

Carmenère, un marziano nei vigneti

Nei vigneti italiani, specialmente del nord est, da tempo alloggia un vitigno che **sbrigativamente** è stato definito come cabernet franc ma in realtà è **carmenère**, un discendente della "vitis biturica" la pianta madre che ha dato vita ai **vitigni bordolesi**. La vicenda è iniziata qualche anno fa quando a Ca' del Bosco in Franciacorta decisero di piantare un **nuovo vigneto** con delle barbatelle francesi che però avevano un comportamento **diverso** rispetto al solito cabernet. Poi a fare chiarezza sono arrivati gli studi del prof. Mario **Fregoni** e un nuovo vino, il **Carmenero**.



**MERLOT DEL TICINO DOC
IL QUERCETO 1997**

TERENI ALLA MAGGIA
TEL. 0041-91.79156-4
VIA MURACCIO, 105 - CH - 5612 ASCONA
12,5% VOL
PREZZO: FR. SV. 30 (LIRE 37.500)



È un vino, da uve merlot in purezza, dal colore rosso rubino con riflessi violacei; brillante con unghia appena percettibile. Al naso si presenta con una buona tostatura (cioccolato, nocciola) con finale di frutta matura (prugna, mora). In bocca l'attacco è caldo, ampio, piacevolmente sapido e tannico con grande equilibrio. Il finale è leggermente amarognolo di mandorla e di buone spezie già avvertite al naso.

La società Tereni alla Maggia fu fondata nel 1930 e comprende una tenuta agricola di 130 ettari, undici dei quali coltivati a vigneti che si trovano situati sul delta del Maggia e ad Avegno a 280 metri s.l.m. Enologo è Markus von Dack, diplomatico in enologia a Wädenswil, che dal 1989 segue la cantina con risultati eccellenti.

**MERLOT DEL TICINO DOC
PURPURATUM RISERVA 1997**

LA CAPPELLACCIA
TEL. 0041+91.6054476
VIA STRADA REGINA - CH - 6928 MANNO
12,5% VOL
PREZZO: FR. SV. 40 (LIRE 50.000)

Ha colore rosso porporaceo, intenso e profondo, quasi scuro; archetti stretti e ben sostenuti sulle pareti dei bicchiere; naso immediatamente complesso di frutta e spezie (prugna e pepe rosa) che si chiude con sentori ampi di buon legno dolce (vaniglia e cacao); al palato si presenta armonico, caldo, tannico ma non aggressivo con un finale di grande piacevolezza. Le uve per la produzione di questo importante vengono da vecchi ceppi di merlot (40 anni) di vigneti posti nel comune di Teneri, vicino Locarno. Tre settimane di macerazione a contatto con le bucce. Segue la maturazione in fusti di rovere di varia grandezza (225 e 400 litri) per 18 mesi. Il vino è dedicato ad un'orchidea della prestigiosa serra vicino alla cantina.



**MERLOT DEL TICINO DOC
SASSI GROSSI 1997**

FELICIANO GIALDI
TEL. 0041+91.6464021
VIA VIGONO, 3 - CH - 6850 MENDRISIO
13% VOL
PREZZO: FR. SV. 36 (LIRE 45.000)

È un vino da uve merlot del Sopraceneri in purezza, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; grande glicerina sulle pareti. Al naso una buona presenza di frutta matura si armonizza con la tostatura del buon legno (vaniglia e cacao amaro); pieno, complesso, armonico con giusti tannini, dolce e buona acidità. Lunga la persistenza nel retrogusto con note di liquirizia. Feliciano Gialdi da diversi anni si propone sul mercato ticinese e svizzero con vini di pregio curati dall'enoologo Rattazzo.



**MERLOT DEL TICINO DOC
AMPELIO 1997**

GIAN PIERO CARLEVARO
TEL. 0041+91.8291044
VIA S. COTTARDO, 123 - CH - 6500 BELLINZONA
12,5% VOL
PREZZO: FR. SV. 26 (LIRE 33.000)



Ha colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi violacei; profumo elegante, molto complesso dove si riscontra frutta matura, spezie e un leggero vegetale di edera; pieno, armonico, caldo di grande scadenza e lunga persistenza che rimane a lungo sul palato e in fin di bocca. Le uve merlot in purezza, che provengono dai migliori ronchi del Bellinzonese, effettuano lunghe macerazioni a contatto con le bucce e rimontaggi manuali. Dopo la malolattica il vino viene posto in barrique nuove al 60% e il restante 40% in botti di rovere di Slavonia per almeno 18 mesi. Si affina in bottiglia per altri 12 mesi.

**MERLOT DEL TICINO DOC
SOTTOBOSCO 1998**

TENUTA AGRILORO
TEL. 0041+91.6467433
VIA TENIMENTI DELL'ÖR - CH - 6864 ARZO
13% VOL
PREZZO: FR. SV. 30 (LIRE 38.000)



È un vino ottenuto da uve merlot (80%), cabernet sauvignon (16%) e petit verdot (4%). Ha colore rosso rubino intenso con riflessi violacei; unghia appena accennata e stretti archetti sulle pareti del bicchiere; naso intenso e fine con nota di vaniglia dolce; buona l'armonia tra i profumi dei diversi vitigni con predominanza vegetale del cabernet sauvignon; in bocca è armonico, equilibrato, elegante con tannini già morbidi; il retrogusto è speziato con finale di menta fresca e vegetale di peperone. L'azienda fondata nel 1981 nella tenuta "L'Ör" in Arzo è in posizione molto soleggiata e si estende per 11 ettari dove sono piantati ben 50.000 ceppi di vitigni diversi tra cui merlot, pinot nero, cabernet sauvignon, syrah, pinot grigio e bianco, chardonnay, sauvignon, chasselas.



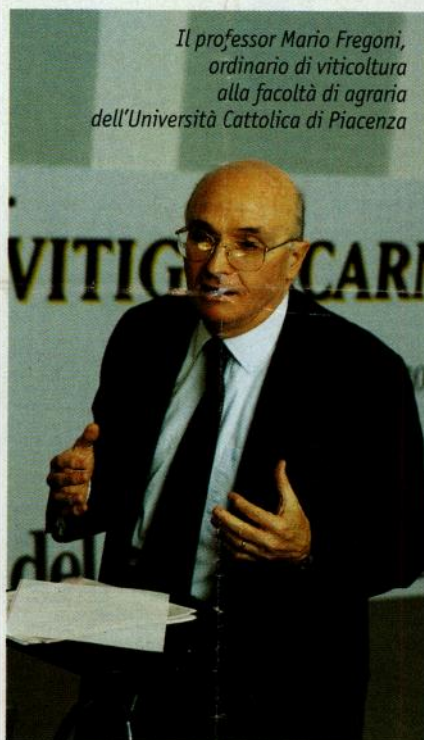
Vigneto a Riva San Vitale nel Mendrisiotto sulle rive del Lago di Lugano



DI ANDREA GABBRIELLI

■ Il Comitato nazionale vini, i legislatori, i vivaisti, le Province e non ultime le aziende si troveranno probabilmente nel 2001 ad affrontare "l'affaire carmenère". Secondo Mario Fregoni, ordinario di viticoltura dell'Università Cattolica di Piacenza, questa varietà **confusa** con il cabernet franc occupa in Italia circa 4.200 ettari, in Cile 2.036 e in Francia non arriva ai 100 ettari. In particolare nelle Doc italiane, soprattutto nelle zone del nord est riguarda 240 ettari in purezza e 109 in uvaggio con il cabernet sauvignon. "In Italia attualmente esistono 8 cloni omologati di carmenère - ha continuato Fregoni - ma **ufficialmente** sono di cabernet franc. Recentemente il vitigno è stato *iscritto* al nostro catalogo nazionale delle varietà ma *nessuna* Provincia l'ha richiesto come vitigno autorizzato e pertanto **non** può essere coltivata con il suo nome od utilizzata per indicarla in etichetta, né per una Igt né per una Doc o una Docg". Ma da che cosa nasce l'**equivoco** e come si è arrivati a distinguere questo vitigno dal cabernet franc? È necessario fare un passo indietro. L'attuale vicenda del carmenère "*en travesti*" inizia nel 1990 quando l'azienda Ca' del Bosco di Erbusco decide di impiantare dei nuovi vigneti e acquista da un vivaista francese delle nuove barbatelle di cabernet franc. Ben presto i tecnici si accorgono che le piante hanno un comportamento diverso dal solito cabernet franc che avevano sempre avuto nei vigneti aziendali: sono meno vigorose, ma più fertili e maturano una settimana prima. I tecnici che si erano rivolti l'Università per approfondire il problema vengono a sapere che anche in altre zone, specialmente del nord est, si registrano le stesse differenze. Per vederci chiaro la Ca' del Bosco dal 1993 incomincia a vinificare separa-

tamente le due uve in modo di rendere sempre più evidenti le diversità. Se il cabernet "**francese**" aveva caratteristiche assai simili ai cugini merlot e cabernet sauvignon, la varietà tradizionalmente coltivata in Franciacorta con la denominazione di cabernet franc presentava molte **diversità**: i profumi e colori erano più intensi e gli aromi primari assai spiccati, in più le uve erano ricche di *pirazine* responsabili delle note erbacee. Nel corso del tempo le sperimentazioni sul campo si ampliano



Il professor Mario Fregoni, ordinario di viticoltura alla facoltà di agraria dell'Università Cattolica di Piacenza

e riguardano anche i portainnesti, le sfogliature e il diradamento dei grappoli. Contemporaneamente in cantina si approfondivano gli aspetti della vinificazione e dell'invecchiamento (temperatura di fermentazione, durata della macerazione, percentuale di legni nuovi ecc.) e si sceglie di diraspere le uve direttamente sopra il tino, facendo cadere il pigiato per gravità, senza "violentare" le bucce ed evitando un erba-ceo troppo pronunciato. I risultati delle prove di vinificazione e l'analisi or-

ganolettica **non** lasciano dubbi: il vino ottenuto con il cabernet franc è diverso da quello prodotto con il carmenère. Ma a dire la parola **definitiva** da un punto di vista scientifico arriva dall'analisi del **Dna** svolta nei laboratori della facoltà di agraria dell'Università Cattolica di Piacenza. "I campioni analizzati dimostrano senza ombra di **dubbio** che il carmenère ha isoenzimi diversi - dice Fregoni - ha gli acini ricchi di pirazine e di antociani e già in vigna sviluppa foglie più piccole e grappoli più piccoli e compatti rispetto al cabernet franc". Per Sartori, direttore dei Vivai Cooperativi di Rauscedo, la più importante azienda vivaistica italiana, la confusione è responsabilità delle istituzioni. "Fin dagli anni Ottanta abbiamo messo a punto un clone specifico, l'R9, che codificava uno specifico **tipo** di cabernet. In Friuli, per esempio, non abbiamo mai avuto contestazioni perché i viticoltori **conoscono** il carmenère come cabernet franc... Nei fatti il cabernet franc è già carmenère". La carmenera o cabernella in Piemonte era già conosciuta nei primi del Novecento come una "degenerazione" del cabernet franc come testimonia **Salvatore Mondini** nel suo "*Vitigni stranieri coltivati in Italia*" (1903) ma riferendo anche di **Antonio Meldola**, il grande ampelografo siciliano, il quale coltivando a Girgenti "carmenère o grande carmenère" si era convinto che queste uve "*non partecipassero della vera natura del cabernet*". Ma torniamo al vino che la **Ca' del Bosco** ha deciso di produrre con il solo carmenère e che ha deciso di chiamare **Carmenero**. La prima annata, presentata dall'azienda nel corso di una conferenza stampa svolta nei locali dell'Università Cattolica di Piacenza, sarà il 1997 ed è il risultato di una selezione manuale dei grappoli in vendemmia che ha dato 68

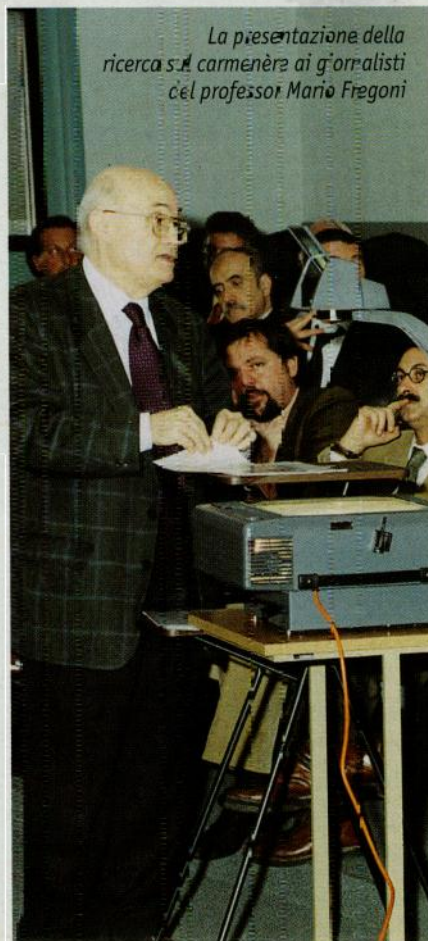
A sinistra, Maurizio Zaavella della Cc' del Bosco e il professor Mario Fregoni presentano la ricerca sul carmenère



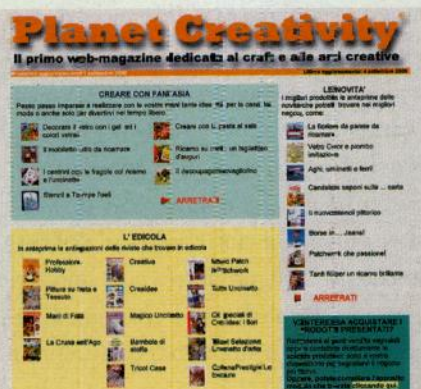
quintal/ettaro. La fermentazione alcolica è durata 10 giorni ad una temperatura minima di 21°C sino ad un massimo, nella parte finale di 31°C per poi rimanere a 28-30°C nella fase di macerazione post fermentativa. La fermentazione malolattica si è svolta in barrique nuove (70%) e la maturazione è durata 15 mesi. È un vino dal colore rosso rubino intenso con brillanti riflessi porpora e profumi concentrati di buona ampiezza, con note di affumicato e speziato, di pepe, di edera, di liquirizia. In bocca i

tannini sono morbidi e dolci e si avverte una lieve e piacevole nota vegetale; lunga e intensa la persistenza in virtù di una struttura elegante e potente. Bella anche l'etichetta giocata sul motivo di una pecora, simbolo del travestimento, che si trasforma in lupo cioè il vitigno nascosto finalmente si rivela e diventa un grande vino. La Ca' del Bosco, inoltre, ha annunciato di voler chiedere al ministero delle politiche agricole l'iscrizione del carmenère nell'elenco dei vitigni autorizzati della Provincia di Brescia.

La presentazione della ricerca sul carmenère ai giornalisti del professor Mario Fregoni



DA OGGI HAI UN NUOVO MODO PER COLTIVARE LA TUA PASSIONE: WWW.PLANETCREATIVITY.COM IL PRIMO WEB-MAGAZINE DEDICATO ALLE ARTI CREATIVE.



Con Planet Creativity il tempo libero creativo entra davvero nel III millennio: collegati a www.planetcreativity.com e scoprirai un nuovo modo per imparare a realizzare le tue idee grazie alle pratiche e semplici schede che ti seguiranno passo passo.


Vuoi invece sapere dove poter acquistare i prodotti più nuovi? Consulta allora la guida che ti porta dentro i migliori negozi d'Italia e te ne fa conoscere tanti altri.

E poi ancora, scopri i lavori delle lettrici, segnati in agenda tutti gli appuntamenti da non perdere, conosci le scuole dove seguire i corsi...

Tutto questo gratis, perchè www.planetcreativity.com è offerto dalle più importanti aziende del settore alla più importante delle loro clienti: tu.

Planet Creativity
Il futuro degli hobby creativi. Adesso.





Negli ultimi vent'anni la **Franciacorta** si è affermata come una terra da vino d'elezione, le sue cuvée sono ormai dei classici. Dai primi timidi tentativi degli anni Sessanta ad oggi la filosofia di base è profondamente cambiata, ed è cambiato anche per i consumatori il modo di bere i vini con le bollicine. Non più aperitivo o brindisi a fine pasto: oggi lo spumante si beve a tutto pasto. I produttori franciacortini hanno moltiplicato le tipologie per andare incontro alle esigenze della cucina. Sia quella creativa che quella del territorio. E oggi le possibilità sono tantissime. Prova ne è il menu piacevolmente in bilico fra tradizione e creatività pensato per il Gambero Rosso da due esponenti della ristorazione franciacortina, Vittorio Fusari e Maurizio Rossi

Bollicine fino in fondo

testo **MARCO SABELLICO** foto **MATTEO BROGI**



Bollicine fino in fondo

La Franciacorta e i suoi vini sono uno dei fenomeni della nuova Italia del vino. Fino a qualche anno fa le bollicine lombarde che nascono fra le colline ad est del lago d'Iseo erano ritenute una simpatica stravaganza, il divertimento di qualche giovane rampollo di buona famiglia o l'hobby della domenica di alcuni imprenditori bresciani. Inesorabilmente, con costanza e caparbietà, la Curtis Franca si è imposta in Italia (e non solo) per i suoi vini di fascino e carattere, non frutto di exploit isolati ma dell'impegno diffuso di tutto un territorio. Se gli anni Sessanta sono stati gli anni degli sperimentatori e dei precursori, come Franco Ziliani, è il compianto Guido Berlucchi, già nel decennio successivo s'era capito che fare bollicine da quelle parti stava diventando un affare serio. Gli anni Ottanta hanno visto la consacrazione del territorio e delle sue griffe più famose: un successo che si è consolidato negli anni Novanta, con l'arrivo della Docc e di disciplinari di produzione rigorosi, con un Consorzio di Tutela che non ha avuto timore di imporre regole rigide che hanno permesso un ulteriore salto di qualità. Il lavoro di ricerca e di approfondimento sul territorio, portato avanti con la zonazione, ha permesso reimpianti di vigneti mirati all'alta qualità; l'impegno costante delle aziende all'aggiornamento tecnico in cantina e l'apporto di enologi entusiasti e preparati hanno letteralmente fatto crollare la demarcazione. Con il risultato che il Franciacorta Docc, nelle sue varie tipologie, è ormai diventato sinonimo di spumante.

A parte i piatti marinati con l'aceto, le verdure crude e i dolci al cioccolato, non esiste praticamente un piatto che non si possa abbinare con successo ad un Franciacorta. Dal fresco Brut senza annata alle cuvée millesimate più mature abbiamo a disposizione una gamma vastissima di colori, profumi, sapori, che spesso rappresentano il miglior abbinamento possibile con molti piatti. "Non è più solo un aperitivo, è uno spumante che in questi anni è arrivato a esprimersi in tante tipologie - racconta Maurizio Rossi - e oggi si offre con tante personalità diverse. E ha una straordinaria potenzialità d'abbinamento. I produttori hanno creato vini che possono sostenere tutti i piatti". Il Franciacorta, insomma, si abbina molto bene con i piatti del territorio, da pesce di lago fino al pollame e alle carni del mercato di Rovato, che sono la base dei bolliti e di piatti tipici come il manzo all'olio, per non parlare di zuppe, risotti e pasta fresca, senza tralasciare i formaggi e persino i dessert. "La nostra è una cucina ricca di materie prime interessanti e di ricette affascinanti. E tutto questo esisteva da prima della nascita del Franciacorta. Con il passare degli anni, le aziende mentre acquistavano sicurezza tecnica e know-how hanno cominciato a porsi il problema dell'abbinamento con i cibi, e così è iniziata la diversificazione del Franciacorta. Poco più di vent'anni fa esistevano solo il Brut, qualche raro Pas Dosé e qualche millesimato". Il passaggio fondamentale è stato il prolungamento del periodo di maturazione sui lieviti, almeno 18 mesi per il



normale e 30 per mille, limiti che quasi tutti i produttori superano ampiamente verso l'alto. Il risultato sono prodotti più articolati e complessi, in altre parole più "importanti". Il Franciacorta ha grandi ambizioni e ama confrontarsi con i più grandi vini spumanti del mondo. Non si cerca, in zona, un'imitazione delle bellicine d'Oltralpe, che pure sono un riferimento concreto nel settore della grande qualità. Nonostante la complessità che riesce ad esprimere, il Franciacorta ha una freschezza e una maturità di frutta, grazie al nostro microclima e ai nostri terreni - che in altre zone del mondo non si raggiungono", dice Vittorio Fusari. "Noi giochiamo molto sulla ricchezza di fruttato - conclude Maurizio - mentre altrove si cerca la complessità nei sentori di lieviti e minerali. Sono cose diverse". Il Franciacorta oggi è prodotto in varie tipologie. Per quanto riguarda il contenuto di zuccheri il più secco è il Non Dosato (o Pas Dosé, Dosage Zéro, Nature), poi c'è l'Extra Brut (meno di 6 grammi di zucchero per litro), dal tono decisamente asciutto. Si passa poi al Brut (meno di 15g litro), al Sec (zucchero tra 12 e 20 grammi) che ha un tono decisamente dolce, per finire con il Demi Sec (17-35 grammi di zucchero per litro), questo decisamente dolce. Le altre tipologie si differenziano per la scelta delle uve, della pressione totale che il vino sviluppa al termine della presa di spuma, o per l'annata di produzione. Abbiamo allora il Satèr (è un marchio registrato che possono usare solo i produttori della Franciacorta) che è un blanc de



VITTORIO FUSARI (a destra), chef e patron de Il Volto, è di Iseo, ha 47 anni, e cucina da venti. Ama molto la lettura e, oltre al Franciacorta, ha una passione per i grandi rossi piemontesi "contadini". Ex capostazione di Iseo, ha lavorato con Gualtiero Marchesi. È considerato uno dei più sensibili e interpreti della cucina del suo territorio che rivisita in chiave personale e creativa. È un grande selezionatore di materie prime.

IL VOLTO

via Mirolda, 33 Iseo (Brescia) tel. 030 981 462
chiuso mercoledì e giovedì a pranzo

MAURIZIO ROSSI, patron dell'Osteria della Villetta di Palazzolo sull'Oglio (che quest'anno festeggia i suoi 100 anni d'attività), ha 44 anni, collabora da sempre con la guida dei Vini d'Italia del Gambero Rosso e Slow Food, con la Guida al Vino Quotidiano e la Guida dei Vini del Mondo di Slow Food Editore. Ristoratore di quarta generazione, è perito meccanico e oltre al Franciacorta beve Barolo. Il suo locale è considerato una roccaforte della cucina tradizionale.

OSTERIA DELLA VILLETTA

via Marconi, 104 Palazzolo sull'Oglio (Brescia) tel. 030 7401 899
chiuso domenica e lunedì sera. Da fine novembre a disposizione degli ospiti ci sono anche cinque camere

blancs ottenuto solo da uve chardonnay e pinot bianco, che ha una pressione inferiore alle 5 atmosfere, e che quindi in pratica è meno "frizzante" di un Franciacorta normale (che arriva intorno alle 6). Il Rosé deve avere un minimo del 15 per cento di uve pinot nero e copre varie tipologie, dal Brut al Demi Sec. E poi il Millesimato, il Franciacorta ottenuto da uve della stessa annata (almeno all'85%), accuratamente selezionate. È strutturato, complesso e soprattutto longevo, in grado di scavalcare agevolmente la soglia dei dieci anni di invecchiamento.



Insalata di orzo, ostriche e salmerino

FRANCIACORTA NATURE

«L'abbinamento nasce dalla "rivisitazione" di un classico, ostriche e Champagne - spiega Fusari - e tenuto presente che qui c'è una salsa fatta con una panna acida che lega gli ingredienti. Ci voleva una grande freschezza nel vino, considerando che l'orzo assorbe e stempera la sapidità dell'ostrica cruda. Il piatto ha una sua struttura e un'acidità pronunciata, ecco allora il Dosage Zéro. Un Franciacorta che sta bene con gli aperitivi e i primi piatti. In una cena si parte in genere dai sapori più acidi e freschi per arrivare ai piatti più grassi e dal gusto.

Nature o l'Extra Brut sono l'apertura ideale anche con pesci grassi marinati in succhi di agrumi, pesci con salse al vino ed entrate a base di uova se c'è una salsa con note acidule».

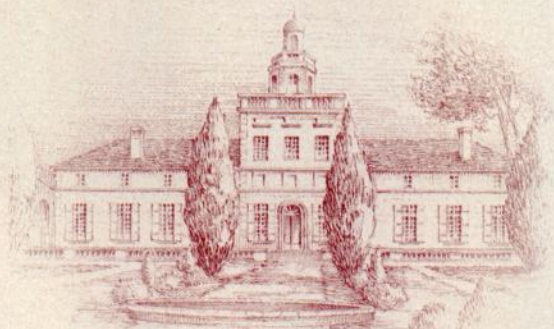
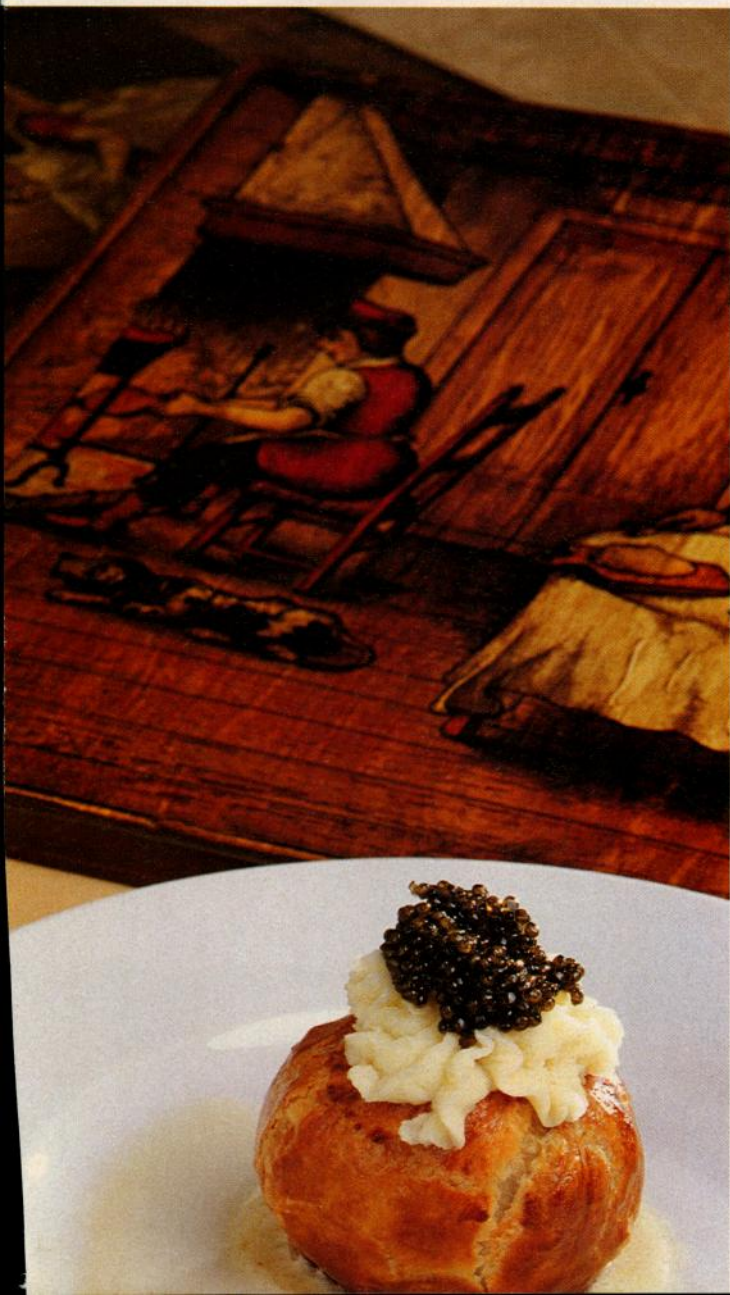
«Il Nature e l'Extra Brut si sposano bene con pesce di lago come il pesce persico, la tinca ripiena di Clusane, l'anguilla, ricette di pesce con salse a base di burro, con il salmone crudo o leggermente marinato - aggiunge Maurizio». E anche con le preparazioni di pesce, crostacei e frutti di mare crudi, aggiungiamo noi.



Sfogliatina di patate e caviale

FRANCIACORTA SATEN MILLESIMATO

«È un piatto semplice, e ormai è un classico de Il Volto. Uso caviale oscetra (iraniano) imperiale - dice Vittorio - ha un sapore perfetto. Questo piatto nasce per il Satèn. La sapidità del caviale e la salsa al vino e burro bianco con la sua nota acidula si stemperano nella dolcezza farinosa della patata. C'è bisogno di un vino strutturato e fresco, morbido allo stesso tempo. Il Satèn è il vino ideale. Siamo ancora all'inizio della cena, non si possono "calcare" troppo i sapori. Il Satèn ha una bassa pressione, è strutturato ma ha freschezza e frutto, ed è morbido. La morbidezza si sposa bene con la sapidità». «Il Satèn con il suo tono cremoso è molto versatile negli abbinamenti - continua Maurizio - va benissimo con salumi, zuppe, minestre, pesce dal gusto delicato. Ma è anche un ottimo aperitivo da accompagnare a piccole entrate e stuzzichini. È fantastico sul prosciutto di Sauris, sul culatello, dove insomma non ci sono spezie o grasso in eccesso ma sapori delicati, essenziali. Su piatti come il raviolo aperto di Gualtiero Marchesi».



*Natale
con il Principe*



EXCALIBUR - Palermo

Nobile Tradizione di Sicilia

AZIENDE AGRICOLE POLLARA

C.DA MALVELLO - MONREALE (PA) - TEL. 091/8462922 - 8463512 • FAX 091/8463197
www.principedicorleone.it • e-mail: pollara@neomedia.it



Pasta e fagioli

FRANCIACORTA BRUT

Maurizio: «È un piatto povero, è cucina del territorio ma ci sono dei sapori intensi e pieni. Il Brut lo abbiniamo con questa pasta con fagioli cannellini, che nel complesso non è un sapore forte, ma anche con una delicata zuppa d'orzo, con l'orzo asciutto con verdure e pesce. È un vino da primi piatti delicati, da spaghetti con le vongole vere, da risotti come quello alla milanese, da paste con sughi senza pomodoro, ma anche tutto pasto, va benissimo sulle carni bianche se ha un minimo di struttura e complessità».

«Il Brut è esuberante, e si sposa bene con piatti che hanno una certa grassezza e sapori abbastanza intensi - precisa Vittorio - ha struttura e non è troppo secco: grasso e dolce vanno bene insieme».

E le bollicine puliscono il palato. Il Brut è un Franciacorta da tutto campo, versatile, neutro, importante allo stesso tempo. Lo accosto ai crostacei e alle carni bianche, e persino con il piccione, se non ha salse forti, va bene. È un vero passe-partout».



Insalata di piccione e gamberi con salsa all'aceto balsamico tradizionale

FRANCIACORTA 1993

«Amo molto il piccione - è Vittorio a parlare - perché segna la linea di confine tra le carni rosse e quelle bianche. Vuole due cotture, perché cosce e ali vanno servite croccanti e il petto deve essere rosa, è succulento e saporito. Il gambero di mare ha una componente dolce e una bella consistenza carnosa, si mastica, e come il piccione sposta l'equilibrio sulla morbidezza. L'insalata all'aceto balsamico con la verza poco cotta, l'olio e l'aceto dà un tocco di freschezza, e la salsa con l'aceto balsamico un tono agrodolce. Poi c'è la nota speziata del pepe bianco macinato al momento. E una grattugiata di buccia d'agrume. Con questa complessità di sapori ci vuole

un grande millesimato che abbia fatto cantina, che abbia potenza, struttura, complessità. Il Franciacorta nella sua massima espressione, maturo e ricco». Maurizio: «Un millesimato maturo regge gli abbinamenti più impegnativi, selvaggina e carni rosse, come la tagliata di manzo, e i formaggi. Formaggi stagionati, Brie, Bagòss, Parmigiano Reggiano... magari non Gorgonzola o erborinati. Meglio pecorini e caprini, Con il Quartirollo di Rovato o un Taleggio giovane va bene il Brut, ma con quelli stagionati il massimo è un vecchio millesimato ottimo anche con carni e pesci affumicati e piatti dove c'è il tartufo bianco».



Guancia di manzo bollito con salsa verde

FRANCIACORTA ROSÉ

«È una tipologia in cui molti produttori non credono ancora molto - dice Maurizio - eppure ha uno straordinario sex appeal, e se ha struttura e complessità regge gli abbinamenti più impegnativi, come i salumi più speziati e affumicati, i bolliti con salse saporite come questa salsa verde, ma anche la selvaggina e le carni rosse. Noi ristoratori sentiamo l'esigenza di Rosé strutturati, importanti, magari da pinot nero in purezza, millesi-mati, che evolvano negli anni. Alcuni ne realizzano buone versioni dolci, che vanno benissimo con i dessert, specie quelli al cucchiaino con salse di frutti di bosco. Ma a noi serve anche un Rosé per la polenta e uccelli, per le

carni al tartufo nero». Vittorio: «È un bell'abbinamento, questo. Il guancia di manzo, con il suo grasso e il magro, si scioglie in bocca, e c'è la consistenza del muscolo. La salsa verde è aggressiva, con le sue note di aglio, prezzemolo, uova acciughe e l'aceto. E serve a dare equilibrio al piatto. Nel Rosé c'è la struttura del Pinot Nero che sposa la freschezza di uno spumante, e poi ha la fragranza delle bollicine che dà vita e piacevolezza e ravviva il palato, e lascia ancora la voglia di assaggiare qualcosa. Non è un rosso importante che chiude la serie, anzi lascia spazio per un seguito. Il Rosé infine non teme pernici e fagiani, carni rosse e bianche».

Ragù di sardine, fegato d'oca e crema di gamberi

FRANCIACORTA 1995

«Uso sardine di lago essiccate e salate - racconta Vittorio - fegato d'oca crudo a dadi, e dadi di polenta. Abbiamo il salato della sardina, la nota dolce e untuosa del fegato e dei gamberi d'acqua dolce. Il tutto è riequilibrato da una dadolata di pomodoro, dalla menta e dall'erba cipollina, tutti sapori naturali che si incastrano perfettamente. Ci vuole un vino che profumato, fragrante e complesso: si va sul millesimato, che ha una punta di morbidezza, è scorrevole e piacevole anche se abbastanza strutturato. Una scelta che va bene anche per tutti i crostacei e le

carni bianche se non hanno salse aggressive». «I giovani millesimati cominciano ad avere un perlage molto più fine, più complessità data dalla lunga sosta sui lieviti, il loro colore è più carico - spiega Maurizio - e quindi si può salire sulla scala dei sapori. È un vino assolutamente versatile, va benissimo sulla carne bianca, arrostiti di carne e pesce, cercando di non esagerare con salse di pomodoro ed erbe aromatiche, o affumicature troppo decise nei pesci o nei salumi. Si sposa bene con note speziate non invadenti, con formaggi non troppo stagionati».



**SERVIZIO SMS
E WAP PER NON
PERDERE LE
OCCASIONI TBR
NEANCHE QUANDO
SEI LONTANO
DAL TUO PC.**

**PASTA DI SANZIO
LA PASTA DI
ALTISSIMA
QUALITÀ CHE
AVETE SEMPRE
DESIDERATO.**

**L'ENOTECA
ESCLUSIVA
OGNI SETTIMANA
UN VINO RARO
SELEZIONATO PER
TE. COMUNICATO
VIA E-MAIL O SMS.**

**NATALE 2000
CREA IL TUO
CESTO ON-LINE
O SCEGLI LE
PRESTIGIOSE
CONFEZIONI
THE BEST
RAFFAELLO.**

**NUMERO VERDE
TELEFONA DALLE
8,30 ALLE 21,30
DAL LUNEDÌ
AL VENERDÌ
PER ORDINI E
INFORMAZIONI
SUI PRODOTTI.**

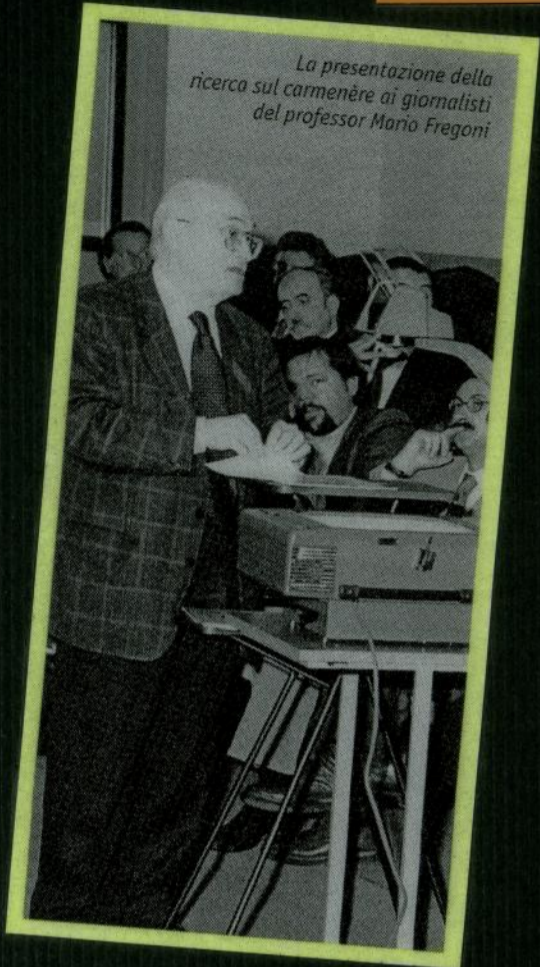
WWW.THEBESTRAFFAELLO.COM

**NUMERO VERDE
800 101 800**

THE BEST

RAFFAELLO

SPECIALE



La presentazione della ricerca sul carmenère ai giornalisti del professor Mario Fregoni

Le temperature esortano al consumo dei rossi e la proposta del mese va da uno dei grandi vini italiani, il **Barolo**, con le interpretazioni di alcuni produttori, ai **Merlot** di cui il Canton Ticino è fiero. Per gli enocuriosi proponiamo la storia insolita di un vitigno utilizzato da molti ma sconosciuto ai più, il **Carmenère**. Riprendiamo, infine, il nostro piccolo corso di degustazione con l'analisi dei vini difettosi e come di consueto concludiamo con l'approfondimento dedicato all'olio. Sotto i riflettori la **Calabria** olearia. Un programma nutrito. Buona lettura.

Lire 6.000

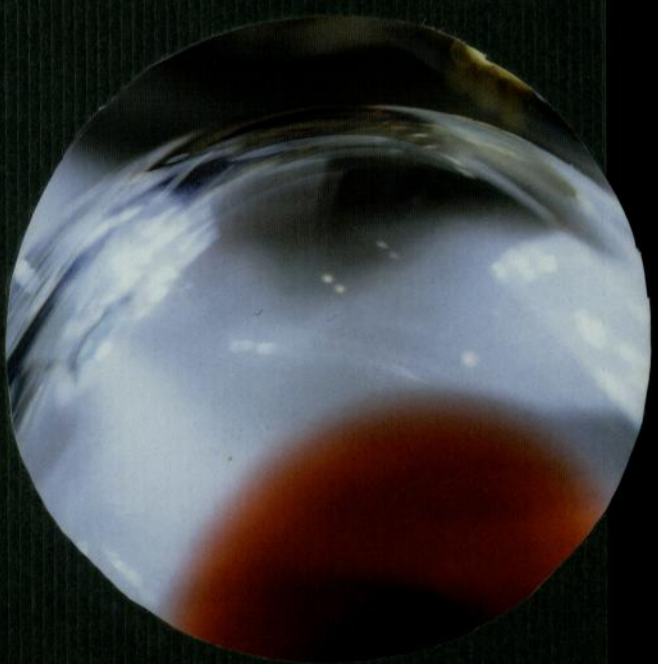
N. 20 Febbraio 2001

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA

Carmenère, un marziano nei vigneti

Nei vigneti italiani, specialmente del nord est, da tempo alloggia un vitigno che **sbrigativamente** è stato definito come cabernet franc ma in realtà è **carmenère**, un discendente della "vitis biturica" la pianta madre che ha dato vita ai **vitigni bordolesi**. La vicenda è iniziata qualche anno fa quando a Ca' del Bosco in Franciacorta decisero di piantare un **nuovo vigneto** con delle barbatelle francesi che però avevano un comportamento **diverso** rispetto al solito cabernet. Poi a fare chiarezza sono arrivati gli studi del prof. Mario **Fregoni** e un nuovo vino, il **Carmenero**.



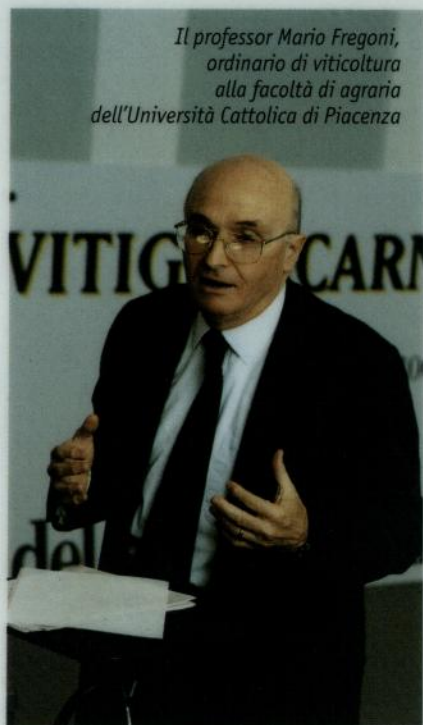


LA STORIA

DI ANDREA GABBRIELLI

■ Il Comitato nazionale vini, i legislatori, i vivaisti, le Province e non ultime le aziende si troveranno probabilmente nel 2001 ad affrontare "l'affaire carmenère". Secondo Mario Fregoni, ordinario di viticoltura dell'Università Cattolica di Piacenza, questa varietà **confusa** con il cabernet franc occupa in Italia circa 4.200 ettari, in Cile 2.036 e in Francia non arriva ai 100 ettari. In particolare nelle Doc italiane, soprattutto nelle zone del nord est riguarda 240 ettari in purezza e 109 in uvaggio con il cabernet sauvignon. "In Italia attualmente esistono 8 cloni omologati di carmenère - ha continuato Fregoni - ma **ufficialmente** sono di cabernet franc. Recentemente il vitigno è stato *iscritto* al nostro catalogo nazionale delle varietà ma *nessuna* Provincia l'ha richiesto come vitigno autorizzato e pertanto **non** può essere coltivata con il suo nome od utilizzata per indicarla in etichetta, né per una Igt né per una Doc o una Docg". Ma da che cosa nasce l'**equivoco** e come si è arrivati a distinguere questo vitigno dal cabernet franc? È necessario fare un passo indietro. L'attuale vicenda del carmenère "en travesti" inizia nel 1990 quando l'azienda Ca' del Bosco di Erbusco decide di impiantare dei nuovi vigneti e acquista da un vivaista francese delle nuove barbatelle di cabernet franc. Ben presto i tecnici si accorgono che le piante hanno un comportamento diverso dal solito cabernet franc che avevano sempre avuto nei vigneti aziendali: sono meno vigorose, ma più fertili e maturano una settimana prima. I tecnici che si erano rivolti l'Università per approfondire il problema vengono a sapere che anche in altre zone, specialmente del nord est, si registrano le stesse differenze. Per vederci chiaro la Ca' del Bosco dal 1993 incomincia a vinificare separa-

tamente le due uve in modo di rendere sempre più evidenti le diversità. Se il cabernet "**francese**" aveva caratteristiche assai simili ai cugini merlot e cabernet sauvignon, la varietà tradizionalmente coltivata in Franciacorta con la denominazione di cabernet franc presentava molte **diversità**: i profumi e colori erano più intensi e gli aromi primari assai spiccati, in più le uve erano ricche di *pirazine* responsabili delle note erbacee. Nel corso del tempo le sperimentazioni sul campo si ampliano



Il professor Mario Fregoni, ordinario di viticoltura alla facoltà di agraria dell'Università Cattolica di Piacenza

e riguardano anche i portainnesti, le sfogliature e il diradamento dei grappoli. Contemporaneamente in cantina si approfondivano gli aspetti della vinificazione e dell'invecchiamento (temperatura di fermentazione, durata della macerazione, percentuale di legni nuovi ecc.) e si sceglie di diraspere le uve direttamente sopra il tino, facendo cadere il pigiato per gravità, senza "violentare" le bucce ed evitando un erbaceo troppo pronunciato. I risultati delle prove di vinificazione e l'analisi or-

ganolettica **non** lasciano dubbi: il vino ottenuto con il cabernet franc è diverso da quello prodotto con il carmenère. Ma a dire la parola **definitiva** da un punto di vista scientifico arriva dall'analisi del **Dna** svolta nei laboratori della facoltà di agraria dell'Università Cattolica di Piacenza. "I campioni analizzati dimostrano senza ombra di **dubbio** che il carmenère ha isoenzimi diversi - dice Fregoni - ha gli acini ricchi di pirazine e di antociani e già in vigna sviluppa foglie più piccole e grappoli più piccoli e compatti rispetto al cabernet franc". Per Sartori, direttore dei Vivai Cooperativi di Rauscedo, la più importante azienda vivaistica italiana, la confusione è responsabilità delle istituzioni. "Fin dagli anni Ottanta abbiamo messo a punto un clone specifico, l'R9, che codificava uno specifico **tipo** di cabernet. In Friuli, per esempio, non abbiamo mai avuto contestazioni perché i viticoltori **conoscono** il carmenère come cabernet franc... Nei fatti il cabernet franc è già carmenère". La carmenera o cabernella in Piemonte era già conosciuta nei primi del Novecento come una "degenerazione" del cabernet franc come testimonia **Salvatore Mondini** nel suo "Vigneti stranieri coltivati in Italia" (1903) ma riferendo anche di **Antonio Meldola**, il grande ampelografo siciliano, il quale coltivando a Girgenti "carmenère o grande carmenère" si era convinto che queste uve "non partecipassero della vera natura del cabernet". Ma torniamo al vino che la **Ca' del Bosco** ha deciso di produrre con il solo carmenère e che ha deciso di chiamare **Carmenero**. La prima annata, presentata dall'azienda nel corso di una conferenza stampa svolta nei locali dell'Università Cattolica di Piacenza, sarà il 1997 ed è il risultato di una selezione manuale dei grappoli in vendemmia che ha dato 68

CUCINA & VINI

NUMERO 20 ■ FEBBRAIO 2001



CUCINA & VINI | 101

A sinistra, Maurizio Zanella della Ca' del Bosco e il professor Mario Fregoni presentano la ricerca sul carmenère



quintali/ettaro. La fermentazione alcolica è durata 10 giorni ad una temperatura minima di 21°C sino ad un massimo, nella parte finale di 31°C per poi rimanere a 28-30°C nella fase di macerazione post fermentativa. La fermentazione malolattica si è svolta in barrique nuove (70%) e la maturazione è durata 15 mesi. È un vino dal colore rosso rubino intenso con brillanti riflessi porpora e profumi concentrati, di buona ampiezza, con note di affumicato e speziato, di pepe, di edera, di liquirizia. In bocca i

tannini sono morbidi e dolci e si avverte una lieve e piacevole nota vegetale; lunga e intensa la persistenza in virtù di una struttura elegante e potente. Bella anche l'etichetta giocata sul motivo di una pecora, simbolo del travestimento, che si trasforma in lupo cioè il vitigno nascosto finalmente si rivela e diventa un grande vino. La Ca' del Bosco, inoltre, ha annunciato di voler chiedere al ministero delle politiche agricole l'**iscrizione** del carmenère nell'elenco dei **vitigni autorizzati** della Provincia di Brescia.

