un vino, a mio modo di vedere, se non è una frode poco ci manca; soprattutto è da insensati quando si arriva a banalizzare il vino, dandogli un uguale «aroma» e un uguale sapore.

Ogni regione, in Francia, si è scelta una botte con un determinato «peso» o «contenuto»; il vino si commercia avendo come unità di valore la specifica «piece» (letteralmente «pezzo»).

L'articolo 316 del Codice del Vino (francese) stipula che quando il vino è commercializzato in fusti è obbligatorio specificarne il tipo: **bordolese (225 litri)**, **maconnaise (212 litri)**, e così via.

La botte o «fut» o «barriques» o «carattello» è dunque soprattutto un contenitore.

L'uomo ha creato questi contenitori a sua misura; qualsiasi «barrique», sia essa da 205 litri (Champagne) o 228 litri (quella di Beaune), le si spostano facilmente sia per spedirle che per lavarle: vuote un uomo abbastanza aiutante le sposta sollevandole a braccia.

Casi fortuiti, ma non per questo non dobbiamo approfittarne, hanno fatto conoscere altri vantaggi nei legni che si usavano.

Bordeaux era la capitale dell'Aquitania, e questa regione fu portata in dote da Eleonora quando si sposò con Luigi VI. Eleonora, donna esuberante al contrario di Luigi, divorzia e sposa Enrico il Plantageneto, duca di Normandia.

La Francia perde l'Aquitania, che Eleonora si era ripresa, e perde tutta la fascia atlantica; ma il peggio doveva ancora venire.

Enrico dopo due anni dal suo matrimonio diventa re d'Inghilterra: re d'Inghilterra ma vassallo del re di Francia come duca di territori francesi.

Molti «francesi aquitani» avrebbero poi posto resistenza al «pericolo» di passare sotto la corona del re di Francia. Mentre l'economia aquitana era complementare (o quasi) con quella inglese, era invece concorrenziale con le altre regioni francesi; soprattutto per quanto riguarda il vino.

Gli inglesi per tenersi buoni i bordolesi legalizzeranno una loro malizia (malizia: disposizione ad agire deliberatamente contro l'onestà, la virtù, la giustizia - espediente che mira a raggiungere un determinato scopo): è l'atto di nascita del «**privilegio di Bordeaux**».

Da quel porto venivano spediti, in quel tempo, non solo i vini locali ma anche quelli delle zone vicine (come si è accennato per i vini del Correze). Col «**privilegio**» tutti gli altri vini potevano essere imbarcati e spediti solo quando TUTTI i vini di Bordeaux avessero trovato acquirenti.

Affinché i doganieri bordolesi non venissero turlupinati e si spedissero prima, o contemporaneamente, gli altri vini, per i vini bordolesi si pensò di

adottare una botte particolare: particolare nella forma (con cerchi differenti) e con una capacità differente.

I documenti arrivati sino a noi ci dicono delle multe comminate e delle confische inflitte, a riprova che le leggi sono fatte per essere eluse.

Il «**privilegio**» durerà anche quando Bordeaux passò alla corona francese, perché il nuovo re non era ancora così forte da imporre la sua volontà; ma col tempo poi tutto si normalizzò.

La **barrique bordolese** conserverà (quasi) la sua capacità.

Questo breve «excursus» storico solo per chiarire che la scelta boldolese non fu dettata dalla ricerca di... aromi speciali, di sentori di vaniglia, ecc., ma unicamente per ragioni fiscali.

Nelle attuali Charentes e nel Poitou (oggi quasi spoglio di vigne) si producevano vini che anziché essere imbarcati a Bordeaux partivano da altri porti atlantici posti più a Nord (La Rochelle ad esempio). Il vino è ingombrante e qualcuno pensò di distillarlo, così da poterne trasportare, nella stessa botte usata, tre volte tanto.



Barriques nuovissime nella Vineria Valli di Mendrisio (Svizzera)

In Francia si continuò a trasportare vino in botte, anche dopo che il decreto del 25/V/1729, ne autorizzava il trasporto in bottiglia.

Gli Champenois, molto tempo prima che «inventassero» lo Champagne, facevano quello che ancor oggi viene chiamato «vin gris».

Il colore di questo vino, ottenuto da uve rosse, è quasi bianco; viaggiando in botti questo vino non solo acquisiva sapori non gradevoli ne cambiava anche colore.

Gli champenois chiesero a re Luigi XV (1710/1744) di poter far viaggiare il loro vino in bottiglia, ma la risposta del re non giunse che qualche anno dopo. Può darsi che gli champenois e gli altri francesi ne approfittassero subito, ma dai documenti arrivati in nostri mani sembra che la prima spedizione di vino in bottiglia sia stata fatta il 17/XI/1733.

La **botte champenois** avrà capienza di 200/205 litri, e fu adottata non per cercarvi particolari doti, ma come unità di misura.

Dal dizionario S.E.I. di Torino: «**barrique**» - botte da 200 a 250 litri.

Dal Larousse: «**barrique**» - recipiente dalla capacità da 200 a 250 litri, per il trasporto di merce, soprattutto usata per i liquidi.

Feret & fils - Dizionario del vino: «**barriques**» - nome dato ad un fusto, generalmente destinato a ricevere vino.

Poi una serie di altre notizie; le varie misure adottate nelle varie regioni; dettagli sul tipo «**bordolese**», che deve essere fatta con 17 doghe; ecc.

Alla voce «futs et futailles» altre notizie tecniche e no.

Di virtù speciali nessuno dice, ma poi giornalisti esperti e spesso nemmeno interessati e produttori americani colmeranno i vuoti.

Che un «**legno**» possa cedere, al contenuto, qualche cosa che ne modifichi o ne arricchisca le doti nessuno può oggi negarlo.

Negarlo, tra l'altro, vorrebbe dire scontrarsi con i produttori di Aceto Balsamico Tradizionale (vogliono che vi siano le maiuscole).

Per ottenere questo prezioso liquido vi sono delle norme ferree che fissa-

no i «**legni**» da usare, e il tempo di permanenza nella «**batteria**» che deve avere almeno 5 «legni».

Per il primo periodo si fissa la permanenza dell'Aceto, per 5 anni, in una botticella di «**castagno**» dalla capienza di 60 litri; poi un anno in una botticella di «**rovere**» di 50 litri; poi, sempre per un anno si cambiano ancora legni: «**gelso**» (40 litri); «**ciliegio**» (30 litri); poi ancora «**castagno**» (20 litri).

I cali sono dovuti alle evaporazioni; l'affinamento e le caratteristiche che si acquisteranno sono dovuti alla ossidazione: scambio interno/esterno.

Si può ancora continuare a piacerlo, anche cambiando «legni», e le loro capacità.

Nelle botti, che andranno seguite con cura, si avrà una evaporazione continua; dimenticavo di sottolineare che il «**legno di ginepro**» è sconsigliato per eccessiva interferenza in fase di maturazione, nel colore e nel sapore del Balsamico.

Da secoli i contadini (poi divenuti «**vignaioli**», con la monocultura) conoscono le caratteristiche dei «**legni**».

Quando non trucciolii!! Erano parecchi che mettevano nei grossi contenitori pezzi di quercia.

Erano tempi nei quali non si parlava ancora di aromi «**primari**», «**secondari**», «**florali**», «**fruttati**», ma nei quali si cercava, più che arricchire i vini di profumi, di correggere i difetti di una vinificazione, allora approssimativa per i più.

Del resto anche per certi profumi «**specifici**» non c'è niente di nuovo sotto il sole («**barriques**» a parte).

Iris e lampone per dire tra i più noti; reseda e sassifraga e altri vegetali sono stati sempre usati, anche se le legislazioni li vietano.

La tintura di iris (che dà profumo di violetta) così viene preparata: si mette in 1 litro di alcool a 85°, 100 grammi di polvere; si tappa bene; si agita fortemente e si lascia macerare per una ventina di giorni, avendo cura di agitare giornalmente; alla fine si filtra e si conserva in flaconi; quando se ne ha bisogno si metteranno sino a 4 o 5 decilitri in un ettolitro di vino (aumentan-



Trattoria IN Cantù

Chi vuol
essere lieto...
lieto sia
al «Giardinnet»
in compagnia

CUCINA TRADIZIONALE

Il Giardinnet
Via Rebecchino, 10
22063 CANTÙ (Como)
Tel. 031/71.26.86

CHIUSO IL LUNEDÌ

La barrique: come moda? come gabbacristiani? come contenitore? come ossidazione condotta?

di Antonino Trimboli

L'uomo impara ad utilizzare il legno e se ne serve per costruirsi, via via, quanto gli può essere utile.

Abbandona la grotta e costruisce delle capanne; poi per difendersi meglio dai nemici e dalle fiere, decide di abitare sulle palafitte.

Comincia così a selezionare i legni perché gliene occorrono che non marciscano nel lungo contatto con l'acqua.

Prende un tronco, più o meno lungo, lo spacca in due, leva l'interno e ne fa due barche: una per andare a pescare, l'altra per andare in gita con la famiglia; anche qui, se non voleva andare subito a fondo, ha dovuto scernere. Scava dei pezzi di tronchi e ne fa dei contenitori per le derrate.

Per il burro, per il sale, per le carni, sceglie un legno che oltre a non essere putrescibile sia insipido, l'acacia; per le aringhe affumicate sceglie il pioppo perché resiste bene al sale.

Quando imparerà a fare il vino sceglierà castagno e quercia; poi selezionerà anche quest'ultima.

La **botte** esiste dagli albori della civiltà; a scuola abbiamo appreso che le Danaidi furono condannate a riempire una botte senza fondo; di Diogene che aveva scelto una botte come comodo monolocale.

I Romani furono grandi commercianti di vino ma non si avvalsero delle botti e per il loro trasporto usarono le anfore; queste finivano a punta perché così si potevano incastrare tra loro e infossare nella sabbia.

Le botti usate sino alla caduta dell'Impero Romano erano dei tronchi scava-

ti; la **botte a doghe** la si conoscerà giusto a cavallo di quel periodo e sarà attribuita agli Allobrogi, una popolazione celtica, stanziata tra Ginevra e Grenoble.

Le anfore pesavano quanto il loro contenuto, mentre le botti degli Allobrogi, oltre al fatto di essere meno fragili, cambiavano notevolmente il rapporto tra contenitore e contenuto.

Dopo la scoperta delle botti a doghe il vino cessò di viaggiare nelle anfore. Quando non si usavano carri speciali le botti di vino venivano caricate su

normali carri (tirati da buoi) che ne trasportavano cinque: tre sul pianoro e due sopra le tre inferiori.

Per arrivare in luoghi lontani si ricorse alle vie fluviali, i cui porti venivano raggiunti dai carri.

Si formarono così corporazioni che monopolizzarono i trasporti.

Molti di quei trasportatori finivano per diventare osti; quando il Correzze (nel centro Francia) produceva vino, non pochi «correnziens» dopo aver portato vino a Bordeaux aprivano mescite in questa città.



Barriques nuovissime nella Vineria Valli di Mendrisio (Svizzera)

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI
DA GIORNALI E RIVISTE

Dirett. zio Frugiuele

ECOSTAMPA
MEDIA MONITOR srl

VIA G. COMPAGNONI 28 - 20129 MILANO
TEL. (02) 76.110.307 r.a.
FAX (02) 76.110.346 - 76.111.051
Cas. Post. 12094 - 20120 MILANO
C/C Post. 18150201

L'ECO DELLA STAMPA
Reg. Stampa Trib. Milano n. 6660 del 20/1/1988

(trimestrale)
10 1925 08T 23 OTT 1992 2555F 2555F 4CURT72

IL SIMPATICO
VIA FOSSANO 677C
22063 CANTU' CO
N.25 II TRIMESTRE 1992



Le bollicine in Franciacorta

Un enorme successo ha meritato la prima edizione de «Le bollicine in Franciacorta» organizzata dal Circolo Enogastronomico Lombardo «La Franciacorta».

Dall'interessante ed affascinante relazione svolta in mattinata dal dott. Franceschetti e dal dott. Vescia si sono evidenziate le realtà e le bellezze di questa terra prodiga di doni.

Il pubblico che si era dato convegno, su invito del Circolo, era numeroso ed in rappresentanza di ben 26 confraternite enogastronomiche e 19 associazioni dello stesso settore.

Ma, fatto singolare ed insolito, nel convento dei Cappuccini sul Monte Orfano c'era anche la presenza di cantine locali che espongono la loro produzione con un riguardo particolare per il «Franciacorta spumante».

Un'esposizione semplice, ma elegante che ha molto ben impressionato i vari convenuti provenienti non solo dalle provincie della Lombardia, ma anche dal Veneto e dal Piemonte.

Dopo il pranzo, il cui svolgimento ha visto i sommeliers dell' AIS servire in continuazione il «nostro fiore all'occhiello» con tante bollicine, si è passati ad ammirare le diapositive offerte dal gruppo Iseo Immagine, un susseguirsi di suggestive colline ricoperte da vigneti, cantine laboriose, imponenti abbazie, palazzi illustri, piccole pievi, lussureggiante verde, un senso di infinita pace.

Per chi invece la Franciacorta la voleva ammirare dal vivo, ecco pronto un pullman, e nel programma anche un bel sole e tanta allegria ed amicizia. Con la collaborazione del Centro Artistico Culturale di Bornato è stato possibile realizzare un'opera di pregio, diverse schede descrittive sulle pregevoli architetture della nostra zona corredate



te da fotografie inedite. Curata dal Centro Artistico di Bornato l'organizzazione è stata complessa, ma il risultato ha ripagato questo notevole sforzo. Il Circolo con l'entusiasmo che sempre lo caratterizza e la consapevolezza di contribuire a valorizzare la Franciacorta, ringrazia tutti coloro che moralmente lo hanno sostenuto.

In particolare ricorda le seguenti Case Vinicole: Berlucchi F.lli - Nigoline; Borsi Serlini - Provaglio d'Iseo; Bettinzana - Coccaglio; Bredasole - Peratico; Ca' del Bosco - Erbusco; Capoferri - Rovato; Cantina Sociale - Cellatica Gussago; Cornaleto - Adro; Faccoli - Coccaglio; Guarischi - Cologne; La Montina - Monticelli Brusati; Lenza - Coccaglio; Longhi De Carli - Erbusco; Masnot - Cologne; Mestriner - Cellatica; Mingotti - Calino; Mirabella - Monticelli Brusati; Monterossa - Bornato; Monticello - Gussago; Pianora - Cologne; Ricci Curbastro - Erbusco; Vezzoli - S. Pancrazio; Terzi - Rovato. ■

Ada Catellani

INCONTRI

Tutti gli amici di Giacomo Bologna

Prima riunione dell'Associazione che si propone l'organizzazione di una manifestazione a livello mondiale per ricordare la figura del celebre produttore vinicolo scomparso diciotto mesi or sono

di Paolo Monticone



L'amico più caro di Giacomo Bologna Luigi Veronelli a Rocchetta Tanaro

Una festa che sicuramente sarebbe piaciuta a Giacomo Bologna. Senza un attimo di tristezza, tanti applausi all'indirizzo delle immagini che riproducevano momenti felici della vita del grande scomparso. Insomma un'atmosfera che inneggiava alla vita piuttosto che celebrare una qualsiasi luttuosa ricorrenza.

Gli «Amici di Giacomo Bologna» hanno così ricordato nel migliore dei modi — fugando anche qualche timore della vigilia di una manifestazione di maniera improntata alla retorica celebrazione di un grande personaggio scomparso — la figura di un uomo che nel mondo del vino italiano, e non solo italiano, ha lasciato un segno incan-

cellabile. Certamente per le lenti produzioni, ma soprattutto per le sue incredibili doti — una prova che avevano un punto di riferimento di qualsiasi fiera enologica nazionale o internazionale. Sabato pomeriggio a Rocchetta Tanaro sono arrivati in più da ogni parte della pen-



Maurizio Zanella di Cà del Bosco (Erbusco) brinda con il suo vino rosso in Barrique