

Civiltà del bere

MENSILE DI INFORMAZIONE, DOCUMENTAZIONE E DIFESA DELLA QUALITÀ

Vendemmia

Voto: 7+

•
I bianchi
di Lino Banfi

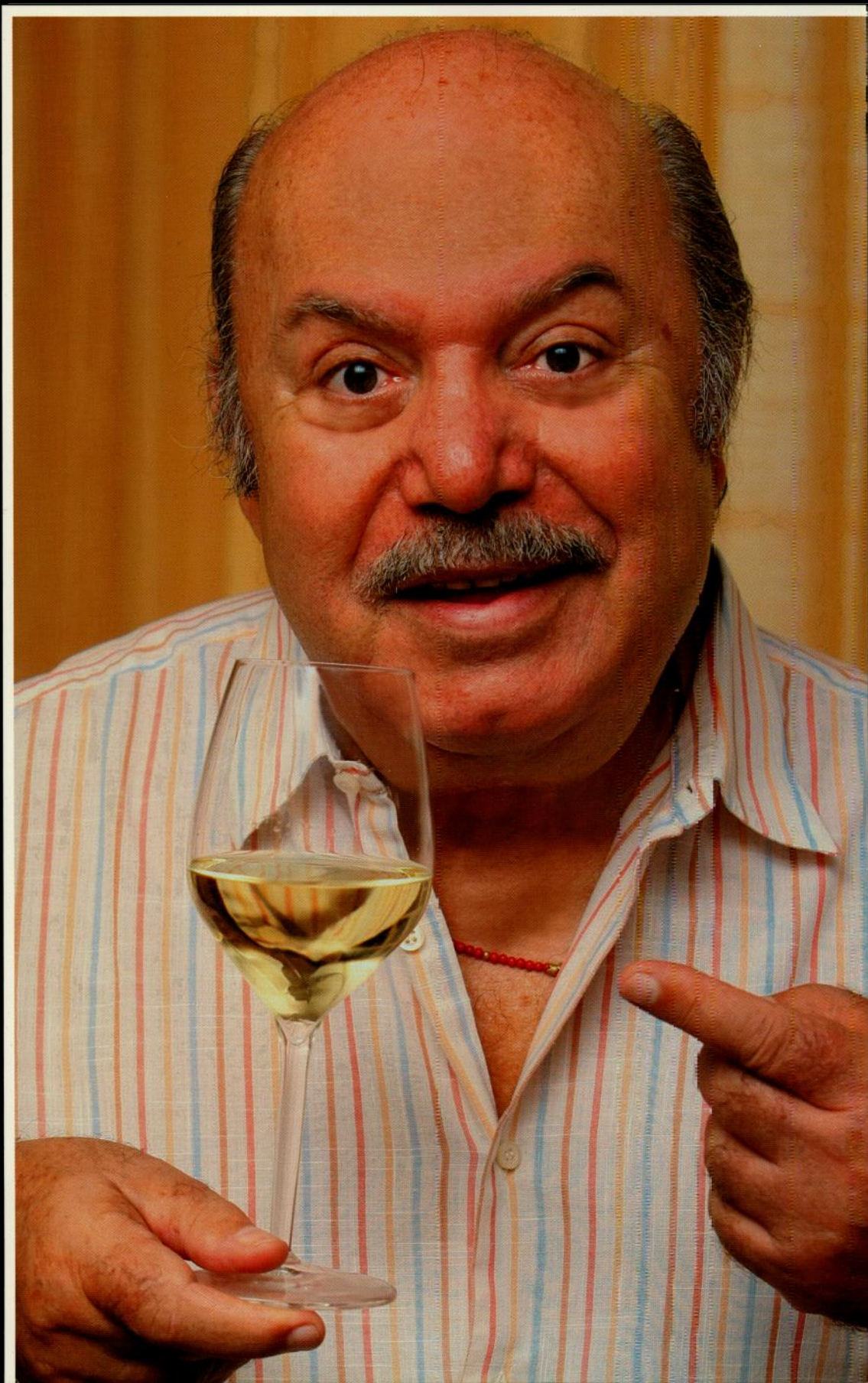
•
Gettonatissimi
e novità
da VinoVip

•
Attention!
Arriva
il Sud de France

Anno XXXVI N° 11
NOVEMBRE 2009

Poste Italiane s.p.a. - Sped. Abb. Post.
D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n° 46)
art. 1, comma 1, DCB Milano
€ 4,60 (IVA inclusa)
Editoriale Lariana S.r.l.
Via C. Menotti, 11/D - 20129 Milano

ISSN 03901570011



Guida alle annate storiche (5): la Lombardia

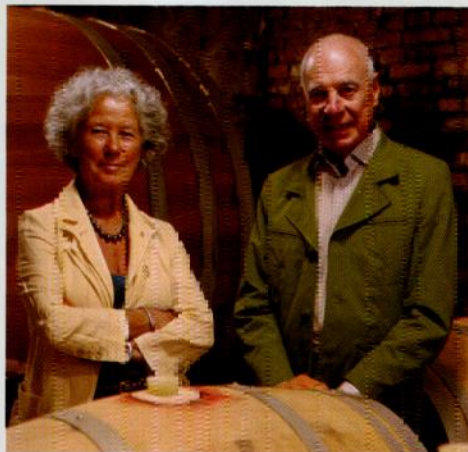
Invecchiare con classe

Tre macroaree, l'Oltrepò, la Franciacorta e il Garda, che hanno una particolare predisposizione per la produzione di vini destinati a durare a lungo negli anni • Frecciarossa, Il Bosco - Zonin, Tenuta Mazzolino e Travaglio, Bellavista, Ca' del Bosco, Cavalleri, Enrico Gatti e Villa, Ca' dei Frati

El eccoci, con questa quinta puntata della nostra inchiesta dedicata alle annate storiche di vini mitici, a completare la trattazione della Lombardia. Una regione che, come già abbiamo anticipato nell'introduzione della volta scorsa, ci ha sorpreso rispetto alla sua capacità di proporre vini da invecchiamento, tanto da costringerci del tutto inaspettatamente a scindere in due parti la sua analisi. Nel numero di *Civiltà del bere* di ottobre, abbiamo esaminato la Valtellina, terra naturalmente vocata alla produzione di vini longevi. Illustriamo ora le altre principali aree viticole regionali: Oltrepò, Franciacorta e Garda, che pure ci hanno mostrato, forse in modo meno scontato, la loro capacità di produrre vini di lungo corso.

Roger Sesto

Frecciarossa: Pinot nero fermo



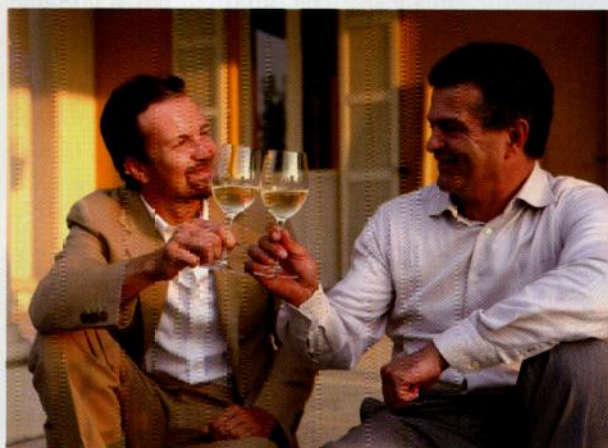
Margherita Fadici Odera e Carillo Radici

Storica Cantina di Casteggio (Pavia), l'azienda di Margherita Radici Odera fa vini di territorio. L'**O.P. Pinot nero Giorgio Odera** è vino paradigmatico della sua tipologia e il suo saper invecchiare è motivo d'orgoglio per Frecciarossa. Il responsabile Claudio Giorgi ci spiega: «La produzione del Pinot nero vinificato in rosso fu una scommessa perché in Oltrepò il vitigno era coltivato soprattutto per la spumantizzazione. Le bottiglie più vecchie conservate del Giorgio Odera sono del 1985, ma già dal 1980 lo vinificavamo in purezza. Nella nostra enoteca aziendale abbiamo tutte le annate dal 1989 fino al 2006». Il segreto della longevità? «Colore, alcol e soprattutto un basso pH regalatici dai nostri suoli: livelli 3 e 4, eccellenti per un Pinot, che si traduce in freschezza e durata». Gli domandiamo un'annata che lo ha colpito al cuore. Ci dice: «Il **1989**, eccezionale! Degustato di recente, ha ancora freschezza e tersi profumi terziari che esaltano la grandezza del vitigno». Chiediamo di parlarci delle altre annate importanti. Ci risponde: «Nei **2001** l'andamento climatico assai favorevole ci permise di ridurre al minimo i trattamenti e di avere uve impeccabili, dalla buccia spessa e ricche di sostanze aromatiche. Fu l'ultima annata in cui utilizzammo il 70% di barrique di primo passaggio, percentuale scesa poi al 40%. Viste le gradazioni alcoliche del 2003, nel **2004** effettuammo diradamenti meno drastici, anticipando il raccolto, ottenendo un vino più fresco, meno alcolico elegante, ma con tannini un po' verdi; un prodotto che necessita perciò di un affinamento ancora lungo. Il **2005** ha un'elevata gradazione alcolica, un'acidità relativamente contenuta, ma soprattutto un pH molto basso per il Pinot: inferiore a 3,40; ciò rappresenta quanto di meglio si possa desiderare ai fini della longevità. Da quest'annata è stata introdotta una parziale criomacerazione. Nel **2006** le uve arrivarono, sanissime, a completa maturazione; un agosto fresco e con forti escursioni termiche ha favorito finezza dei profumi e freschezza».



Il Bosco - Zonin: passione blanc de noir

Domenico Zonin tiene a illustrarci i motivi per cui la Tenuta Il Bosco a Zenevredo (Pavia) ha da sempre deciso di puntare sul Pinot nero spumante: «L'Oltrepò è una delle zone più vaste del mondo per la coltivazione di questo vitigno da destinare allo spumante oltre che l'area più antica d'Italia: già dalla metà dell'Ottocento alcune aziende oltrepadane ambivano a produrre Champagne (all'epoca era possibile chiamarlo così, ma); per esempio nel 1865 Montelic e Vistarino addirittura lo esportavano negli Stati Uniti». Gli chiediamo se l'amore verso questa tipologia sia solo filologico. Ci risponde: «Non solo. Anche organolettico! Il vino spumante che si ottiene è più austero rispetto alle altre bollicine, oltre ad aver bisogno di affinamenti



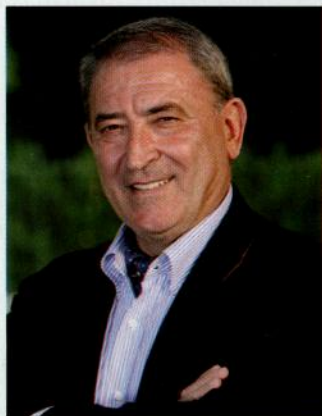
Domenico Zonin e l'enologo Piericola Ormo

più lunghi per dare il meglio di sé: dopo anni sur lies il bouquet si fa complesso, con profumi che spaziano dalla pasticceria all'anice, dai fiori bianchi agli agrumi, sino a frutta candita, secca, erbe aromatiche e spezie, mentre la beva diventa sorprendentemente elegante, con grande equilibrio fra acidità e sapidità». Domandiamo quali siano le annate de **Il Bosco Brut** in commercio o reperibili che più stanno dando soddisfazione. E ci dice: «La **1994** la consideriamo una fra le più grandi annate targate Zonin in Oltrepò. Ancora oggi del tutto giovanile e vitale, per certi versi anche più dei millesimi successivi. Nel **1997** e nel **2003** vi è stata l'aggiunta di un 20% di Chardonnay, fermentato in barrique nel primo caso per ricercare maggior complessità, in acciaio nel secondo a beneficio di freschezza e finezza».



Bellavista: summa di stile

Conversare con Mattia Vezzola, enologo della Maison, è formativo. Vorremmo discutere di vini che sfidano i decenni, gli diciamo. Ci risponde: «Della **Riserva Vittorio Moretti**, ça va sans dire. È un Franciacorta che noi riteniamo capace di evolvere per un ventennio. La realizzazione di un sogno nel quale solo le annate più significative trovano espressione; perfetta sintesi dell'attenzione profonda dell'uomo verso l'evolversi del vino». Chiediamo come si sia espressa questa Riserva nelle annate ancora disponibili e se esista un millesimo del cuore. Risponde: «Il **1984**, 58% Chardonnay, 42% Pinot nero, è l'annata del cuore. Sia in quanto debutto della nostra Riserva, sia perché è quella che ci consente di apprezzare la sua virtuosa evoluzione nel tempo». Chiediamo delle annate successive. «Del **1988** ho bei ricordi. Un leggero posticcio della raccolta, consentito da un andamento climatico perfetto che permise una lenta maturazione delle bacche, condusse a un risultato eccezionale. Il **1991** fu notevole: una primavera fredda con posticcio della fioritura e un'estate mai caldissima, comportarono un leggero ritardo della vendemmia, che diede risultati organolettici finali ancora più interessanti che nel 1988. Ma l'apoteosi si raggiunse con il **1995**, figlio di una vendemmia insolita. Ritardo della fioritura, andamento oscillante delle temperature di maggio, piovosità di agosto determinarono un posticcio della maturazione delle uve di almeno due settimane. Un settembre luminoso, ventilato, freddo di notte, portò a un accenno di botritis cinerea, capace di concentrare zuccheri e aromi. Tali avvenimenti eccezionali determinarono il carattere unico di questa Riserva, che oggi sa di sandalo e cuoio, mentre in bocca par di masticarne la freschezza, con una persistenza che si stempera in suadenti note di uva passa. Altra annata d'assoluto rilievo fu la **2001**, con precipitazioni distribuite in primavera e una lunga estate calda e poco piovosa, per una bollicina matura e in cui alcol e acidità sono in perfetto equilibrio. Infine la **2002**. Annata caratterizzata da piovosità e freddo, generò grappoli più piccoli del solito, proprio perciò precursori di vini strutturati e complessi, ricchi di zuccheri, ma soprattutto di acidità. Millesimo da capire, non da forzare, che impose gran lavoro in vigna, con vendemmie separate per ogni cru».



Vittorio Moretti



Ca' del Bosco: scommessa sui rossi

Maurizio Zanella ci spiazza. Pensavamo di sentirlo parlare del suo Franciacorta Annamaria Clementi, e invece no. Ci racconta del suo taglio bordolese, il **Maurizio Zanella Rosso del Sebino**. E così giustifica la sua scelta: «Siamo convinti che il nostro territorio si esprima bene anche con i rossi. Inoltre questo vino è stato tra i primi in Italia di stile internazionale, contribuendo al rinascimento enologico della Penisola». Gli chiediamo quali siano le annate più significative di cui abbiano ancora buone disponibilità in cantina. Ci dice: «L'esordio fu il **1980**, mai commercializzato. È con il



Maurizio Zanella

1981 che nasce l'inconfondibile etichetta da me firmata: primo vino in Italia a portare il nome del produttore, tanto da indurre Veronelli a scrivere: "piaccia il coraggio sfrontato della firma". Oggi il 1981 è ancora commovente. Con il **1985** il vino assunse l'attuale stile. Perfettamente integro, si presenta con un bouquet maturo, delicato, elegante, che sa di tabacco, cioccolato, spezie. Frutto di una

vinificazione ancora primordiale per Ca' del Bosco, nacque da vigneti all'epoca allevati a Sylvoz, in cui assieme al Cabernet Sauvignon era mescolato un ancora non identificato Carmenère. Oggi al suo apice organolettico, il **1995** è il millesimo più importante per il Maurizio Zanella: colpiscono le note di menta e balsamo, la frutta matura che si coglie al gusto, la struttura e una trama tannica fitta, ma ormai vellutata. Il **2003** è l'ultima annata uscita sul mercato. Ormai il Guyot è la sola forma d'allevamento; i travasi si effettuano per gravità; la durata della macerazione si è allungata. Nonostante l'annata torrida, grazie a una vendemmia anticipata il vino oggi si presenta fresco, armonico, muscolare ma elegante». Chiediamo cosa voglia dire longevità, per un vino. «Il significato dell'invecchiamento è quello di custodire la memoria di un'annata; la degustazione nel corso degli anni consente di apprezzare il lavoro che è stato fatto prima, durante e dopo una data vendemmia. Uno sforzo che però deve essere capito e fatto proprio anche dall'appassionato, dalle enoteche, dai sommelier che devono avere il coraggio di metter da parte quelle bottiglie che se lo meritano, attendendo il momento ottimale per stapparle».



Tenuta Mazzolino: cavallo di razza

«**C**on i genitori e i miei fratelli tuttora parliamo francese», ci racconta la titolare Sandra Braggiotti, la cui madre è cresciuta a Parigi, «e quando abbiamo visto i vigneti, mio padre decise che qui avremmo prodotto un gran vino». Al contempo *La Provincia Pavese* scriveva: «La Borgogna è anche a Corvino San Quirico». Due dichiarazioni che ci fanno capire perché sin dalla nascita la Cantina puntò in primis a produrre un Pinot nero di razza. Se poi si aggiunge che



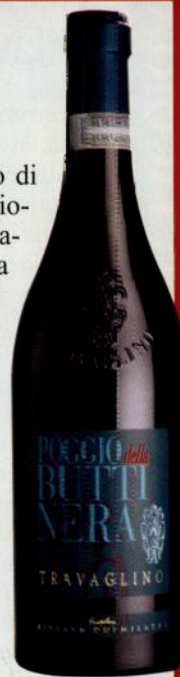
Sandra Braggiotti

enologi della tenuta sono Kyriakos Kynigopoulos – sommo esperto del vitigno – e Jean François Coquard, laureato all'Università di Borgogna, il gioco è fatto. Ma a indurre la famiglia Braggiotti a credere nella produzione di un gran Pinot nero fu anche una geniale intuizione di Giacomo Bologna. In un'area in cui l'uva transalpina si vinificava in bianco, ebbe a consigliare: «Dovete vinificarla in rosso! Fatevi aiutare da Giancarlo Scaglione». Sono passati 25 anni e oggi l'**Oltrepò Pavese Noir** è considerato tra i più interessanti Pinot nero d'Italia. I vigneti da cui origina, 6 mila ceppi per ettaro esposti a ovest, a Corvino San Quirico (Pavia), furono messi a dimora nel 1988 con l'impiego di cloni di Borgogna. Alla fermentazione alcolica, avviata con lieviti francesi, segue una lunga macerazione sulle bucce, atta a estrarre colore e struttura, che favorisce la longevità di questo vino, affinato in barrique (Allier e Tronçais) per 12 mesi, per 1/3 nuove. Chiediamo quali siano le annate memorabili. E ci risponde: «Abbiamo disponibilità di quasi tutte le edizioni, sin dalla prima del 1985. In particolare per mia scelta sono stati accantonati rilevanti quantitativi di bottiglie dal 1998 in poi. Oggi la 2004 è forse la più completa, con l'ancora imberbe 2006; la 2002 è tutta giocata sull'eleganza, a causa del clima freddo e piovoso di quell'anno; il 2000 fu un gran millesimo, tout court; il 1999 (mio esordio in Oltrepò), all'inizio duro e austero, oggi è perfetto. Notevoli infine il 1995 e il 1988». Già. L'88. Che abbiamo degustato. Un vino dai profumi goudron, di humus, prugne mature, amarene sottospirito, con sottili ricordi di polvere da sparo, petali di rosa appassiti e carne cruda; dall'intensa beva che ostenta tannini dolci, fitti, ancora vivi, vellutati, e un alcol bilanciato dalla freschezza. Un nettare armonico, persistente, dal finale all'incenso.



Travaglino: rievocazioni d'Alsazia e Borgogna

Fabrizio Marzi, direttore della Travaglino di Calvignano (Pavia), ha tre sfrenate passioni: il Riesling, il Pinot nero e i vini invecchiati. Gli chiediamo perché proprio il Pinot. La risposta è la seguente: «Ho sempre creduto in un Oltrepò diverso, che si raccontasse coi suoi vini. Sin da ragazzo viaggiavo in Borgogna, tornavo a Casteggio e vedevo un mare di vigne a Pinot nero, sfruttate male o destinate alle industrie spumantistiche piemontesi. Perché? Allora pensai io di progettare un Pinot nero come il faut. La mia palestra furono le Cantine sociali Riunite di Stradella. Nel 1995 approdai a Travaglino e feci sul serio». E perché il Riesling? «L'attaccamento a questa varietà venne poco dopo. Anche qui, stessa logica: se in Alsazia e nella Valle del Reno i risultati erano favolosi, perché non sfruttare il terroir oltrepadano per ottenere un qualcosa di simile? Certo, là c'era il Renano, qui prettamente l'Italico, più difficile da valorizzare. Ma tant'è, anche in questo caso arrivando a Calvignano mi rimoboccai le maniche». Gli facciamo notare come i suoi vini escano alla distanza. «Ho sempre avuto l'attitudine ad accantonare buoni quantitativi di ogni annata di vini che produco, parlo soprattutto del Pinot nero Poggio della Buttineria, del Riesling Campo della Fojada e del Classese Millesimato. Non (ancora) per un fatto commerciale: il mercato italiano non è maturo, ma tecnico; in questo modo capisco come evolvono i miei vini. Dal 1996 per il Poggio e dal 1998 per il Campo, mi sono costruito due corpose verticali, a disposizione anche di appassionati e operatori interessati a far questa esperienza. Il primo è un vino che matura anche vent'anni. Il secondo ottenuto dal 66% di Renano e dal 33% d'Italico, oggi inquadrato nel più ampio progetto interaziendale Valle del Riesling, grazie ai precursori di aromi tipici del vitigno esplose dopo 5-6 anni, coi sui riconoscibili sentori di idrocarburi». Chiediamo i millesimi più interessanti. «Le annate del Poggio che vanno dal 1997 al 2000 sono improntate a eleganza, freschezza, profumi; dal 2001 il vino cambia registro, si fa austero, spigoloso, ricco, più borgognone. Tra le prime, la 1997 e la 1999 sono le più longeve, fra le seconde, amo molto la 2004. Del Campo della Fojada mi piacciono soprattutto la 1998 e 1999, con i loro profumi classici di idrocarburi; 2001 e 2002 sono ancora giovani: frutta tropicale, salvia, limoncella; il surmaturato 2003 oggi è godibilissimo. Ancora neonati i 2004 e 2005».



Fabrizio Marzi