

[EDITORIALE](#)[SALUTE & BENESSERE](#)[VINO IN](#)[I BUONI & I CATTIVI - LA SFIDA](#)[WEB WATCHING](#)[FATTI & MISFATTI](#)[A PROPOSITO DI PESTO
GENOVESE...](#)[SAPORI PERDUTI](#)[VINO & GIOVANI](#)[SPECIALE TAPPI: SUGHERO O
PLASTICA?](#)[IL LIBRO DEL MOMENTO](#)[BIOTECNOLOGIE AL BIVIO](#)[VINO & SALUTE](#)[ITALIAN WINE SEARCH](#)

ZOOM - I BUONI & I CATTIVI - LA SFIDA

Il "San Leonardo" sfidato dal "Maurizio Zanella"



Rubrica di **Franco Zilani**

"I buoni & i cattivi" è una rubrica il cui intento è quello di fornire una vera e propria "sguida", segnalando quei vini che non sono riusciti a conquistare le luci della ribalta ma che a nostro giudizio sono altrettanto meritevoli. Ogni settimana organizzeremo una sfida tra un "BUONO", cioè un prodotto valutato ai massimi livelli da una delle principali guide italiane, e un "CATTIVO", un vino emergente che invece non è riuscito a conquistare la ribalta ma che secondo noi avrebbe meritato più attenzione. Le nostre recensioni non avranno nessun punteggio, per questo ci sono gli esperti in materia, ma si capiranno chiaramente i valori in campo. Le schede saranno sempre corredate da un commento finale e dai prezzi medi di vendita al pubblico: in questo modo ognuno potrà verificare i rapporti qualità/prezzo. Buon divertimento!

Data di pubblicazione: 13/03/2001

**Il San Leonardo 1997 Tenuta San Leonardo
è sfidato dal
Rosso del Sebino IGT Maurizio Zanella 1997 Cà del
Bosco**



PER ENTRARE IN ARGOMENTO....

Il taglio bordolese, il calibrato assemblaggio tra vini ottenuti dalle uve simbolo della viticoltura del Médoc, il Cabernet (Sauvignon e Franc) e il Merlot (ai quali i vari Châteaux aggiungono talvolta piccole percentuali di Petit Verdot, Malbec o persino Carmenère) è uno dei temi classici più affascinanti della produzione vitivinicola mondiale. Ogni produttore che non si limiti a lavorare in purezza su queste pregiatissime e super diffuse varietà, ma ambisca a realizzare vini di più ampia complessità e variegata personalità, finisce con il tentare, prima o poi, la prova sul "taglio bordolese". Questo non solo in Francia ed in Italia, ma anche nel Nuovo Mondo, nella California degli Zinfandel e del mare di Merlot e Chardonnay, dove è stata addirittura coniata la definizione di "Méritage" per questi vini d'ispirazione chiaramente francofona.

Tagli bordolesi sono gran parte dei più celebri Châteaux del Médoc, come i più leggendari Château Margaux, Château Latour, Château Lafite, Château Mouton-Rotschild, Château Haut-Brion e, Château Pichon Longueville che, con l'eccezione dello Château Petrus che è un Merlot al 95% stemperato da una goccia di Cabernet Franc, vedono i tre cépages interagire e completarsi, fornendo ai vini con essi ottenuti un indispensabile contributo di struttura, tannini, morbidezza, eleganza e potenza. In Italia una tradizione di tagli bordolesi d'alto livello si è lentamente creata negli ultimi vent'anni, e prima del "Venegazzù riserva della Casa e del Capo di Stato" dell'azienda veneta Conte Loredan Gasparini non si può certo dire che l'Italia potesse vantare vini che evocassero la grandezza dei grandi cru di Bordeaux e dintorni.

Dagli anni Ottanta le cose sono sensibilmente cambiate, e molto del merito spetta proprio ai due vini, che questa settimana abbiamo messo a confronto. Oltre a questi due autentici outstanding wines, ottimi tagli bordolesi nascono ogni anno in Toscana, protagonista indiscussa del genere con il Solaia, il Sassicaia ed i vari Super Tuscan.

Per non parlare del Veneto, Trentino, Alto Adige, Friuli. Citiamo, ad esempio, il Cornelius rosso della Produttori di Colterenzio, l'Istante di Franz Haas, il Faye di Pojer & Sandri ed il Ballistarius di Letrari (impresiositi da un pizzico di Lagrein), il Maso le Viane dei fratelli Lunelli, oppure, spostandoci in Friuli, il Rivarossa di Schioppetto, il Braida Nuova di Borgo Conventi, il Carantan di Marco Felluga, le Zuccule dei Ronchi di Manzano, il Tiareblù di Livon, sicuri di esserci dimenticati chissà quanti altri vini altrettanto meritevoli di menzione.

Come ad esempio il Rosso del Sebino Solesine della Bellavista di Erbusco, che in alcune annate poté competere con il Maurizio Zanella, ma che non assaggiamo da troppo tempo per poterci pronunciare con cognizione di causa sul suo attuale valore. Nessuno meglio dei due vini oggi a "singolar tenzone" pensiamo possa oggi rappresentare più degnamente, ribadiamo Toscana a parte, la nobile causa del taglio bordolese di scuola italiana.

LE SCHEDE DEGLI SFIDANTI

Tre bicchieri Vini d'Italia, tre stelle e 93/100 Guida Veronelli, per il San Leonardo 1997 (dimenticato da Duemilavini A.I.S. che pure assegna cinque grappoli al 1996 e al 1995), tre stelle e 92/100 Veronelli, cinque grappoli Duemilavini A.I.S. per il Maurizio Zanella, di cui non ci sono curiosamente pervenute notizie né su Vini d'Italia 2001, né sull'edizione 2000. Al San Leonardo 1997 Wine Spectator ha assegnato di recente 95/100, inserendo il vino nella ristretta categoria dei 50 top italian wines, mentre Alessandro Masnaghetti, direttore della costituenda Guida dell'Espresso, sulla sua rivista Enogea gli assegna un interlocutorio e un po' deludente 84/100. L'ineffabile Luca Maroni non smentisce, nemmeno in questo caso, la sua fama di giudice originale: nella sua Guida dei vini italiani 2001 recensisce ancora le annate 1996 dei due vini, attribuendo punteggi inferiori agli 80/100, che non denotano particolare entusiasmo per i campioni presi in esame.

San Leonardo 1997**Tenuta San Leonardo**

38060 Avio di Borghetto all'Adige TN

tel. 0464 689004 fax 0464 682200

E-mail: info@sanleonardo.it

prezzo medio in enoteca a partire da 70 - 80 mila lire

Parlare del San Leonardo significa evocare il percorso produttivo di un vino che sin dalla prima annata di produzione, il 1983, si è posto grandi e giustificate ambizioni, grazie alla decisione del marchese Carlo Guerrieri Gonzaga di produrlo solo nelle annate veramente grandi. Per questo motivo sono stati "saltati" millesimi come 1989, 1992, 1994 e verrà saltato il 1998. La produzione comprende le annate 1983 - 1985 - 1986 - 1987 - 1988 - 1990 - 1991 - 1993 - 1995 - 1996 - 1997 - 1999. La Tenuta San Leonardo, un borgo dalla storia millenaria circondato da mura, comprende venti ettari a vigneto, posti in posizione collinare su terreni piuttosto sciolti,

collocati ad altezze varianti dai 150 ai 250 metri con orientamento nord - sud. La forma d'allevamento varia dalla tradizionale pergola trentina al moderno e razionale guyot, che proprio la Tenuta fu tra le prime ad introdurre in provincia di Trento. Le viti hanno da dieci ad oltre 25 anni d'età e la densità d'impianto varia da 4000 a 550 ceppi per ettaro. Le tre varietà sono vinificate separatamente e assemblate, con la preziosissima consulenza dell'enologo Giacomo Tachis, solo poco tempo prima dell'imbottigliamento, con percentuali leggermente varianti secondo le annate, che generalmente rispecchiano lo schema 60% Cabernet Sauvignon, 30% Cabernet Franc, 10% Merlot. Dopo una permanenza in piccole vasche di cemento, dove viene avviata la fermentazione malolattica, i vini trascorrono almeno sei mesi in botti di rovere di Slavonia da 60 ettolitri per poi sostare in piccoli fusti di rovere francese, nuovi, ma anche di secondo e terzo passaggio, per un periodo di 24 mesi. Il marchese Guerrieri Gonzaga è particolarmente soddisfatto dei risultati delle uve Cabernet Franc che nel terroir di San Leonardo raggiungono una maturazione ottimale e un carattere decisamente meno "verde" e ruvido del consueto. L'eleganza è sempre stata il segno distintivo, riflesso della personalità del marchese Carlo Guerrieri Gonzaga, del San Leonardo, in grado di rispecchiare lo specifico terroir locale e la passione del proprietario per i grandi vini di Bordeaux. La conferma viene anche da questo 1997, che può contare su una produzione di ottantamila bottiglie, più diecimila mezza bottiglie, 2600 magnum e un centinaio di doppi magnum, un vino che solo ad un esame superficiale, o condizionato da troppo amore per i vini muscolari e super strutturati, può apparire, come è sembrato a Masnaghetti, "senza la complessità del grande". Colore rubino carico di buona consistenza e profondità, senza essere assolutamente "troppo erbaceo" rivela chiaramente la sua composizione varietale nei profumi, affascinanti, come scrive giustamente (sic!) Vini d'Italia "per ricchezza fruttata e sfumature floreali", con note di ribes, mora di rovo, peperone verde, cuoio e leggeri accenni speziati. Un insieme elegantissimo e suadente, succoso eppure fresco, che introduce ad una bocca che nonostante una leggera carenza di peso centrale e di volume, mostra una salda costruzione, un frutto carnoso, tannini morbidi, dolci e carezzevoli. Un vino di classe che non ricorre all'esibizione dei muscoli, alla concentrazione ostentata e sfacciata per colpire, ma si affida ad un eloquio piano, ad una circostanziata ricchezza di argomenti per convincere. Sorprendono particolarmente la grande piacevolezza raggiunta già in questa fase evolutiva e la sua innata capacità di comunicare. Siamo curiosi di verificare il futuro di questo 1997, che, forse, non avrà la larghezza e la gittata lunga di altri leggendari millesimi come il 1988, il 1990, il 1993 e il 1995, ma costituisce comunque un gioiello della viticoltura non solo trentina (cos'ha mai da spartire con il Trentino il San Leonardo?), ma italiana tout court.

Rosso del Sebino IGT Maurizio Zanella 1997**Cà del Bosco**

Via Case Sparse 20

25030 Erbusco BS tel. 030 7766114 fax 030

7268425

E-mail: cadelbosco@cadelbosco.com

prezzo medio in enoteca a partire da 70 - 80 mila lire

Anche il Maurizio Zanella, come il San Leonardo, nasce agli inizi degli anni Ottanta, in una Cà del Bosco dove l'allora 25enne proprietario e autore di futuristiche visioni sulle possibilità della viticoltura franciacortina decide non solo di produrre dei méthode champenoise all'altezza degli Champagne, ma di emulare i grandi tagli bordolesi con questo vino che porta orgogliosamente il suo nome. Sin dalla sua prima uscita, 1981, quando era ancora un semplice vino da tavola e non ancora l'IGT Rosso del Sebino (che brutto nome per quest'indicazione geografica!) di oggi, colpisce tutti gli osservatori, i giornalisti Luigi

Veronelli in primis, quindi Antonio Piccinardi e Cesare Pillon, ed in alcune degustazioni alla cieca arriva a trionfare su titolatiissimi Château bordolesi. All'epoca le percentuali del taglio erano del 35% ciascuno di Cabernet Sauvignon e di Merlot e del 30% per il Franc, mentre oggi l'annata 1997 dichiara un netto predominio del Cabernet Sauvignon con il 45%, seguito da un 28% di Merlot e da un 27% di Cabernet Franc. Un Cabernet Franc che molto probabilmente non è tale, bensì un Carmènere, secondo i recenti studi del professor Mario Fregoni, ordinario di viticoltura all'Università di Piacenza. Anche in questo caso, visto che la Cà del Bosco lancerà proprio al Vinitaly 2001 un nuovo vino chiamato "Carmenero", per dare a Cesare quel che è di Cesare e per chiamare correttamente Carmenère (varietà iscritta al catalogo nazionale della varietà ma sinora non rivendicata da nessuna provincia come vitigno autorizzato...), quel che è attualmente viene chiamato Cabernet Franc, viene da pensare che anche nel Maurizio Zanella possa avere, da tempo, un ruolo. Le procedure di vinificazione prevedono una macerazione a contatto con le bucce della durata di 24 giorni, una fermentazione alcolica e malolattica rispettivamente ultimata e svolta in piccoli fusti di rovere francese nuovi dove il vino sosta per 15 mesi, seguiti da altri 13 in bottiglia prima della commercializzazione. Rubino granato di media intensità e grande vivacità, il Maurizio Zanella 1997 mette in evidenza un naso molto espressivo, giocato tra il selvatico, con spiccate note terrose e di sottobosco, l'animale e lo speziato, con venature di liquirizia, tabacco, cuoio, caffè, una prugna netta e accenni minerali di grafite che vanno a comporre un bouquet di grande compattezza. Il gusto mostra una densità, una concentrazione, una consistenza superiori, in termini di volumi, d'immediatezza d'impatto, di opulenza, al San Leonardo, con tannini che hanno bisogno di ancora un po' di tempo per smorzare la loro vigoria ed una certa seppure piacevole ruvidezza, ma se la densità del vino è superiore, e se il Maurizio Zanella appare più "macho" del San Leonardo (quasi dotato del physique du rôle del suo artefice), l'eleganza del vino trentino, e la sua armonia sono indiscutibilmente superiori.

COMMENTO FINALE: Il verdetto finale è, non pilatescamente, di parità. Ad entrambi i vini noi avremmo attribuito, senza esitazioni, il massimo punteggio disponibile, un cinque stelle su cinque secondo la scala adottata da Decanter in Gran Bretagna. Il vino della Cà del Bosco si raccomanda soprattutto a coloro che amano i rossi di forte impatto, muscolosi ma non volgari (con muscoli assolutamente naturali e non costruiti con anabolizzanti), e agli appassionati che stravedono per i Super Tuscan e che in questo Super Franciacorta red troveranno pane per i loro denti. Soprattutto se avranno la pazienza di lasciare le bottiglie di 1997 ancora per un paio d'anni a riposare e ad ammorbidirsi in cantina. Il San Leonardo è un bordolese che potrebbe piacere anche...ai borgognoni, agli amanti del Pinot noir o del Barolo della tradizione, a tutti coloro che ad un vino rosso haut de gamme richiedono emozioni meditate, sfumature complesse, una

souplesse d'assieme e quell'aristocratico aplomb di chi non si scompone e mantiene un perfetto self control in ogni situazione. Vino finissimo, suadente, un capolavoro della cultura enologica.

GIUDIZIO COMPLESSIVO: Che aggiungere altro sui due vini se non sottolineare che nonostante le 150 - 160 mila lire necessarie per ripetere, comprando le due bottiglie in enoteca, la nostra degustazione a casa con qualche amico, i vini sono dotati di un validissimo rapporto prezzo - qualità? Per chi ama il connubio tra i Cabernet ed il Merlot, tra la sostanza e la morbidezza, San Leonardo e Maurizio Zanella rappresentano autentiche garanzie. Provateli, come abbiamo fatto noi, su un filetto di manzo alla Stroganoff con funghi, senape e cipolle, su pappardelle con ragù di lepore, sulla faraona al cartoccio, sull'anatra in qualsiasi preparazione, su orecchiette con ragù d'agnello, su quaglie ripiene, costole d'agnello al pepe verde, cacciagione e selvaggina, su un sugoso roast beef all'inglese o sulla costata di manzo o la fiorentina che Enotime magazine c'invita giustamente ad adottare. La goduria, gastronomicamente parlando, è assicurata!