

decanter.com
the route to all good wine

news & views

help
Tuesday, 6.2.01

SEARCH NEWS & VIEWS



Carmen re: more Italian than Chilean
by Decanter staff

There are more carmen re vineyards in Italy than Chile, the country hitherto regarded as carmen re's homeland, the Italian press reports.

The news was broken in Italian newspaper Corriere Vinicolo. Italy's leading grape boffin, Mario Fregoni, professor in viticulture at the Catholic University of Piacenza, announced his finding while Franciacorta producer C del Bosco was presenting a new wine, Carmenero (pictured).

According to Fregoni, carmen re has been in Italy for over a century and possibly since Roman times, but it has almost always been labelled cabernet franc due to its cabernet-like grassy taste.

'The distinction between cabernet franc and carmen re is quite clear,' Fregoni said. He explained that not only is the DNA analysis different, but the leaves are smaller, the pips are different, and wines made with carmen re have softer, smoother tannins.

Fregoni says there are eight different clones of carmen re in Italy, all officially classified as cabernet franc. Italian winemakers have only recently turned their attention to the precise nature of their grapes. Just as pinot bianco was found in reality to be chardonnay in the 1970s, much of north east Italy's cabernet franc is really carmen re.

The discovery came to light because of the francophile C del Bosco's acquisition of new cabernet franc rootstocks from French nurseries. It soon became clear that the local vines which had always been considered as cabernet franc were quite different to the authentic French version.

No-one has yet asked for IGT, DOC or DOCG status for carmen re, but Fregoni estimates there are about 4,200 hectares in Italy, as opposed to 2,306 ha in Chile and only about 100 ha in France.

Non è vero cabernet



La notizia circola già da qualche anno nell'ambiente tecnico scientifico, ma ora è assolutamente confermata da una ricerca scientifica e da un vino di monovitigno. Secondo il professor Mario Fregoni titolare della cattedra di Viticoltura all'Università di Piacenza il 90% del cabernet (soprattutto cabernet franc) importato in Italia fino agli anni ottanta, non è cabernet bensì carmenère. Un vitigno anch'esso di origine bordolese ma molto diverso dal cabernet. La confusione è stata fatta dai vivaisti italiani che in buona fede hanno propagato un vitigno per l'altro. Se dal cabernet franc coltivato nel Triveneto si ottiene un vino piuttosto erbaceo e poco concentrato, con il carmenère si produce un vino di colore molto concentrato, profumo compatto, anche speziato, con nota di grafite; sapore molto intenso e persistente. La Ca' del Bosco che ha promosso la ricer-

ca per prima in assoluto in Italia ha vinificato e imbottigliato un carmenère in purezza dell'annata 1997 che ha battezzato Carmenère. La bella etichetta riproduce un lupo sotto la pelle di un agnello.

La ricerca e il vino di Ca' del Bosco gettano però un macigno nello stagno delle Denominazioni di Origine di gran parte dei vini dell'Italia settentrionale e in particolare in quelli del triveneto. Automaticamente tutti i produttori che scoprono di produrre un vino DOC con carmenère anziché con cabernet si trovano fuori dalla legge e non potrebbero più produrre un vino, non solo ma si troverebbero di fronte al rischio di vedere declassate a vino da tavola anche le annate già imbottigliate. Siamo certi che per la cosa si troverà una soluzione all'italiana, con un decreto di sanatoria che autorizzerà per tutti i vini in cui si impiega il cabernet anche l'utilizzo equipollente del carmenère.

De Gustibus

Mensile di gusti ed enogastronomia

Dicembre 2000