

BIBENDA 16 DUEMILACINQUE

BIBENDA DAY



“

L'ESPERIENZA DEL BIBENDA DAY 2005

HA LASCIATO SUPIRE ANCHE

GLI ORGANIZZATORI,

SEMPRE MOLTO CRITICI

QUANDO SI PARLA DI VINO.

CRONACA DI UN GIORNO IMPORTANTE.

”

● Novecento degustatori attenti arrivati da ogni parte del mondo per una degustazione di 31 grandi etichette del vino che emoziona. Con loro c'erano anche i Produttori che li hanno voluti salutare, prezioso valore aggiunto dell'evento la presenza di **Lucio Tasca d'Almerita, Angelo Gaja, Nicolò Incisa della Rocchetta, Piero Antinori, Enzo Ercolino, Paolo Foradori, Carlo Guerrieri Gonzaga, Jacopo Biondi Santi, Maurizio Zanella, Romano Dal Forno, Anselme Selosse, Marco Rabino, Vittorio Moretti ed Edoardo Valentini in persona.**

● E proprio loro, testimoni di grandi eventi internazionali, hanno più volte ribadito che nessun altro poteva essere paragonato al BIBENDA Day 2005, terzo anno di nascita della più bella rivista del mondo. Insomma, questo resterà un appuntamento annuale da non perdere, anche per rendere utile il dilettevole. Quando il dilettevole è un viaggio a Roma: un museo, una visita alla città, una capatina per un ricordo di tanti anni fa. E l'utile quello di incontrare, bere e ascoltare

il racconto di etichette e vendemmie memorabili nella più grande sala di degustazione del mondo. 900 paia di occhi e 900 cuori palpitanti che attendono un sogno. Quasi la stessa palpitante attesa della prima rete a una finale dei mondiali. La metafora calcistica finisce qui, perché Franciacorta-Champagne non ha il sapore di una gara, è piuttosto raccontare due territori che si fanno vino; è l'orgoglio antico di due popoli contadini. Maurizio Zanella è nell'Olimpo dei grandi del vino, è ricerca e passione, come lo è la sua Cuvée Annamaria Clementi, che supera di slancio l'oneroso esame dell'apertura della kermesse regalando la sua proverbiale avvolgenza. Un fuoriclasse di raffinatezza assoluta, al di là del tempo, delle stagioni e delle mode. Poi, **Bellavista Pas Operé 1982, ossia la Franciacorta più estrema, più forte, più coraggiosa. È il risultato naturale e grandioso dell'unione tra il genio imprenditoriale di Vittorio Moretti e la maniacale applicazione tecnica del genio di cantina Mattia Vezzola. I due fe-**

BIBENDA 16 DUEMILACINQUE

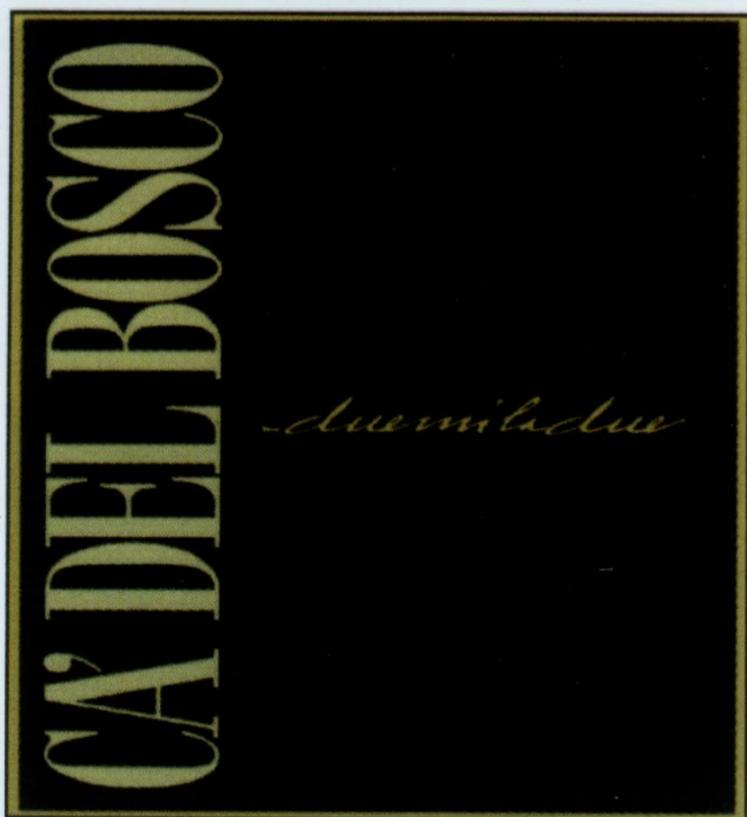
CHARDONNAY

IL GRANDE CAMALEONTE

S I M O N A S T E L L A T O

Dell'estrema adattabilità e diversità di stili dell'uva bianca più diffusa al mondo si è detto molte volte, ma è comunque affascinante averne diretta conferma in quest'ampia proposta tra cui figurano, crediamo, alcuni tra i migliori Chardonnay d'Italia. Il vitigno conduce naturalmente ad alcolicità elevata, che talvolta "inganna" il palato con sensazioni di pseudo-dolcezza, a discapito di equilibrio ed eleganza. Cruciale è quindi il momento della vendemmia (l'acidità infatti è un po' il suo tallone d'Achille), evitando altresì il surménage di viti troppo produttive, così come l'impiego di quelle molto giovani, che porterebbe a vini dal basso contenuto espressivo. La varietà di stili spazia dai vini con struttura calda ed energica, per lo più elaborati e maturati in legno, a quelli più snelli e dinamici, scanditi da sensazioni agrumate e minerali, per certi versi più eleganti e versatili in abbinamento. Ma il vitigno, si sa, è un grande fan del rovere, che si esprime con gli aromi consueti di vaniglia, burro, nocciola, ma anche caramello, moca, fumé, aumentando la complessità e la cremosità delle etichette migliori senza però comprometterne la definizione aromatica, specie per quelle originate da uve eccessivamente mature. Riassumendo: *originalità e personalità per Capineta, Bosco, Luretta; classe ed eleganza per Bellavista, Lis Neris, Nalks & Magré, Coppo, mentre Lunelli e Ca' del Bosco, su piani diversi, occhieggiano a uno stile più internazionale. Opulenza nel calice di Zaccagnini, La Castellada, Cusumano. E poi c'è Planeta che, anche con la sua anima mediterranea, resta in assoluto pietra di paragone anche in ambito internazionale per chi aspiri all'eccellenza.*

Risulta quindi improponibile definire schematicamente un profilo aromatico "tipico" per quest'uva, ma forse proprio in questo vanno ricercate le ragioni del suo straordinario successo.



89

TERRE DI FRANCIACORTA CHARDONNAY 2002
Ca' del Bosco

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS)
030 7766111

Bianco Doc - Chardonnay 100% - 13% - € 47
Impeccabile come sempre lo Chardonnay di Maurizio Zanella. Esibisce un fruttato pieno di mela golden e pera kaiser, mandorla, zenzero. Di grande equilibrio, offre un finale di agrumi e miele. Legno nuovo per 10 mesi. Con capri-
ni, pansotti alle noci.

BIBENDA 16 DUEMILACINQUE

CARMENÈRE

ATTORNO A QUEST'UVA SEMBRA CHE ALEGGI UN MISTERO. MA A DIRE IL VERO POI TANTO MISTERIOSA NON È. IL SUO NOME POTREBBE DERIVARE DA "CARMINIO", FORSE PER IL COLORE MOLTO INTENSO DEL VINO CHE SE NE TRAE...

PAOLO LAUCIANI



Che il nostro sia un paese complesso sotto molti aspetti non è certo una cosa che scopriamo ora. Non fa eccezione il comparto vitivinicolo. Anzi, la complicata costruzione della nostra piattaforma ampelografica, tuttora in piena evoluzione, non smette di riservarci nuove sorprese. Gli studi più recenti nel settore provano quanto sia sterile arroccarsi dietro posizioni integraliste in difesa di una presunta tradizione che rischia di crollare alla prova dei fatti. Vitigni ritenuti autoctoni per secoli si rivelano in realtà originari di terre lontanissime; uve da sempre conosciute con nomi trasmessi di generazione in generazione appaiono come clamorosi, magari involontari, falsi storici; scoperte lanciate come mirabili innovazioni risultano recuperi di antiche usanze greche o latine. Così, quella che per anni e anni centinaia di viticoltori dalla provincia di Brescia a tutto il Friuli hanno ritenuto una varietà italiana del Cabernet Franc si è rivelata come un'uva affatto diversa, perché è ormai dimostrato che, nella maggioranza dei casi, si tratta dell'affascinante e "misterioso" Carmenère. A dire il vero, tanto misteriosa quest'uva non è. Il suo nome potrebbe derivare da "carminio", forse per il colore molto



intenso del vino che se ne trae, ma secondo alcuni discenderebbe addirittura dall'antica *vitis biturica*, che Columella diceva originaria di Durazzo, in Albania. Si tratta di una famiglia alla quale appartengono tutti i principali vitigni del bordolese. Nel Settecento, infatti, il Carmenère era molto diffuso nel Médoc, ma in seguito fu quasi abbandonato in quanto soggetto a colatura, tanto che la sua estensione in Francia si limita oggi a una decina di ettari in tutto. Lì in ogni caso, sotto l'aspetto ampelografico e da oltre un secolo, il Carmenère non è mai stato confuso con il Cabernet Franc. Il suo arrivo in Italia coincide con quello delle classiche uve del bordolese. La prima documentata importazione di Cabernet fu quella voluta dal conte Manfredo di Sambuy che, nel 1820, impiantò con queste uve un vigneto in Valmagra, nella pianura di Marengo, presso Alessandria, spinto dalla somiglianza tra questi terreni e quelli del Médoc e della Gironda. Da allora l'Italia del nord continuò ad accogliere per molti anni una massiccia quantità di vitigni bordolesi ma, mentre non si avevano dubbi nell'identificare e distinguere il Cabernet Sauvignon, le altre varianti furono indistintamente classificate come Franc. Così il Carmenère è stato da subito confuso con il Cabernet Franc, nonostante abbia una maturazione anticipata rispetto a questo, grappoli più grandi e più spargoli, acini di colore e profumo più intensi e con un sapore più spiccatamente erbaceo. Proprio queste peculiarità hanno garantito al Carmenère grande fortuna presso realtà protagoniste dell'enologia del terzo millennio: in particolare il Cile, dove è una delle varietà a bacca rossa più diffuse, primo attore di ottime etichette. In epoca recente, le fondamentali ricerche dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano e, in particolare, quelle del gruppo guidato dal suo presidente Antonio Calò, pubblicate nel 1991, hanno inequivocabilmente dimostrato l'identità tra quello che fino ad allora veniva considerato un clone di Cabernet Franc, chiamato "italiano", e il Carmenère. E la cosa non è davvero di secondaria importanza, visto che riguarda la denominazione corretta di una tipologia di uva che copre una superficie vitata di oltre 4.000 ettari nel nord-est del nostro Paese e coinvolge gli "ingredienti" di una ventina di Doc e numerose Igt. Infatti, il problema legato ai disciplinari di produzione di tutte le aree vitate nominalmente a Cabernet Franc, ma di fatto a Carmenère, non è stato ancora risolto: il che protrae la confusione e impedisce l'uso del nome effettivo di un'uva che è spina dorsale di moltissime etichette italiane. Quella del Carmenère è una storia che ben rappresenta la complessità caratterizzante l'origine del nostro panorama vitivinicolo. Non solo gli apporti di Fenici, Etruschi, Greci, Romani nei secoli antichi, ma anche le ondate successive di nuovi arrivi e di ritorni "modificati" di uve hanno costruito un vigneto assolutamente unico per ricchezza, articolazione e anche, perché no, per un pizzico di mistero. Una particolarità che ci rende senza uguali al mondo per varietà e originalità dei nostri vini e che sapremo ancor meglio valorizzare se riusciremo a comprenderla e a spiegarla appieno. Sappiamo bene che l'importanza e la classe delle nostre migliori etichette non sta certo nel nome che diamo alle uve e neanche nella loro antica area di provenienza; ma è pur vero che la scoperta delle radici della qualità illumina il calice di un fascino ancor più radioso. *Stat rosa pristina nomine, nomina nuda tenemus.*



88 > CARMENERO 2000

Ca' del Bosco

Via Case Sparse, 20 - 25030 Erbusco (BS) - 030 7766111

Rosso Vdt - Carmènère 100% - 13,5% - € 51

Si presenta di un intenso e compatto colore rosso rubino carico. Esprime all'esame olfattivo vigorosi profumi di frutti di bosco, muschio, tabacco da pipa e legno di cedro, china e menta. L'impatto gustativo è elegante e carnoso: il vino evidenzia un equilibrio sostanzialmente già raggiunto, grazie alla dolcezza dei tannini, al giusto dosaggio dell'alcol, a un'ottima spina dorsale costruita dall'acidità.

Lungo il finale, prevalentemente balsamico. È stato maturato con una permanenza in barrique di 15 mesi. Eccellente compagno di costolette d'agnello alla scottadito.

86 > CARMENÈRE 2001

Apaltagua - Importato da Dalle Vigne S.p.a.

Via del Torrino, 19 - 50059 Vinci (FI) - 0571 902444

Colchagua Valley (Cile) - Carmènère 100% - 14% - € 8,50

Perfetto rosso rubino, assolutamente senza cedimenti. Al naso rilascia subito intensi profumi erbacei, presto ampliati da note di ribes nero e liquirizia dolce, rabarbaro ed eucalipto.

Morbido e molto sapido sul palato, è caldo e di ottima tessitura tannica, piuttosto fresco e di lunga persistenza gusto-olfattiva, ancora un po' marcata dalla tostatura del legno. Da lasciare in bottiglia almeno un paio d'anni per poi sposarlo alla grande cacciagione da pelo.

85 > LISON PRAMAGGIORE ROSSO HORA SEXTA 2001

Tenuta Mosole

Via Annone Veneto, 60 - 30029 San Stino di Livenza (VE) - 0421 310404

Rosso Doc - Carmènère 80%, Cabernet Franc 20% - 13% - € 16

Luminoso rubino appena sfumato sull'unghia. Il ventaglio olfattivo è disposto essenzialmente sul fruttato di bosco, elegantemente intrecciato con sfumature vegetali e condito da una fine speziatura di pepe nero e rosa, noce moscata, vaniglia.

In bocca denota una massa tannica imponente ma ben compatta, equilibrata dalla morbidezza polialcolica che contribuisce a una struttura possente che si stempera in un lungo finale. Vinificato e maturato in barrique, può esaltare un carrè di maiale al forno con patatine novelle.

82 > CARMENÈRE 2003

Equus - Importato da Marchesi Antinori S.r.l.

Piazza Antinori, 3 - 50123 Firenze - 055 23595

Maipo Valley (Cile) - Carmènère 100% - 14% - € 11,50

Rosso rubino fittissimo con unghia cardinalizia. Propone aromi vegetali di sottobosco, accompagnati ad accenti fruttati di ribes e mora e avvolti da una piacevole brezza mentolata. Ancora decisa l'impronta della vaniglia.

Al gusto si rivela fresco e agile, giustamente tannico, con equilibrio in rapido divenire e finale spiccatamente ammandorlato. Non complesso ma sicuramente gradevole, adatto a un ricco risotto al vino rosso con funghi freschi e salsiccia.