

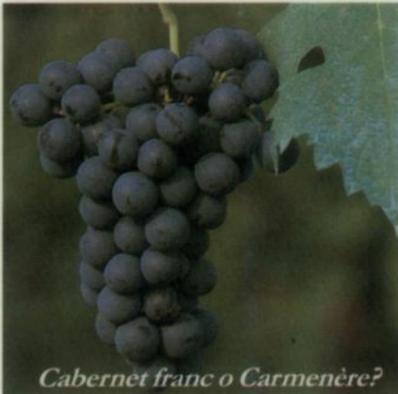
L'AFFAIRE CARMENÈRE

Gigi Brozzoni

Ci si poteva aspettare che con i moderni metodi di indagine la nuova "ampelografia" (non più quella basata sulla semplice analisi morfologico-descrittiva, ma quella basata sulle analisi enzimatiche e, più ancora, sul DNA) prima o poi ci riservasse qualche sorpresa, ma francamente pensavamo che si dovesse attendere ancora qualche tempo; invece la ricerca corre più rapidamente di quanto si pensi. Il 12 dicembre scorso, presso l'Università Cattolica di Piacenza, il professor Mario Fregoni rivela che la quasi totalità del Cabernet Franc coltivato in Italia con tale nome non è altro che Carmenère, cioè un "cugino" del più famoso Cabernet Franc; dati alla mano, le analisi enzimatiche e la struttura del DNA non lasciano dubbi: dei circa 4.500 ettari coltivati in Italia formalmente con Cabernet Franc ben 4.200 ospitano Carmenère, e gli otto cloni di Cabernet Franc omologati in Italia sono tutti di Carmenère.

Tutto ebbe inizio nel 1990 quando Maurizio Zanella per l'ampliamento di alcuni vigneti franciacortini acquistò delle barbatelle di Cabernet Franc da un vivaista francese e, iniziando ad osservarne la crescita e lo sviluppo notò alcune piccole differenze tra i due impianti; le analisi sensoriali delle successive vinificazioni separate non fecero che confermare le impressioni visive. A dirimere la questione venne incaricato Mario Fregoni il quale, coadiuvato dalla sua équipe universitaria, dopo alcuni anni di minuziose osservazioni e sofisticate analisi è giunto alla sorprendente conclusione.

Non ci chiederemo come mai né gli ampelografi né i vivaisti italiani si siano accorti di questa confusione perché in effetti le differenze sono minuscole: rispetto al vero Cabernet Franc le foglie del Carmenère sono leggermente più piccole, il seno fogliare è sovrapposto, gli stami sono riflessi con filamenti arricciati o spiralati che provocano frequenti colature floreali con conseguenti grappoli più spargoli, poi acini più grossi, antociani e tannini maggiori e un contenuto di pirazine, dal caratteristico aroma di peperone (*segue in ultima*)



Cabernet franc o Carmenère?

(dalla prima) verde, cinque volte superiore. Così tutti i degustatori (io compreso) che attribuivano all'ambiente del nord est, ed alle elevate rese per ceppo praticate in queste regioni (io in particolare), il carattere estremamente verde dei Cabernet Franc veneti e friulani sono serviti. Per la verità le rese per ceppo qualche cosa c'entrano perché comunque una stretta correlazione tra pirazine e produttività esiste, come d'altra parte esiste un'ampia variabilità tra le pirazine disponibili nell'acino e quelle che confluiscono nel vino correlabili alle diverse tecniche enologiche praticate.

Il professor Fregoni ha quindi delineato la genesi di questi vitigni derivati dalla caucasica Vitis Biturica (*tavola a lato*), giunta nel bardoiese in epoca romana e proveniente, secondo Columella, dal porto di Durazzo e lungamente selezionata dai viticoltori di quella regione.

Ma la questione del Carmenère in Italia è alquanto complicata anche nel settore amministrativo e normativo, perché questa varietà è stata iscritta nell'apposito Catalogo Nazionale soltanto qualche mese fa, per cui nessuna provincia avrebbe potuto chiederne l'iscrizione nell'elenco provinciale dei vitigni autorizzati: ufficialmente quindi, la sua coltivazione in Italia era espressamente vietata; se non che il 2 febbraio 2000 l'attento

IL CONSENSO

RIVISTA DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

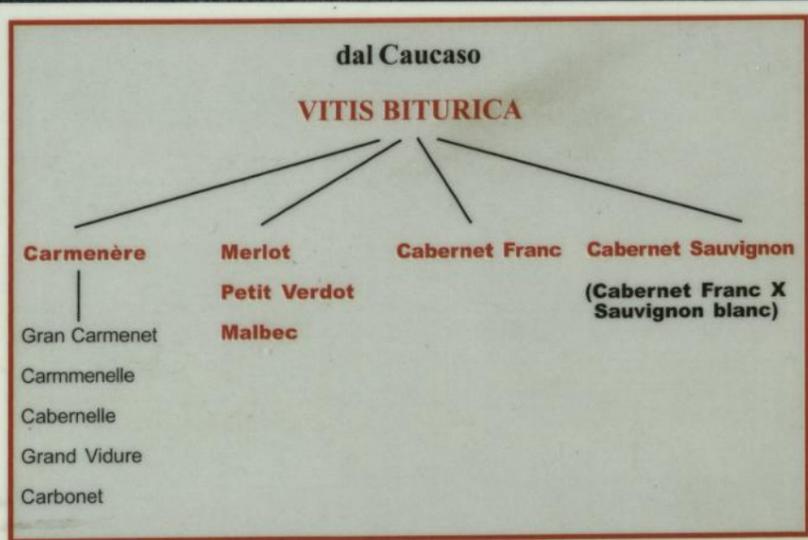
Direttore Responsabile Luigi Veronelli
Direttore di Redazione Gigi Brozzoni
Redazione Andrea Alpi
Roger Sesto
Segreteria Rossana Caprile
Stampa Arti Grafiche Mariani & Monti
via Serena 6d Ponteranica (Bg)
Autorizzazione del Tribunale di Bergamo n. 52 del 29/11/1986
Chiuso in tipografia il 19 gennaio 2001



SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI

via Pignolo 78 - 24121 BERGAMO
tel 035/249961 fax 035/239393

info@seminarioveronelli.com
www.seminarioveronelli.com



e diligente Comitato di Tutela dei Vini a denominazione di origine licenzia la variazione del disciplinare di produzione Lison-Pramaggiore (tradotto in Decreto il 29 maggio successivo) che nella tipologia Cabernet prevede l'impiego di un fantomatico (Carmenère-Cabernet), scritto così tra parentesi, di cui appaiono oscuri il significato e il senso: perché se inteso come vitigno non esiste, se inteso come varietà Carmenère non ne è consentita la coltivazione, se inteso come sinonimo non si sa di quale dei due Cabernet lo sia. Come se non bastasse, il 18 aprile scorso il Comitato esprime parere favorevole a due nuove DOC, Arcole e Vicenza (tradotte poi in De-

creto rispettivamente il 4 e il 18 settembre 2000) che prevedono espressamente la possibilità di impiegare il Carmenère per la produzione della tipologia Cabernet. Naturalmente senza che alcuno si sia preoccupato di verificare se questo vitigno fosse iscritto al Catalogo nazionale e senza che alcuna Provincia ne chiedesse al MIPAF l'iscrizione nell'elenco provinciale dei vitigni autorizzati, dopo la sua (seppur tardiva) iscrizione al suddetto Catalogo. Pare che la prima provincia che ne chiederà l'iscrizione sarà quella di Brescia per consentire alla Doc Terre di Franciacorta di mettersi in regola; dalle altre province, finora, non si hanno segnali.

Resta il fatto che le complicazioni maggiori, e più serie, sono quelle che riguardano i 4200 ettari di vigneto, una ventina di Denominazioni con i relativi disciplinari di produzione e qualche milione di bottiglie di vino che circoleranno nel mercato, perché cambiare un nome può essere una cosa relativamente semplice, ma spiegare al consumatore che passando dal nobile e celebre "Cabernet" allo sconosciuto "Carmenère" non si perde in nobiltà sarà un compito lungo e difficile. Maurizio Zanella e Mario Fregoni hanno già iniziato a farlo, noi cercheremo di fare la nostra parte.

