

# Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Anno XXVIII N° 1/2  
GENNAIO/FEBBRAIO 2001  
Sped. Abb. Post. VR/CMP 45%  
comma 20/b art. 2 L. 662/96  
Lit. 8.000 (IVA inclusa)

Un nuovo caso che ricorda la confusione  
Pinot bianco-Chardonnay di 20 anni fa

## Sorpresa! Il Cabernet franc è, nella realtà, il Carmenère

**D**opo la confusione di una ventina d'anni fa fra Pinot bianco e Chardonnay, un altro sasso in piccionaia. L'ha lanciato il prof. Mario Fregoni in un piccolo convegno, importante come lo sono spesso alcuni "minori", in un'aula della sua Università Cattolica di Piacenza: quasi tutto quello che in Italia conosciamo come Cabernet franc - un vitigno coltivato soprattutto dalla provincia di Brescia al Nord-Est - è in realtà il Carmenère, varietà un tempo diffusa nel Bordeaux, poi praticamente sacrificata all'azzimato cugino Merlot ed espatriata in Cile, dove si sta imponendo come "marcatore" di quel Paese, al pari del Malbec per l'Argentina.

Guai però a riportare la parola Carmenère sulle bottiglie di Cabernet franc spurio: la legge non riconosce (ancora) tale vitigno, per cui chi scrivesse la verità

**L'annuncio del prof. Mario Fregoni all'Università Cattolica di Piacenza • Il problema, ora, è più che altro burocratico: non si può infatti riportare questo nome in etichetta • Il primo prodotto italiano così denominato sarà probabilmente quello di Ca' del Bosco, che ha presentato in degustazione vari campioni di questo vino**

raneo sul Carmenère? Perché da anni Maurizio Zanella, presidente della franciacortina Ca' del Bosco, sta sperimentando questo vitigno nella sua azienda e presto uscirà con un nuovo rosso di razza prodotto appunto con questa eccentrica cultivar. «Non annunciamo alcuna scoperta», ha detto, «ma vogliamo portare in evidenza un fatto poco noto. La viticoltura nobile cerca sempre di legarsi alla realtà del suo territorio».

È stato poi naturalmente

vigazione in Adriatico, essere stata piantata nella Francia occidentale. Ed il Carmenère è stato probabilmente il primo che fu selezionato dalla Biturica, seguito dal Cabernet franc, dal Merlot ed infine dal più tardivo Cabernet Sauvignon.

Venendo a cose pratiche, come lo si distingue dal Cabernet franc? Non è facile, anche se la foglia dovrebbe essere più piccola (ma non sempre, dipende dalla dieta della pianta...). Un buon metodo empirico è quello di assaggiarne l'acino: se è notevole il gusto di peperone verde, ci siamo, è proprio Carmenère, che è particolarmente ricco di pirazina, responsabile di questo particolare sapore.

Una degustazione ha poi concluso con la pratica la lezione del prof. Fregoni, dimostrando la validità del Carmenère coltivato a regola d'arte: il suo tipico erbaceo diventa gradevole e la sua morbidezza può entusiasmare.

B.D.



se la vedrebbe con i rigori della giustizia. Un classico caso all'italiana, insomma, e non il solo. Il prof. Fregoni ha ricordato altri due esempi: il Tocai friulano, che in realtà è Sauvignonasse, e una cultivar toscana di belle speranze, ideale per uno spozalizio di lusso con il Sangiovese senza ricorrere a stranieri: il Pugnetello, che s'è scoperto essere nient'altro che il Montepulciano, nonostante non s'assomiglino affatto. Sono riconoscimenti oggi resi possibili e sicuri dall'identificazione del Dna. Ma perché questo convegno estempo-

Il prof. Mario Fregoni durante la sua "lezione" con, a sinistra, Maurizio Zanella, presidente di Ca' del Bosco. Nell'altra foto, bottiglie di Carmenère cileno che partecipano ad un festival enogastronomico annuale a Santiago

