slow wine

• MAGAZINE •

Slow Food Editore

ITINERARIO

FIANO DI AVELLINO

Uno dei più grandi vitigni bianchi del nostro paese nasce in Iripina, una terra ancora troppo poco conosciuta e valorizzata. Noi vi porteremo alla scoperta dei suoi segreti e delle sue potenzialità.

RETROSPETTIVA

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Questa volta mettiamo alla prova del tempo (10 anni esatti dalla vendemmia) uno dei rossi più importanti della Toscana a base sangiovese.

NUOVE FRONTIERE

CINQUE TERRE

Il modo più intelligente per godere la bellezza di questi cinque borghi e della loro viticoltura è fare un trekking. Proprio quello che abbiamo affrontato per raccontarvi passo passo la denominazione più eroica che abbiate mai visto.

VERTICALE

TENUTAE LAGEDER

Il celebre cru Löwengang accoglie i due vitigni francesi più conosciuti a livello mondiale: lo chardonnay e il cabernet sauvignon. Li abbiamo degustati dal primo anno di produzione: 24 annate per ciascuna etichetta.

slow wine

• MAGAZINE •

05 | FEB – APR 2015

Slow Food Editore

CURATORI

Giancarlo Gariglio
Fabio Giavedoni

VICE CURATORI

Jonathan Gebser
Fabio Pracchia

REDAZIONE

Paolo Camozzi
Simone Gie
Isabel Oberlin
Davide Panzieri
Elisabeth Sievers

ART DIRECTION E PROGETTO GRAFICO

undesign.it

HANNO PARTECIPATO ALLE DEGUSTAZIONI

Marina Alaimo
Alessia Benini
Stefano Ferrari
Fausto Ferroni
Vito Lacerenza
Alesssandro Marra
Sara Marte
Teresa Mincione
Luciano Pignataro
Lello Tornatore
Valentina Vercelli

CON LA COLLABORAZIONE FOTOGRAFICA DI

Mauro Fermariello (www.winestories.it)

ABBONAMENTO
29€ / 6 numeri

Numero unico in attesa di registrazione

ITINERARIO

FIANO DI AVELLINO

Uno dei più grandi vitigni bianchi del nostro paese nasce in Iripina, una terra ancora troppo poco conosciuta e valorizzata. Noi vi porteremo alla scoperta dei suoi segreti e delle sue potenzialità.

DI **LUCIANO PIGNATARO**

CARTA D'IDENTITÀ

REGIONE
Campania

DENOMINAZIONI
Fiano di Avellino DOCG

ETTARI VITATI
550

BOTTIGLIE PRODOTTE
3 MILIONI

Quando si dice Sud Italia la mente subito corre al sole, al mare e a un bel clima caldo. La prima cosa dunque da imparare, quando mettiamo il naso dentro un bicchiere di Fiano di Avellino, è che invece si tratta di un bianco del freddo, perché nasce lungo la dorsale irpina dell'Appennino meridionale a una quota che varia dai 300 ai 600 metri di altitudine. Il clima è rigido, sempre segnato da forti escursioni termiche durante tutte le stagioni, perché l'area della Docg è compreso tra due massicci montuosi, il Partenio e il Terminio che nel corso dei millenni hanno tenuto isolato il territorio e determinato un microclima particolare ed unico.

La seconda aspetto da sottolineare è che il suolo irpino è stato determinato nel corso della sua formazione geologica dall'attività del Vesuvio. Ad eccezione della famosa eruzione del 79 d. C., che distrusse Pompei ed Ercolano e durante la quale l'imponente colonna di gas e lava, alta 25mila metri, collassò sulla costa, tutti gli altri episodi hanno riguardato il versante Nord del vulcano, il cui materiale è stato depositato per centinaia di migliaia di anni in quelle che oggi sono le province di Avellino e Benevento.

LA CARTA D'IDENTITÀ DELL'IRPINIA

Il Fiano è coltivato in tutte e cinque le province della Campania ed è presente anche in Puglia, Basilicata e Sicilia. Ma è in provincia di Avellino che svolge un ruolo di assoluto protagonista.

È presente sia nella doc Irpinia, nata 13 settembre 2005 e che comprende tutta la provincia di Avellino, sia nella docg Fiano di Avellino, riconosciuta il 18 luglio 2003.

Attualmente è il meno diffuso tra i cinque principali vitigni campani (aglianico, piedirosso, greco, fiano e falanghina) con una presenza in ettari di appena il 2% della superfice totale vitata. Sono circa 800 gli ettari iscritti nella regione, di cui poco meno di 400 a docg, per una produzione che nel 2013 si è attestata sui 18mila ettolitri pari a circa 2,4 milioni di bottiglie.

La docg è presente nei comuni di Avellino, Lapio, Atripalda, Cesinali, Aiello del Sabato, Santo Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Parolise, San Potito Ultra, Candida, Manocalzati, Pratola Serra, Montefredane, Grottolella, Capriglia Irpina, Sant'Angelo a Scala, Summonte, Mercogliano, Forino, Contrada, Monteforte Irpino, Ospedaletto d'Alpinolo, Montefalcione, Santa Lucia di Serino e San Michele di Serino.

Il disciplinare consente l'uso del 15% di altre uve (coda di volpe e trebbiano toscano) anche se la quasi totalità dei produttori dichiara di lavorarlo in purezza. In passato veniva tagliato soprattutto con la coda di volpe che ne abbassava l'acidità e lo rendeva pronto sin dai primi mesi dopo la vendemmia.

IL TERRITORIO

La provincia di Avellino, 281mila ettari, 427mila abitanti residenti in 118 comuni con una densità media di 156 abitanti per chilometro quadrato, è composta per un terzo da colline e due terzi da montagne, la più alta delle quali è il Cervialto del massiccio del Terminio che tocca i 1.800 metri.

Una provincia aspra e difficile da attraversare, tanto che gli antichi romani, che non ne ebbero mai il pieno controllo, decisero di far passare l'Appia soprattutto per il Sannio. Il cuore è nel versante sud occidentale dove sono nate Avellino e Atripalda ed è quello più ricco di acqua perché qui nascono i fiumi Calore, Sabato, Sele, Ofanto e altri minori che dissetano praticamente quasi tutta la Campania e la Puglia. La piovosità media è di 1.300 millimetri all'anno, mentre la temperatura media annua è di 13,5 gradi centigradi.

Dal punto di vista vitivinicolo, possiamo dividere l'Irpinia in due grandi macro aree: quella "rossista" della colline del Calore dove si coltiva l'aglianico e quella delle colline del fiume Sabato dove si producono i bianchi. Nella prima ci sono prevalentemente suoli di medio impasto, poveri di sostanza organica, ricchi di scheletro, nella seconda invece prevalgono limo, sabbia e materia vulcanica.

Quando nelle altre zone più calde si inizia a vendemmiare, in Irpinia è appena iniziata l'invaiatura. In genere si tagliano i grappoli dall'inizio di ottobre sino alla metà di novembre perché le varietà sono tutte tardive.

BREVI CENNI ALLA STORIA DEL TERRITORIO

Come in quasi tutto il resto del Sud, anche in Irpinia la viticultura è documentata almeno sino ai tempi dei coloni greci, in particolare di quelli che arrivarono a Ischia e poi a Cuma, sulla terra ferma, per poi rapidamente espandersi lungo le falde del Vesuvio. Testi latini e medioevali ne attestano la diffusione e l'importanza.

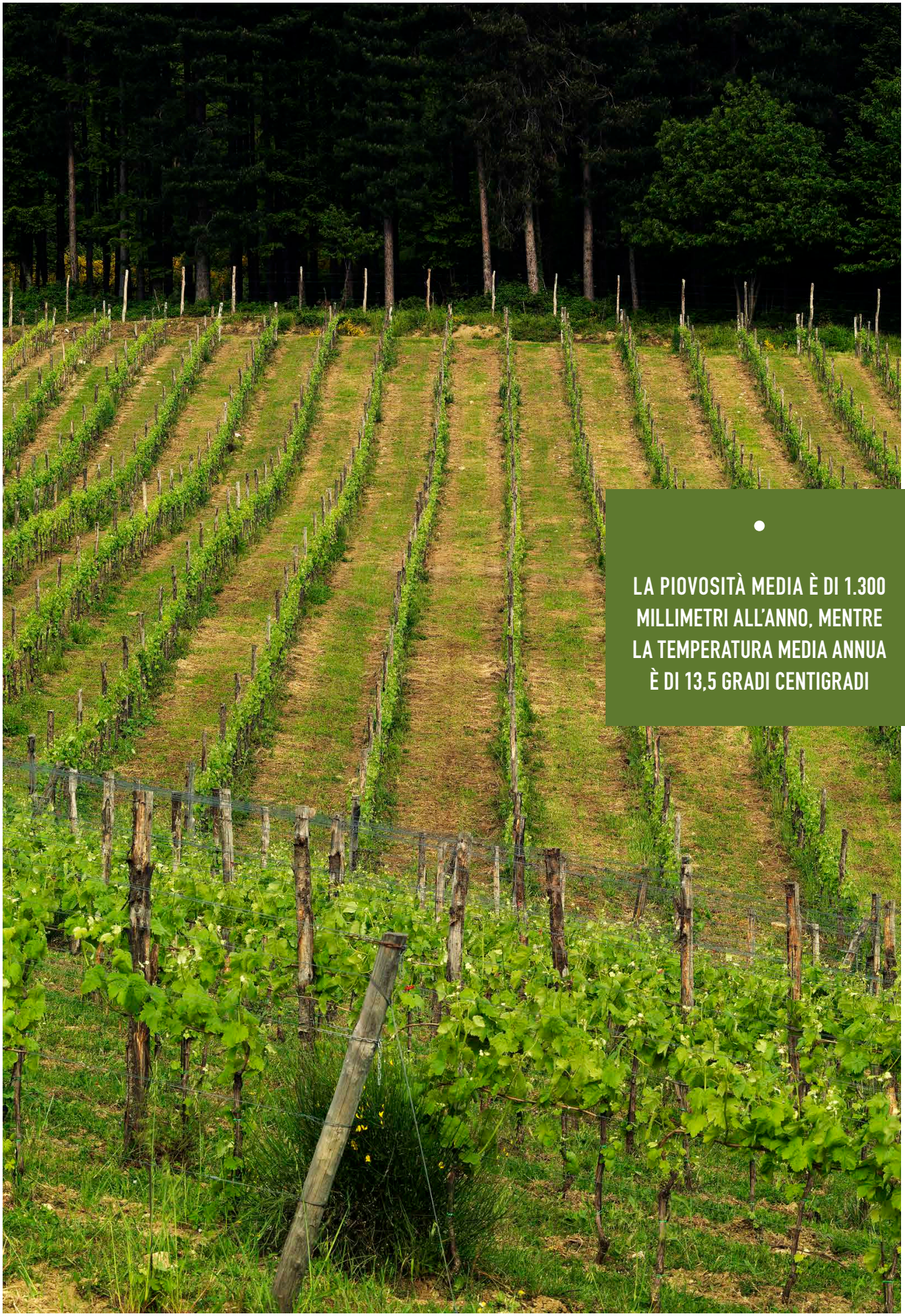
La peculiarità irpina è nella vicenda della fillossera che ne segna le sorti nella seconda metà dell'Ottocento quando, non a caso, fu istituita ad Avellino quella che ancora oggi è l'unica scuola enologica al Sud. Siamo nel 1878 e l'iniziativa è del ministro Francesco De Sanctis che affida al professor Caruso, direttore della scuola agraria di Pisa, di avviare uno studio ricognitivo per organizzare la struttura. Con un Regio decreto del 27 ottobre 1879 nasce ufficialmente la Scuola di Viticultura e d'Enotecnia di Avellino.

Erano gli anni in cui la Francia era già flagellata dalla fillossera e l'Irpinia aveva cominciato ad esportare enormi quantità di vino a Bordeaux. Un'attività che incentivòla ricerca clonale e dei metodi di allevamento con violente polemiche tra chi voleva in qualche modo "francesizzare" il vino, così come richiedeva il mercato d'Oltralpe, e chi invece era geloso custode della tradizione. **Se pensiamo alle polemiche degli ultimi anni tra chi ha usato le barrique e chi il legno grande, oppure tra chi preferisce i lieviti indigeni e chi quelli selezionati, ci accorgiamo che non c'è mai nulla di troppo nuovo sotto il sole, basta solo coltivare la memoria del passato.**

LA FILLOSSERA ARRIVÒ IN IRPINIA DALLA VICINA PUGLIA

Le malattie della vite non erano però estranee anche in Irpinia, pensiamo per esempio alla diffusione dell'oidio, che spinse Francesco Di Marzo, imprenditore e proprietario terriero, a sfruttare lo zolfo per la solforazione delle viti creando una vera e propria industria chimica, che iniziò a fornire anche il resto dell'Italia.

Ma torniamo alla fillossera, che alla fine del secolo scorso cominciò a interessare anche l'Italia del Nord. Per motivi all'epoca ignoti, tutto il territorio irpino e gran parte della Campania, sembravano immuni al parassita. Fu così che si entrò in quello che ancora oggi può essere considerato il periodo d'oro della viticultura irpina che divenne un vero e proprio serbatoio di vino per l'Europa con una ferrovia costruita apposta per servire le grandi città. Un periodo di grande sviluppo che probabilmente fece sottovalutare il fenomeno sino a quando nel 1929 furono ritrovate le prime tracce di fillossera nei comuni di Calitri, Bisaccia, Lacedonia e, in generale, nell'Alta Irpinia. Il parassita, insomma, arrivò dalla Puglia, alle spalle dell'area vitivinicola, quasi seguendo le piste della transumanza estiva che portava i greggi di pecore e le mandrie dal Tavoliere ai verdi pascoli del Terminio.



LA PIOVOSITÀ MEDIA È DI 1.300 MILLIMETRI ALL'ANNO, MENTRE LA TEMPERATURA MEDIA ANNUA È DI 13,5 GRADI CENTIGRADI

Nel frattempo era stata trovata la soluzione del piede franco americano, ma quando iniziò il reimpianto dei vigneti anche in Irpinia, l'Italia si trovò in guerra, prima per la conquista dell'Etiopia, poi nella guerra civile spagnola e infine a fianco alla Germania nel secondo e devastante conflitto mondiale.

Alla fine del conflitto, l'età dell'oro era scomparsa: in Francia e nel Nord la viticultura aveva avuto il tempo di riprendersi, in Campania i vinificatori napoletani iniziarono ad approvvigionarsi nel Sannio, lungo la valle telesina, in Abruzzo e in Puglia. Restava il decreto ministeriale del 1941 che definiva di pregio i vini Fiano, Greco e Taurasi senza entrare molto oltre nel merito.

Fu nel Dopoguerra che i fratelli Angelo, Walter e Antonio Mastroberardino, decima generazione di vinificatori, ripresero l'attività acquisendo un ruolo preminente nella gestione di gran parte del vigneto e seguendo con cura prima il riconoscimento delle doc nel 1963, poi della docg Taurasi nel 1992. L'ultima sistemazione normativa al vigneto irpino è stata data con la nascita delle docg Fiano di Avellino e Greco di Tufo nel 2003 e la doc di ricaduta Irpinia.

Proprio la Mastroberardino rappresenta il punto di snodo tra il passato e il futuro, perché ha indirizzato la sceltesempre ed esclusivamente sulle uve autoctone senza mai deviare da questa impostazione. Nel 1990 erano appena dodici le aziende che imbottigliavano, ma era solo l'inizio della rinascita che ha segnato un vero e proprio rilancio avvenuto negli anni Novanta, come in tutta Italia, grazie a nuovi protagonisti, che si sono affermati nella produzione vitivinicola. Oltre alla Feudi di San Gregorio e alle aziende di media grandezza come Montesole e D'Antiche Terre, molti ex conferitori iniziarono a imbottigliare, mentre i fratelli Antonio e Walter si separano e quest'ultimo fondò l'azienda Terredora. Complessivamente, dalla crisi del metanolo alla prima metà degli anni Novanta, avvenne una rapida riqualificazione del vigneto irpino grazie ai cospicui investimenti realizzati non solo nell'acquisto di ettari, ma anche con l'aggiornamento dei sistemi di allevamento della vite a spalliera che hanno sostituito la "starseta taurasina" e il sistema "avellinese". Quest'ultimo prevedeva la piantagione in fosse, chiamate poste, all'esterno delle quali venivano messe da due a quattro viti. Le poste erano a distanza dai due metri, per gli allevamenti bassi, ai sette per quelli alti. Il cordone orizzontale era costituito da due o tre tralci intrecciati che formavano corde chiamate «tesole» o «tennecchie» che venivano unite a quelle delle altre poste attraverso rami di altre essenze arboree. Alla cima di ogni palo, detto spallatrone, si fissava un fascetto di rami secchi.

LA MASTROBERARDINO RAPPRESENTA IL PUNTO DI SNODO TRA IL PASSATO E IL FUTURO, PERCHÉ HA INDIRIZZATO LA SCELTESEMPRE ED ESCLUSIVAMENTE SULLE UVE AUTOCTONE SENZA MAI DEVIARE DA QUESTA IMPOSTAZIONE

Se la starseta resiste a Taurasi, il sistema avellinese è quasi del tutto scomparso negli ultimi quarant'anni, sostituito da una conduzione più razionale e produttiva della vite. Contemporaneamente nelle cantine è stato introdotto ovunque l'acciaio che si è dimostrato un ottimo contenitore sia per la fermentazione sia per l'elevamento dei bianchi, quasi mai passati in legno.

Un altro elemento qualificante, a partire dagli anni '90, è stato l'arrivo sul territorio irpino di molti enologi di grande esperienza e la nascita di una nuova generazione che ha iniziato a studiare e sperimentare le proprie idee sul terreno. Dopo il 2000 il fenomeno della nascita di nuove piccole cantine si è ancora più accentuato, pur dovendo fare i conti con la sostanziale saturazione del mercato interno italiano e la crisi economica che ha compresso i prezzi, nonostante il continuo aumento dei costi e delle tasse.

I protagonisti di questo movimento appartengono a tre mondi differenti: ex conferitori per i quali il reddito viticolo era integrativo, giovani che decisero di tornare alla terra delusi dalla vita di città e desiderosi di valorizzare vecchie proprietà di famiglia ed imprenditori appartenenti ad altri settori produttivi.

Così dalle dodici aziende che imbottigliavano prima del 1990 si è passati a oltre 200 cantine.

IL VITIGNO, ORIGINI DEL NOME

Come per ogni vitigno che si rispetti, le origini del fiano sono misteriose e incerte, a cominciare dal nome. C'è chi lo attribuisce alle migliaia di liguri Apuani deportati in Irpinia per aver opposto resistenza a Roma, mentre per Plinio il Vecchio non ci sono dubbi: "Le api hanno dato il nome a queste uve, che si chiamano apiane perché ne sono molto ghiotte. È certo ch'egli si fa uva, che i greci chiamano Stica e noi Apiana". Sebbene ci sia anche una ipotesi che fa derivare il nome dalla località Apia nel Peloponneso, possiamo dire con una certa approssimazione alla verità che si tratta di un vitigno autoctono latino contrapposto, appunto, al greco importato dai coloni greci prima sul Vesuvio e poi verso l'interno. In secondo luogo non ci sono dubbi storici che il primo comune in cui fu coltivato sia stato quello di Lapio.

Già nel XIII secolo, nel registro di Federico II, si parlava di vino Fiano, mentre dal libro spese di Carlo II d'Angiò si legge l'incarico di acquisto di 16.000 viti da spedire a Manfredonia. Ancora, nel l192 emerse la centralità di Lapio in una nota indirizzata al Capitano di Montefusco, all'epoca il centro più importante dell'Irpinia. Infine una testimonianza documentata è quella di Scipione Bella Bona che nel 1656 parlava chiaramente di Lapio, dove si produceva il vino detto "Apiano".

La consacrazione ufficiale, dopo una citazione precisa nel bollettino Ampelografico del 1875, è quella del 1956 quando l'Office International du Vin pubblica lo studio di Ciarrimboli e Violante in cui si parla diffusamente del Fiano coltivato al Sud "e specialmente nell'Avellinese fino dai tempi antichi".

Un vitigno che aveva rischiato di sparire perché con la fillossera la sua coltivazione era ristretta a soli due ettari in coltura specializzata e 53 con altre uve, per una produzione di poco più di mille quintali di uva.

Il motivo è molto semplice: prima dell'arrivo della malattia della vite l'attenzione dei produttori era concentrata sull'aglianico perché era il vino commercializzato al Nord e in Francia, mentre i bianchi erano sostanzialmente prodotti per autoconsumo. Una situazione drammatica, alla luce della quale emerge il ruolo fondamentale della Mastroberardino e in particolare di Antonio che, dovendo scegliere tra le uve bianche, puntò su Fiano e Greco nell'immediato dopoguerra.

PRIMA DELL'ARRIVO DELLA MALATTIA DELLA VITE L'ATTENZIONE DEI PRODUTTORI ERA CONCENTRATA SULL'AGLIANICO

Attualmente oltre che nella docg e nella doc Irpinia, il vitigno è presente in Puglia dove entra in quasi tutte le doc a bacca bianca, nelle doc Cilento e Sannio, raccomandato nella cinque province campane e presente in tutte le igp a bacca bianca regionale oltre che nelle Marche (Ancora, Ascoli Piceno, Macerata) e in Basilicata. Tra i vitigni campani è quello che ha suscitato maggiore attenzione in Australia, dove viene prodotto da numerose aziende.

IL VITIGNO, LE CARATTERISTICHE DELL'UVA E DEL VINO

L'unico studio scientifico sul Fiano è quello curato dal professore Luigi Moio e pubblicato dalla regione Campania su "Colori, odori ed enologia del Fiano". **Si tratta di una ricerca collettiva che ha messo alcuni punti fermi sul comportamento varietale di questa uva e da cui è impossibile adesso prescindere quando si tratta questo argomento.** In estrema sintesi: "Il fiano è uno dei pochissimi vini bianchi italiani in grado di affrontare il processo di invecchiamento durante il quale il quadro aromatico subisce l'ottima evoluzione dell'aroma del vino bianco, basata essenzialmente sull'attenuazione delle note odorose fruttate e sull'incremento degli odori floreali, frutta secca e miele".

La pianta ha una foglia orbicolare, media, tri o pentalobata. Il grappolo è piccolo o medio, piramidale con acini serrati di colore giallo dorato con tendenza

al rossastro quando più espositi al sole. Ha buona fertilità delle gemme e produzione limitata, caratteristica che lo ha sempre visto in difficoltà rispetto alle altre uve sino a vent'anni fa. Il germogliamento e la fioritura sono nella media mentre la maturazione in genere avviene tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre. Predilige, come abbiamo visto, suoli vulcanici ricchi materiale piroclastico, ma non disdegna i suoli argillosi. Sicuramente è ben acclimatato a temperature più rigide con buone escursioni termiche e climi non eccessivamente piovosi.

Il colore del vino è giallo con riflessi verdini quando è terminata la fermentazione alcolica mentre con il passare del tempo assume una tonalità giallo brillante che mantiene anche per diversi anni. Ovviamente se raccolto in surmaturazione offre delle tonalità più dorate. Sul piano olfattivo, bisogna dire che il fiano ha caratteristiche decisamente più marcate della falanghina e del greco. I descrittori

d'aroma maggiormente associati sono mela, banana, fiori di tiglio, rosa, menta, nocciola, mandorla e miele. Con il passare del tempo diminuiscono le note di mela e banana e aumentano quelle di finocchietto, menta, tiglio, ginestra, pera, nocciola, mandorla, acacia e miele. In base agli studi, la complessità aromatica migliora tra i 18 e i 24 mesi di invecchiamento in bottiglia. Ulteriori studi sono in corso per capire l'influenza dei diversi protocolli di produzione usati.

Le ricerca ha appurato che nel caso del Fiano le molecole di natura terpenica in forma legata aumentano con il tempo. Dunque, il vino ottenuto da uva ben matura presenta una maggiore intensità di note floreali.

AREALI E PROTAGONISTI

Il comune di Lapio, con le sue colline sempre avvolte dalla nebbia, spesso innevate, è stata la culla del fiano, come attestano numerosi documenti (citati in precedenza). Siamo fra i 300 e i 600 metri di altezza e attualmente qui si concentra la maggior parte della produzione irpina, nonostante molti impianti siano stati messi a dimora negli altri comune nel corso del dopoguerra. Come sempre accade, fu il monastero di Montevergine che, prendendo le mosse dalla riforma dei Certosini di Cluny, puntò sin dalla fondazione alla vitificazione di numerose terre incolte, alcune delle quali si trovavano proprio nella media valle del Calore, tra Lapio e Taurasi, dove c'era l'importante dipendenza di Santa Maria de Flumine.

Il Fiano prodotto a Lapio, ricorda il professore Fiorenzo Iannino, **"era uno spumante quasi dolce, da consumarsi soprattutto a Natale e nelle principali festività di primavera (non sono pochi gli anziani che ricordano i tempi in cui veniva venduto nelle cantine allestite il Venerdì Santo in occasione della processione dei Misteri, oppure presso la vicina chiesa rurale del Carmine di San Mango, in occasione della scampagnata del Lunedì in Albis)"**.

La storia moderna del Fiano inizia con la Mastroberardino che sin dagli anni Settanta indica la provenienza del proprio fiano da Lapio. Prima del 1990, il Fiano era prodotto, oltre che da Mastroberardino, da De Palma (1973), Vadia-

perti (1984), Di Meo (1986), Nicola Romano (1988) e Cantina del Barone (1989). Il vero sviluppo lo si è avuto solo negli anni Novanta quando molti conferitori di uve iniziarono ad imbottigliare. E sono molti i protagonisti che si affacciano in quel periodo con il loro Fiano: Pietracupa, Feudi San Gregorio, Antica Hirpinia, Montevergine, Baron Simone Andrea Chantal, La Casa dell'Orco, Celia Romano, Terredora, solo per citare le cantine più importanti.

In questi anni avviene un duplice fenomeno: da un lato il Fiano registra la nascita di nuovi interpreti lungo la valle del Sabato, dall'altro l'affermarsi di Clelia Romano - Colli di Lapio, vede per la prima volta diventare protagonista assoluto della critica enologica proprio Lapio.

Sono gli anni d'oro della viticultura, con il mercato che insegue i produttori e i prezzi che si mantengono buoni, costituendo una buona fonte di reddito sino al passaggio dalla lira all'euro e alla tragedia dell'11 Settembre 2001.

Anni di sviluppo ma anche di qualche errore, due in particolare: non aver lavorato subito sulle potenzialità di invecchiamento e, per molte aziende, non essersi concentrate solo questa varietà. Allora sembrarono delle semplici leggerezze, oggi alcuni produttori hanno pagato questi errori con un conto tremendamente salato.

Un altro anno molto importante fu il 1997, con la nascita delle cantine Villa Diamante e Marsella, (la prima è stata fondata da Antoine Gaita, purtroppo scomparso nel mese di gennaio 2015). Villa Diamante si trova a Montefredane, la seconda a Summonte, dove, prima della sua fondazione, non c'era nessuno che vinificava. Entrambi questi due viticultori introducono una novità semplice ma decisiva: aspettare un anno prima di iniziare a vendere il vino.

Ancora oggi Guido Marsella racconta che fu preso per pazzo dai ristoratori e che se non fosse stato per Don Alfonso (celebre ristorante tre stelle Michelin) che gli comprò le prime bottiglie non avrebbe continuato. Ma del resto i veri imprenditori devono sempre essere un po' visionari.

All'epoca in Italia, e soprattutto al Sud, non c'era proprio la mentalità di attendere un anno per il vino bianco, i clienti lo rifiutavano e definivano imbroglioni i ristoratori che lo proponevano. Un pregiudizio, purtroppo ancora oggi presente tra i consumatori comuni.

C'È UN PUBBLICO, SOPRATTUTTO DI STRANIERI MA ANCHE DI ITALIANI CHE CHIEDE I BIANCHI INVECCHIATI ED EFFETTIVAMENTE LA QUALITÀ IN BOTTIGLIA È SEMPRE ELEVATA

In verità c'era stato in precedenza il Fiano More Maiorum lavorato in legno grande dalla Mastroberardino, ma, forse proprio per questo particolare affinamento, non era riuscito a imporre una tendenza: la quasi totalità dei produttori lavora, infatti, in acciaio. Il Fiano di Marsella era invece vinificato solo in acciaio e questo elemento dimostrò empiricamente, allora non c'era alcuno studio, la incredibile capacità evolutiva del Fiano di Avellino.

Il riconoscimento della docg 2003 segna una buona impennata nella produzione e sono numerose le aziende che decidono di aprire i battenti, ma da quel momento, complice la crisi di mercato e l'inizio della recessione in Italia, la produzione e le vendite sono rimaste sostanzialmente stabili anche se sempre più qualificate.

LE TENDENZE

Dobbiamo fare a monte una prima suddivisione tra chi affina il Fiano in legno e chi in acciaio. Questa prima suddivisione è molto semplice, perché al primo gruppo appartiene un numero molto ristretto di vignaioli: in barrique o nei tonneaux mettono il Fiano solo Quintodecimo di Luigi Moio, Antonio Caggiano, una linea di Tenuta Cavalier Pepe e di Tenute Scuorzo, il More Maiorum di Mastroberardino e basta. Meno di 25.000 bottiglie sul totale.

La seconda discriminante è quella legata al tempo di attesa prima dell'immissione del bianco sul mercato. Tra coloro che aspettano almeno un anno prima di uscire con il nuovo vino possiamo citare Mastroberardino con la line Vintage, i Feudi di san Gregorio con Studi (si tratta di cru), Marsella, Ciro Picariello, Cantina del Barone, Quintodecimo, Rocca del Principe, Feudo Apiano, Masseria Murata, Filadoro, un'etichetta di Donnachiara e una di Tenuta Cavalier Pepe, una di Montesole.

Questa tendenza si sta imponendo con sempre maggiore forza tra i produttori, perché ormai è chiaro che aspettare un anno qualifica naturalmente la bottiglia: c'è un pubblico, soprattutto di stranieri ma anche di italiani che chiede queste bianchi invecchiati ed effettivamente la qualità in bottiglia è sempre elevata.

Si stanno delineando anche profonde differenze circa gli areali, se proprio non vogliamo chiamarli veri e propri cru.

Sicuramente il più importante è quello di Lapio, con dieci imbottigliatori e dove molte aziende di grandi dimensioni acquistano le loro uve. Oltre a Celia Romano i vini più apprezzati dalla critica sono quelli di Rocca del Principe, Feudo Apiano, Filadoro e Tenuta Scuotto.

Un altro areale che ci ha regalato dei Fiano di altissimo livello è Montefredane dove ci sono sei imbottigliatori tra i quali spicca Pietracupa. Traerte ha raccolto l'eredità della storica e quotatissima Vadipaerti. Naturalmente il nostro pensiero va al futuro che speriamo luminoso, quanto il passato, di Villa Diamante, dove fino a un mese fa lavorava l'immenso Antoine Gaita, faro luminoso di Montefredane.

Sempre più spesso si parla anche del comune di Candida grazie a due aziende molto valide, Tenuta Sarno e Contrada.

Sempre più importante è Summonte grazie ai più volte citati Marsella e Ciro Picariello.

Un discorso e una citazione a parte meritano quelle cantine, di grandi dimensioni, che oltre ad aver segnato il destino presente e futuro del Fiano, realizzano da sole oltre la metà delle bottiglie prodotte: Mastroberardino, Feudi di San Gregorio, D'Antiche Terre, Montesole, Villa Raiano, Terredora.

TEMI DEL FUTURO PROSSIMO VENTURO

Non c'è dubbio alcuno sul fatto che il Fiano sia uno dei grandi vitigni bianchi italiani, certamente il più pregiato e complesso del Sud proprio per questa sua propensione al suo chiaro miglioramento con lo scorrere del tempo. Numerose verticali ci hanno riportato indietro anche di vent'anni e non abbiamo mai trovato bottiglie che potessero tradire un principio di ossidazione.

Certamente è giunta l'ora per tutti i produttori della zona di pianificare al meglio il proprio futuro, senza lasciare nulla al caso, perché anche i piccoli errori rischiano di essere molto costosi.

Bisogna lavorare in direzione del tempo e dello spazio.

Il tempo richiede vini con un'uscita sempre più ritardata, investendo tempo e denaro nella creazione di una memoria storica che possa essere accessibile non solo ai critici, ma anche a possibili acquirenti. L'allungamento nei tempi di uscita sul mercato può essere fatto solamente investendo soldi nella ricerca sia in campo agronomico sia enologico, perché le potenzialità sono così grandi che sarebbe una pazzia non cogliere al volo questa opportunità fornita dalla natura stessa.

Lo spazio esige invece zonazioni e la classificazione di cru ben definiti e studiati. Solo così si potrà valorizzare ulteriormente la produzione in un territorio così ricco di differenze di altitudini, suoli, materiale clonale.

Noi, come Slow Wine, crediamo che il Fiano di Avellino abbia tutte le potenzialità per poter iscrivere il proprio nome tra i più grandi vini bianchi del nostro pianeta; se le condizioni che abbiamo delineato prima saranno prese seriamente in considerazione, nei prossimi lustri i grandi appassionati e collezionisti di bianchi avranno la possibilità di venire a fare incetta qui, sulle colline dell'Irpinia.

BIBLIOGRAFIA

Giuseppe Frojo: Il Presente e l'Avvenire dei Vini d'Italia, a cura del Reale Istituto di Incoraggiamento alle Scienze Naturali, Economiche e Tecnologiche di Napoli, 1876

Giovanni Borea, Il vigneto Irpinia, Sellino&Barra 1997

Luciano Pignataro, Guida Completa ai vini della campania. L'Irpinia. Edizioni dell'Ippogrifo, 2008

Assessorato all'Agricoltura Regione campania, Colori, odori e enologia del Fiano a cura di Luigi Moio, 2012

Ministero delle Politiche Agricole, Atlante dei territori del vino Italiano. Pacini, 2013

FIANO DI AVELLINO

TOP 10

FIANO DI AVELLINO

01 **Ciro Picariello**
www.ciropicariello.com

02 **Guido Marsella**
www.guidomarsella.com

03 **Pietracupa**

04 **Clelia Romano – Colli di Lapio**
www.collidilapio.it

05 **Rocca del Principe**
www.roccadelprincipe.it

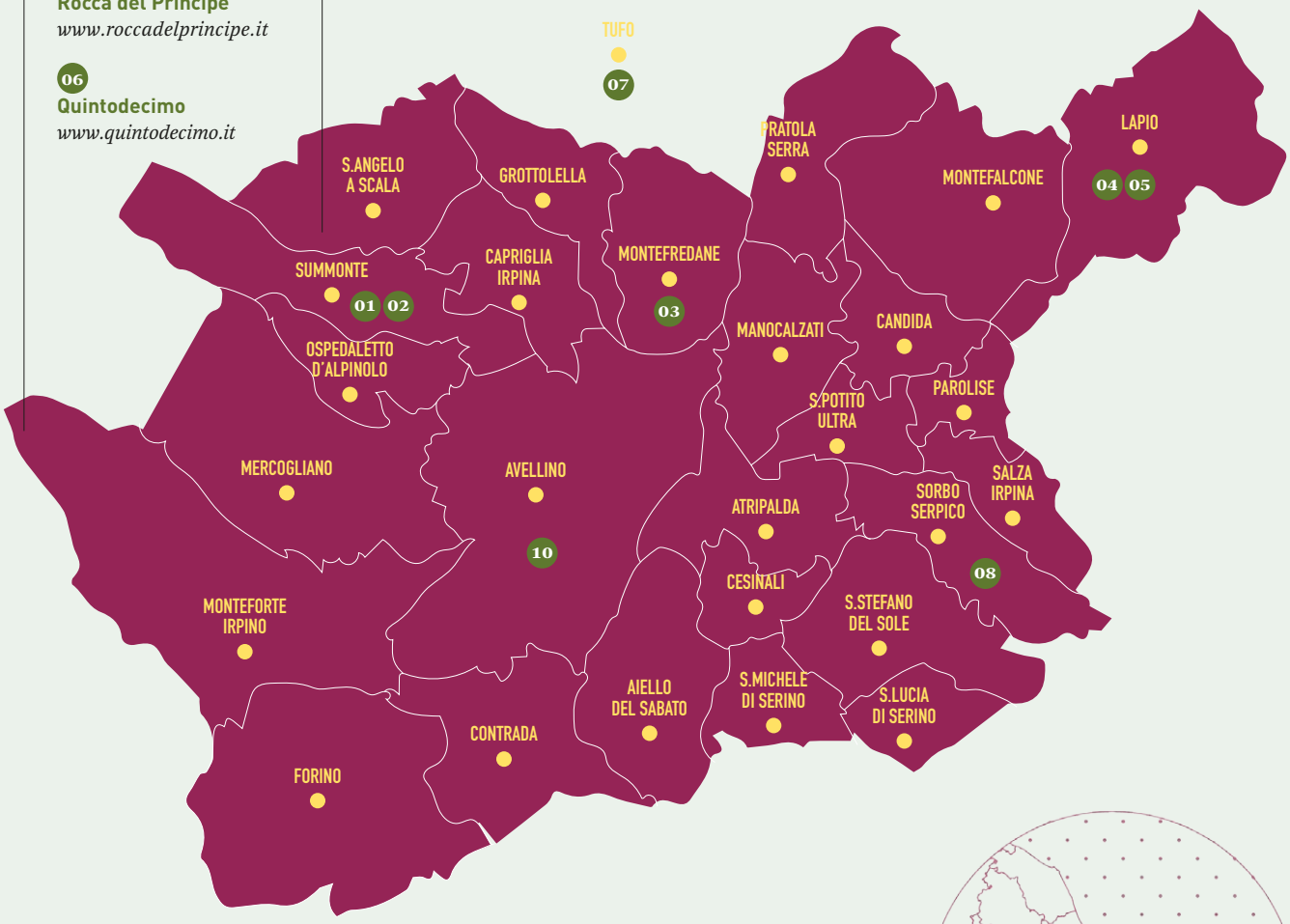
06 **Quintodecimo**
www.quintodecimo.it

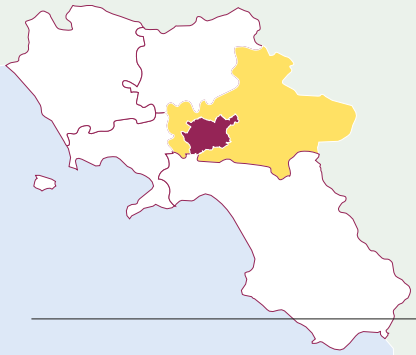
07 **Torricino**
www.torricino.it

08 **Feudi di San Gregorio**
www.feudi.it

09 **Montesole**
www.montesole.it

10 **Tenuta Sarno 1860**
www.tenutasarno1860.it





slow wine MAGAZINE

FIANO DI AVELLINO

TOP 10

LA **DEGUSTAZIONE**

1

CIRO PICARIELLO

www.ciropicariello.com

11 HA – 50.000 BT

FIANO DI AVELLINO 2012

La solita, stupenda mano felice di quel magnifico vignaiolo che è Ciro Picariello. La sua prima annata è stata la 2005 e in sole sette vendemmie è riuscito a diventare l'astro nascente del firmamento fianista. Al naso si avvertono tracce affumicate classiche, con cenni di papaia. In bocca ha corpo, struttura e spinta acida. In magnifico equilibrio, darà il meglio nei prossimi cinque o sei anni.

2

GUIDO MARSELLA

www.guidomarsella.com

9 HA – 45.000 BT

FIANO DI AVELLINO 2011

Guido Marsella, piccolo vignaiolo di Summonte, è stato tra i primi a posticipare l'uscita sul mercato del proprio Fiano e la storia gli sta dando ragione. Infatti, sempre più colleghi stanno seguendo il suo esempio. Il suo 2011 dimostra di essere ancora freschissimo grazie a cenni minerali di rara finezza, con rimandi ai fiori di campo. Il palato è molto sapido, con una lunghezza di beva che ci ricorda i rossi piuttosto che i bianchi.

3

PIETRACUPA

7,5 HA – 45.000 BT

FIANO DI AVELLINO 2013

Ai primi tre posti della nostra Top List tre Fiano di differente annata, questo significa che i millesimi che si sono succeduti sono di alto livello e anche le zone di provenienza sono un po' differenti, visto che quest'ultimo proviene dalla magnifica collina di Montefredane. Sabino Loffredo ha dedicato tutti i suoi sforzi alla realizzazione di vini dalla grande precisione olfattiva e aderenza territoriale, uniti a una propensione all'invecchiamento. I suoi sforzi hanno dato ottimi risultati e questo Fiano 2013 ne è la chiara espressione.

4

CLELIA ROMANO – COLLI DI LAPIO

www.collidilapio.it

6 HA – 70.000 BT

FIANO DI AVELLINO 2013

La "signora del Fiano" non sbaglia mai un vino, la costanza qualitativa espressa dalla sua cantina è impressionante. Nella contrada di Arianello, questa piccola cantina artigiana, realizza bianchi di grande prospettiva e che da giovanissimi non riescono del tutto a esprimere il proprio massimo. Nonostante questo il 2013 è fin d'ora un grande vino. Ricco e profumatissimo, tanta frutta, buona acidità di supporto, ottimo equilibrio. Pare ricordare la mitica annata 1999.

SLOW: *Clelia Romano e la sua famiglia hanno saputo fornire il buon esempio a tanti altri vignaioli, essendo stati tra i primi a decidere di affrancarsi dalla semplice vendita dell'uva e iniziando così a vinificare e imbottigliare in proprio. Anche dal punto di vista tecnico hanno insegnato a molti, con un'impronta sempre artigianale molto legata alla terra.*

5

ROCCA DEL PRINCIPE

www.roccadelprincipe.it

6 HA – 27.000 BT

FIANO DI AVELLINO 2012

I protagonisti di questa storia sono Ettore Zarrella e la moglie Aurelia. Le vigne si trovano sulla magnifica collina Arianiello, che visti i risultati, può essere classificato come uno dei migliori cru del Fiano. Al naso è un vino appena tostato ed esuberante, con profumi agrumati e minerali. In bocca è molto vibrante di energia data dalla sua freschezza unica, chiude con classici toni amarognoli.

6

QUINTODECIMO

www.quintodecimo.it

15 HA – 50.000 BT

FIANO DI AVELLINO EXULTET 2012

Questa azienda gioiello è condotta con sicurezza da Luigi Moio, professore universitario di enologia e uno dei più grandi esperti di viticultura campani. Il suo Fiano è tra i pochissimi della denominazione ad essere affinati in legno, perlopiù piccolo, e il risultato nel bicchiere è del tutto particolare e differente dai precedenti. La forza di questo vino è che il legno lo digerisce alla perfezione, sia dal punto di vista olfattivo sia degustativo. La sua potenza, corposità e profondità reggono alla perfezione l'affinamento in rovere. Il naso è impreziosito dai toni di vaniglia e burro e non è mai coperto da questi.

7

TORRICINO

www.torricino.it

8 HA – 40.000 BT

FIANO DI AVELLINO 2013

Lo sappiamo! Torricino è un'azienda che si trova a Tufo e quindi fovrebbe essere premiata per prima cosa grazie a suoi due fantastici Greco. Ma che ci possiamo fare se Stefano Di Marzo ha una mano così felice anche sul Fiano? Un vino di rara delicatezza e facilità di beva, cosa che non significa semplicità o banalità: piuttosto il naso soave e la bocca tesa e gustosa sono davvero godibili e rendono questo bianco uno dei primi della classe.

8

FEUDI DI SAN GREGORIO

www.feudi.it

250 HA – 4.000.000 BT

FIANO DI AVELLINO
PIETRACALDA 2013

Eccola qui la cantina che più di ogni altra ha diviso le opinioni negli anni Novanta e all'inizio degli anni Duemila. Grande, maestosa, con oltre 205 ettari vitati e tanti altri di conferitori. Da qualche anno, secondo noi, lo stile è meno urlato e aderente al territorio e quindi anche un colosso come la Feudi di San Gregorio può realizzare un Fiano al Top della denominazione. Naso fruttato, con cenni di muschio e di pietra focaia, la bocca è un trionfo di sapori con una lunghezza incredibile. Forse, varrebbe la pena attendere un anno in più prima di uscire sul mercato.

9

MONTESOLE

www.montesole.it

35 HA – 1.250.000 BT

FIANO DI AVELLINO
VIGNA ACQUAVIVA 2012

Una grande azienda che per anni ha fatto dell'acquisto delle uve il suo unico credo, ma che in questi ultimi anni ha sterzato con decisione arrivando a produrre vini di grandissimo livello qualitativo. Merito senza dubbio anche dell'enologo Michele D'Argenio che punta tutto sulla qualità. Il Fiano del 2012 è un esempio lampante delle ambizioni di questa azienda. Molto profumato, gustoso, salato, con possibilità di invecchiamento molto spinte.

10

TENUTA SARNO 1860

www.tenutasarno1860.it

7 HA – 11.000 BT

FIANO DI AVELLINO 2013

Un'azienda giovanissima gestita con piglio sicuro e ottime capacità da Maura Sarno. La prima bottiglia risale al 2009, in pochi anni ha saputo ritaglirsi un ruolo importante all'interno della denominazione. Questo 2013 è forse un po' meno super del 2012, ma ha dei caratteri di gradevolezza molto alti. Agrumato, con cenni di erbe di campo. Sapido al palato, profondo e fresco.

ALTRI **FIANO DI AVELLINO**

CANTINE DI MARZO
www.cantinedimarzo.it
26 HA – 130.000 BT
FIANO DI AVELLINO DONATUS 2013

Azienda di Tufo, quindi specializzata nella produzione di Greco, le Cantine di Marzo si destreggiano bene anche con il Fiano. Il naso è burroso e molto ricco di cenni agrumati.

La bocca è leggermente contratta e non del tutto distesa.

ANTONIO CAGGIANO
www.cantinecaggiano.it
30 HA – 150.000 BT
FIANO DI AVELLINO BÉCHAR 2013

Antonio Caggiano, uno dei più celebri produttori del rosso Taurasi si cimenta anche con il Fiano. Ottimo slancio gustativo e con buona struttura.

I profumi non sono ancora del tutto espressi, un po' più di bottiglia e magari un'uscita leggermente ritardata potrebbero rendere questo bianco insuperabile.

CONTRADA
www.vinicontrada.it
8 HA – 60.000 BT
FIANO DI AVELLINO SELVECORTE 2013

Ci ha colpito positivamente questo bianco grazie all'acidità vibrante, tratto distintivo del suolo argilloso-calcareo da cui provengono le uve. Ottimi i profumi quasi gessosi e il finale fruttato.

FEUDO APIANO
www.feudoapiano.it
7,5 HA – 30.000 BT
FIANO DI AVELLINO 2013

Una perfetta interpretazione del vitigno e del territorio da parte di Angelo Silano. Nasce dal lungo riposo sulle fecce fini, al naso ha ottimi ricordi di frutta bianca, in bocca rimandi dolci di pera, ben sostenuti da acidità e una chiusura amarognola.

FILADORO
www.filadoro.it
7 HA – 35.000 BT
FIANO DI AVELLINO 2013

Una cantina giovanissima, nata nel 2008, che in breve tempo ha saputo regalarci dei vini di buon livello. Non fa eccezione questo Fiano che ha ricordi mentolati e molto gradevoli, complesso e particolare, molto rigoroso nella chiusura che non lascia nessuno spiraglio a dolcezze fuori registro.

FONZONE
www.fonzone.it
12 HA – 40.000 BT
FIANO DI AVELLINO 2012

Il bianco di Davide Fonzone ha una gran bella beva, unita a un profilo olfattivo molto puro e preciso, con cenni di gesso e di fiori alpini. Il palato è grintoso, profondo e gustoso.

HISTORIA ANTIQUA
www.historiaantiqua.it
30 HA – 250.000 BT
FIANO DI AVELLINO 2012

Alfonsina e Carmine Cornacchia conducono questa bella azienda che può contare su due appezzamenti coltivati a fiano: 4 ettari in contrada Chiaio e altri 4 a Chianchère. Il 2012 ci regala anche qualche sentore di idrocarburo che lo rendono particolarmente interessante. Bocca piena ma non sovraccarica.

MACCHIALUPA
www.macchialupa.it
15 HA – 200.000 BT
FIANO DI AVELLINO 2013

Un Fiano che gioca maggiormente sui toni legati ai frutti tropicali piuttosto che sulla mineralità.

MASSERIA MURATA
www.masseriamurata.com
10 HA – 70.000 BT
FIANO DI AVELLINO 2011

Ci piace molto l'idea di questa piccola azienda familiare di attendere molto l'uscita delle nuove annate, cosa che denota una ricerca dell'equilibrio dei vini che non è comune a tutti. Questo 2011 è molto ricco di carattere, con energia e tanta acidità.

Nei primi minuti il vino è molto ridotto, bisogna quindi avere un po' di pazienza e la vostra attesa sarà ripagata.

MASTROBERARDINO
www.faccolifranciacorta.it
210 HA – 2.000.000 BT
FIANO DI AVELLINO RADICI 2013

La storica azienda di Atripalda produce questa splendida selezione di Fiano, che ci regala un bianco dalla grande propensione all'invecchiamento. Gustoso, ricco e allo stesso tempo diretto e minerale. Molto buono.

RUSSO
www.cantinerussotaurasi.com
7 HA – 40.000 BT
FIANO DI AVELLINO DONNACELESTE 2012

L'affinamento in legno (tonneau) rende questo vino per certi versi più complesso, ma ne frena un pochino l'espressione fruttata e floreale; in bocca è molto potente e pieno.

SALVATORE MOLETTIERI
www.salvatoremolettieri.it
11 HA – 80.000 BT
FIANO DI AVELLINO APPIANUM 2012

Uno dei più importanti "rossisti" della regione produce anche un buon Fiano, con profumi di fieno e di erba falciata. Bocca di buona gradevolezza e spinta.

Per il momento il naso non è così complesso come ci attendevamo, ma probabilmente è solo un momento di leggera chiusura organolettica di questo bianco.

SAN PAOLO
www.magistravini.it
20 HA – 150.000 BT
FIANO DI AVELLINO 2013

Nonostante la cantina si trovi a pochi chilometri da Tufo, quindi nel areale storico del Greco, questa cantina realizza un Fiano di prim'ordine, diretto e senza nessuna sbavatura, con ottime potenzialità di invecchiamento.

TENUTA CAVALIER PEPE
www.tenutacavalierpepe.it
45 HA – 300.000 BT
FIANO DI AVELLINO REFIANO 2013

Milena Pepe gestisce con sicurezza e bravura questa cantina che può contare su un buon numero di ettari vitati e su una notevole batteria di etichette. Il suo Refiano probabilmente non è mai stato buono come nell'edizione 2013, che ha superato tutte le precedenti. Questo grazie a una pulizia nei profumi e a una freschezza assicurata dall'acidità pronunciata.

TENUTA SCUOTTO
www.tenutascuotto.it
3 HA – 30.000 BT
FIANO DI AVELLINO 2012

Un'azienda "fianista", che ha puntato tutte le sue carte sulla produzione di questo bianco. Ha un fruttato e un floreale in grande evidenza (che sono caratteri tipici di Lapio), il palato è molto ricco, quasi tropicale e opulento.

VILLA RAIANO
www.villaraiano.com
20 HA – 300.000 BT
FIANO DI AVELLINO 22 2012

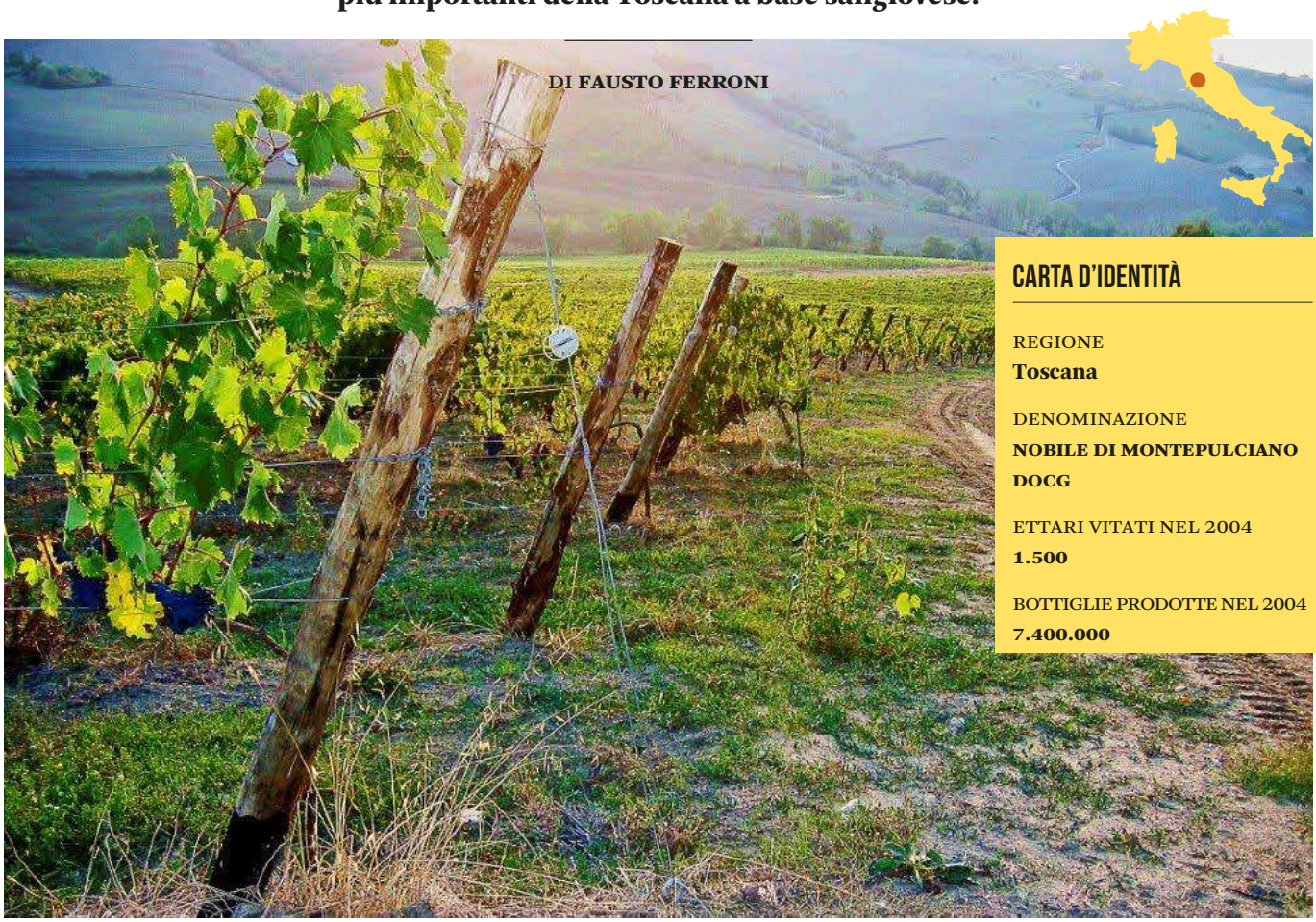
Un'azienda che negli anni ha compreso l'importanza di ritardare l'uscita dei propri Fiano e di puntare decisamente sulla qualità. La gestione è nelle mani dei fratelli Sabino e Simone Basso e del cognato Paolo Sibillo. Questa selezione di Fiano ha cenni di nocciola e di fiori secchi, il palato è pieno, tenace, nervoso e molto lungo.

RETROSPETTIVA

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Questa volta mettiamo alla prova del tempo (10 anni esatti dalla vendemmia) uno dei rossi più importanti della Toscana a base sangiovese.

DI **FAUSTO FERRONI**



CARTA D'IDENTITÀ

REGIONE
Toscana

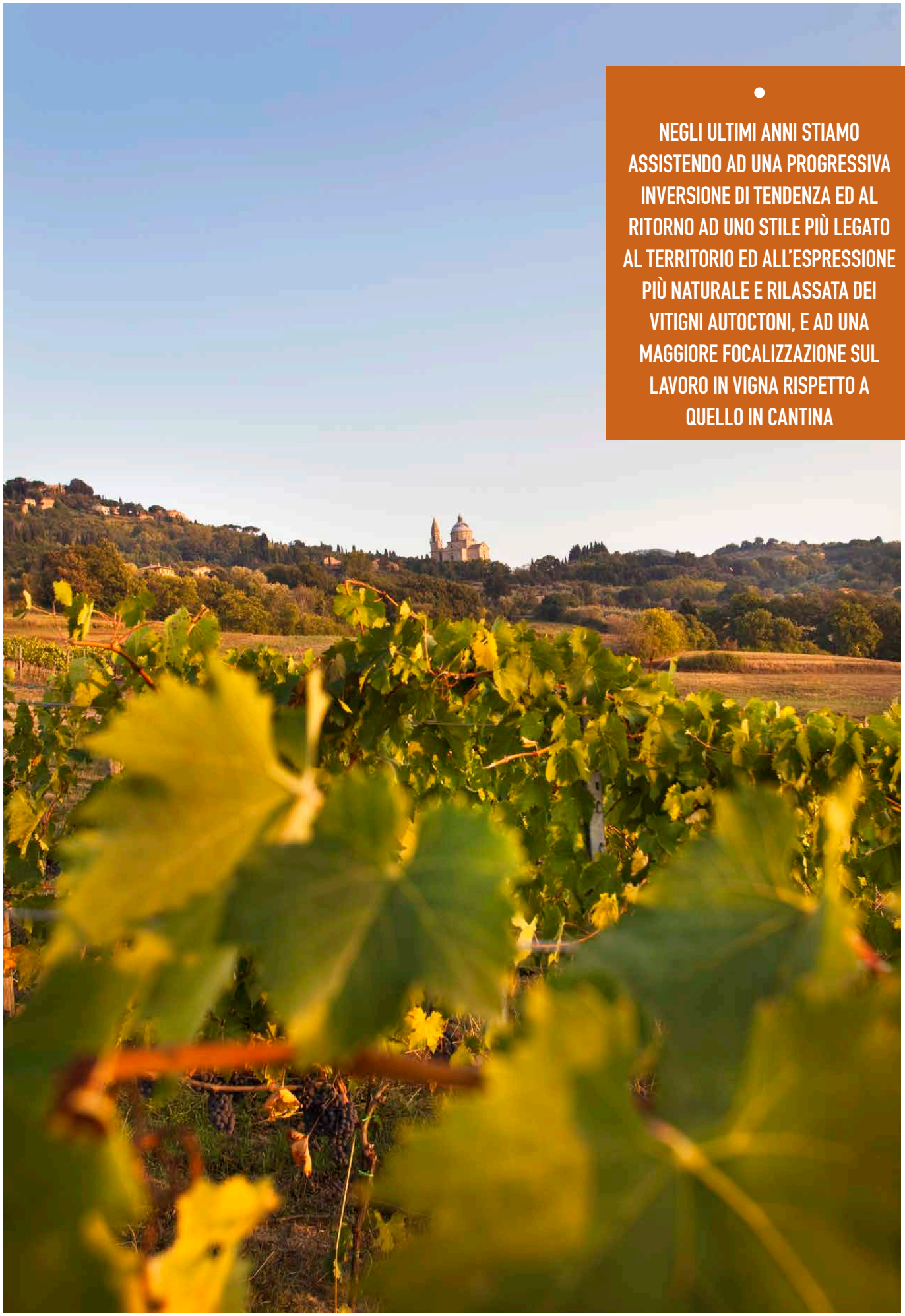
DENOMINAZIONE
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG

ETTARI VITATI NEL 2004
1.500

BOTTIGLIE PRODOTTE NEL 2004
7.400.000

La zona di produzione del Vino Nobile di Montepulciano è totalmente all'interno del comune di Montepulciano in provincia di Siena, sulla dorsale collinare tra Val di Chiana e Val d'Orcia, limitata ai soli terreni compresi tra 250 e 600 metri s.l.m. con esclusione della zona della Val di Chiana. La Denominazione è idealmente associata, per blasone e storia, alle altre due principali Docg a base sangiovese della Toscana, Chianti Classico e Brunello di Montalcino, pur nelle sue dimensioni nettamente più contenute. La vocazione di questo territorio è storicamente documentata anche da prima del celebre ed entusiastico "Montepulciano d'ogni vino è il re" nel Bacco in Toscana del 1685 di Francesco Redi. Grazie alla conformazione dei terreni, di origine pliocenica, e, nelle varie sfumature delle diverse giaciture, tendenzialmente di medio impasto, con componente argillo-calcarea e tufacea consistente, ed alle esposizioni ad altitudini medie significative, i vini ottenuti sono caratterizzati da buoni profumi, struttura tannica importante ed acidità spiccata. Vini di struttura e con qualche du-

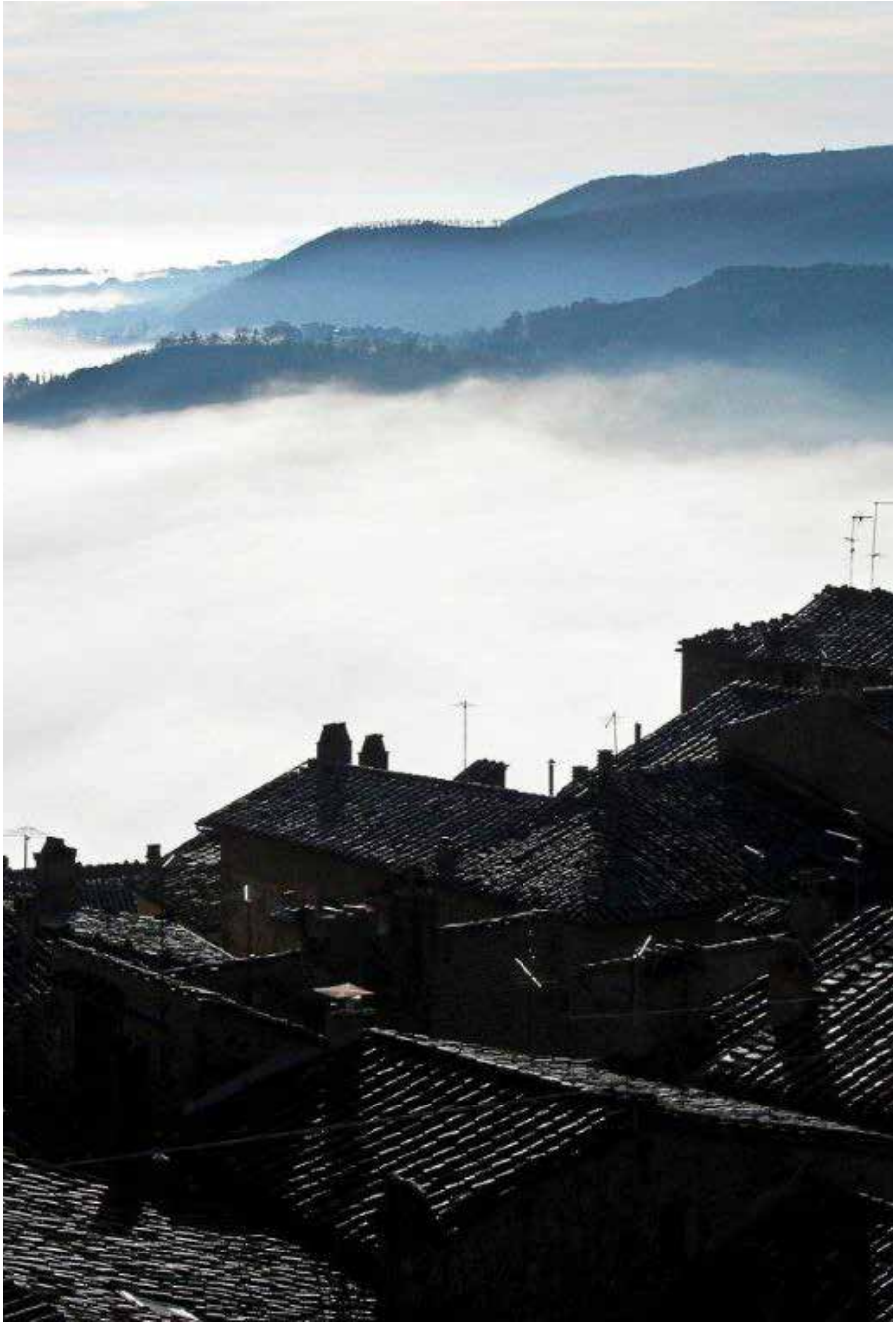
rezza giovanile, ma ben predisposti per un lungo affinamento. **Il periodo dall' ottenimento della Docg (tra le prime in Italia, nel 1980), ad oggi, ha coinciso con quello del rinascimento enologico della viticoltura toscana, con gli innegabili progressi in termini di rinnovamento e modernizzazione della gestione dei vigneti e delle pratiche di cantina, e conseguente innalzamento del livello qualitativo medio dei vini prodotti.** Ne ha condiviso però anche gli eccessi più deleteri legati alla adesione ad un modello di vino "commerciale" e di impostazione orientata verso un gusto più impersonale ed internazionalizzato, che predilige concentrazione, densità, intensità di colore, e che ha imperversato soprattutto negli anni a cavallo di fine millennio. Nello stesso periodo gli ettari vitati sono più che raddoppiati, passando da meno di mille a oltre duemila, andando ad occupare anche zone meno vocate e con maggiori difficoltà di maturazione per il sangiovese, nelle annate più difficili. In questo contesto i vitigni internazionali tipo merlot e cabernet hanno spesso sostituito i classici vitigni autoctoni tradizionalmente complementari al sangiovese (con il clone storico di Montepulciano, denominato "Prugnolo Gentile"), come mammolo e canaiolo. Ricordiamo che l'ultima versione del disciplinare di produzione del Vino Nobile di Montepulciano prevede l'utilizzo di sangiovese minimo 70% e per il resto vitigni a bacca rossa ammessi in Toscana. Dopo anni nei quali si faceva effettivamente fatica ad trovare un filo conduttore nella identità organolettica della Denominazione, negli ultimi anni stiamo assistendo ad una progressiva inversione di tendenza ed al ritorno, da parte di un sempre più consistente gruppo di validi produttori, ad uno stile più legato al territorio ed all'espressione più naturale e rilassata dei vitigni autoctoni, e ad una maggiore focalizzazione sul lavoro in vigna rispetto a quello in cantina.



NEGLI ULTIMI ANNI STIAMO ASSISTENDO AD UNA PROGRESSIVA INVERSIONE DI TENDENZA ED AL RITORNO AD UNO STILE PIÙ LEGATO AL TERRITORIO ED ALL'ESPRESSIONE PIÙ NATURALE E RILASSATA DEI VITIGNI AUTOCTONI, E AD UNA MAGGIORE FOCALIZZAZIONE SUL LAVORO IN VIGNA RISPETTO A QUELLO IN CANTINA

L'ANNATA 2005

La 2005 a Montepulciano è stata una annata non facile, caratterizzata da un clima piuttosto imprevedibile, che ha costretto i produttori ad un lavoro in vigna non indifferente, sia in termini di interventi di sfogliatura e diradamento, che nella cernita delle uve all'arrivo in cantina. Dopo un inverno abbastanza rigido e nevoso, la primavera è stata caratterizzata da un repentino innalzamento delle temperature, con rigogliosa fase vegetativa e piena fioritura nei primi giorni di giugno. La prima parte dell'estate è stata abbastanza calda ma non torrida, regolare almeno fino alla fine di luglio. Nel mese di agosto il tempo è stato molto incostante, con rovesci di pioggia alternati a giornate soleggiate, e con estrema variabilità nelle varie zone del territorio: in alcune zone dove non è piovuto affatto si è quasi sofferto lo stress idrico, nelle altre si è registrato un ritardo nelle fasi di maturazione. Il mese di settembre, dopo una partenza abbastanza regolare, è stato caratterizzato da abbondanti acquazzoni nella parte centrale, che hanno fatto da spartiacque nella vendemmia, proseguita poi con tempo caratterizzato da belle giornate soleggiate, con qualche nebbia mattutina che ha favorito la sporadica presenza di attacchi di botrite.



L'ASSAGGIO

C'era un po' di curiosità nel vedere come si sarebbero comportati i vini di questa annata a dieci anni di distanza. La 2005 (classificata dal Consorzio con una valutazione di 4 stelle su 5) è considerata in Toscana annata tendenzialmente fresca, che ha dato vita a vini più esili e nervosi, dalla componente acido-tannica un po' scoperta, componente della quale peraltro il Vino Nobile di Montepulciano è solitamente ben provvisto. **Uno degli aspetti che hanno maggiormente impressionato nella degustazione, è stato la complessiva integrità di tutti i vini assaggiati, che spaziavano fra le versioni annata, selezione, riserva. Raramente abbiamo avvertito segni di stanchezza o eccessiva evoluzione, ed i vini assaggiati hanno mostrato buona freschezza ed un corredo acido-tannico considerevole, con componente di polpa fruttata non molto spiccata, finali di bocca talvolta stretti e leggermente amarognoli, in un contesto di buona tensione e predisposizione ad ulteriore affinamento.** Le caratteristiche di maggiore godibilità, espressività, rilassatezza, leggibilità territoriale, in linea generale, sono meglio declinate nei campioni della tipologia annata. Come abbiamo potuto verificare, soprattutto negli anni scorsi, anche in occasione degli assaggi delle anteprime o in quelli della guida Slow Wine, le versioni più pretenziose, selezioni e riserve, hanno spesso quel quid di sovrastruttura dovuta ad impostazione più estrattiva e maggiormente lavorata in cantina, che nei casi più estremi ne appesantisce considerevolmente la dinamica e ne compromette il profilo gusto-olfattivo, amplificando le più omologanti e impersonali componenti legate alle tecniche di vinificazione e affinamento. Di seguito il dettaglio degli assaggi effettuati con le relative note di degustazione.

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

TOP 10

01 **Poderi Sanguineto 1 e 2**
www.sanguineto.com

02 **Godiolo**
www.godiolo.it

03 **Contucci**
www.contucci.it

04 **Gattavecchi**
www.gattavecchi.it

05 **Tenuta di Gracciano della Seta**
www.graccianodellaseta.com

06 **I Cipressi**
icipressi@virgilio.it

07 **Bindella**
www.bindella.it

08 **Poliziano**
www.carlettipoliziano.com

09 **Le Casalte**
lecasalte@gmail.com

10 **Casale Daviddi**
www.casaledaviddi.it

LA **DEGUSTAZIONE**

slow wine • MAGAZINE •

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

TOP 10

1

PODERI SANGUINETO 1 E 2

www.sanguineto.com

3,7 HA – 30.000 BT

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Naso soffuso e floreale, quasi dolce, dai toni di pesca gialla con sfumature agrumate, bacche di ginepro, terra, delicato nella sua ricchezza fruttata. Il tannino è ben risolto e carezzevole, notevole il sapore e completamente rilassata la dinamica, chiusura pulita e senza sbavature. Vino di rara compiutezza e discrezione, privo di eccessi, che dimostra classe, stoffa, e bevibilità estrema.

SLOW: *l'azienda guidata da Dora Forzoni e Patrizia Brogi rimane, volutamente, un po' ai margini del circuito mediatico del mondo del vino, ma rappresenta la quintessenza dell'espressività e delle delicate sfumature del prugnolo gentile di Montepulciano. L'approccio agronomico è rigoroso e totalmente naturale, teso alla massima valorizzazione del patrimonio di vitigni autoctoni presenti e delle potenzialità del territorio, e quindi focalizzato principalmente sulle vigne, con le quali Dora vive praticamente in simbiosi, senza alcuna forzatura in cantina.*

2

GODIOLO

www.godiolo.it

6 HA – 25.000 BT

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Parte abbastanza in sordina, fatica ad esprimersi, ma l'ossigenazione ne svela ben presto il carattere indomito ed una freschezza fruttata notevole. Si assesta progressivamente nel bicchiere e impressiona per integrità e gioventù. Bocca di grande tensione, la durezza del tannino è ben mitigata dalla polpa fruttata, bella l'acidità che conduce la dinamica, con finale pulito e gustoso. Vino di vocazione gastronomica spiccata e in sicura crescita evolutiva.

SLOW: *Franco Fiorini è vignaiolo schietto e sincero, di quelli che difficilmente cercano facili scorciatoie. Da una delle zone più fresche di Montepulciano, produce vini di sicuro carattere, per niente facili, e che spesso faticano ad esprimere il loro potenziale da giovani o nelle batterie di degustazione. Per chi ha la pazienza di attenderli nel tempo, possono regalare grandi soddisfazioni.*

3

CONTUCCI

www.contucci.it

22 HA – 100.000 BT

NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005

Impatto inizialmente rustico e terragno, un po' da assestarsi ma di gran carattere. Ferro, terra bagnata, humus, amarena, caratterizzano un profilo olfattivo austero e di bella naturalezza espressiva. Al palato la materia è imponente ma ben calibrata, si allarga e avvolge, con dolcezza alcolica che smussa le asperità di un tannino robusto e ancora mordente. Bella sapidità e buona dinamica, finale pulito e lungo.

SLOW: *Contucci è una delle aziende che meglio incarna la storia del Vino Nobile di Montepulciano. Il fascino autentico che emanano le cantine storiche nel centro di Montepulciano è del tutto coerente con l'austera e talvolta ruvida schiettezza dell'impostazione enologica. Raro esempio di fedeltà ad una filosofia produttiva del tutto tradizionale e classica, che ha saputo resistere e rimanere indenne alle ventate di modernismo enologico degli anni a cavallo della fine dello scorso millennio.*

4

GATTAVECCHI

www.gattavecchi.it

40 HA – 280.000 BT

NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA DEI PADRI SERVITI 2005

Naso di impatto, ricco e potente, un po' compresso ma molto pulito sul frutto, emerge netta l'amarena matura. Polposo, largo, avvolgente, ha buon nerbo acido a sostegno, tannino già ben risolto, buona spinta nel finale, saporito e molto integro. Bella lettura dell'annata, con ancora strada da percorrere.

5

TENUTA DI GRACCIANO DELLA SETA

www.graccianodellaseta.com

18 HA – 70.000 BT

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Naso un po' ondivago, ma molto sul frutto, che lascia poi spazio a note terrose più rustiche e veraci. Non perfettamente a fuoco ma intrigante. Austera e dritta la bocca, lascia poco spazio all'esuberanza fruttata e all' avvolgenza, ha grande sapidità e tensione e spinge bene fino al finale, lungo. E' un vino di sostanza e pochi fronzoli, teso e quasi ossuto, che ha ancora tanto da dire.

6

I CIPRESSI

icipressi@virgilio.it

6,5 HA – ND BT

NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Profilo ampio ed intrigante, fatto di fiori, ciliegia matura, terra, erbe aromatiche, con qualche accenno animale. Di carattere, seppur ingentilito da una velatura speziata da legno, non invadente. Bocca di spessore, ben modulata, sapida e ricca, solo un po' asciugato il tannino, ma la materia è di buon livello. Nonostante l'irrigidimento nel finale, è vino integro e di sicura aderenza territoriale.

7

BINDELLA

www.bindella.it

36 HA – 150.000 BT

NOBILE DI MONTEPULCIANO I QUADRI 2005

Abbastanza reticente, si concede poi con toni fruttati e terrosi e leggera speziatura pepata, in attesa del miglior equilibrio olfattivo. Bocca ben articolata, con tannino robusto e ben sagomato. Ha equilibrio e slancio, finale leggermente caramellato e con speziatura da legno, ma pulito e lungo. Vino che va oltre la sua impostazione di pulizia tecnica e precisione in virtù di una materia prima di tutto rispetto.

8

POLIZIANO

www.carlettipoliziano.com
125 HA – 600.000 BT
NOBILE DI MONTEPULCIANO ASINONE 2005

Profondo e scuro, dal fruttato pulito, accompagnato da note erbacee e balsamiche, il tutto in un contesto di grande pulizia e assenza di sbavature. Coerente al palato, ricco e con tannino fitto e levigato, legno avvertibile ma ben calibrato, finale pulito e lungo. Sfoggia la sua sostanza e la maestria della sua impostazione tecnica, ma perde qualcosa in termini di carattere e aderenza territoriale.

9

LE CASALTE

lecasalte@gmail.com
12 HA – 50.000 BT
NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

erragno e umorale, molto sangiovese verace, floreale e sul frutto maturo, con accenni di erbe aromatiche e terziarizzazione che comincia ad essere intrigante. Bocca matura e snella, di buona sapidità e ben distesa, con sbuffi di alcol avvertibili. Non ha grande peso ma spinge bene fino alla chiusura, lunga e pulita sul tannino. Di impostazione classica, si dimostra ben articolato e molto coerente con l'annata ed il territorio.

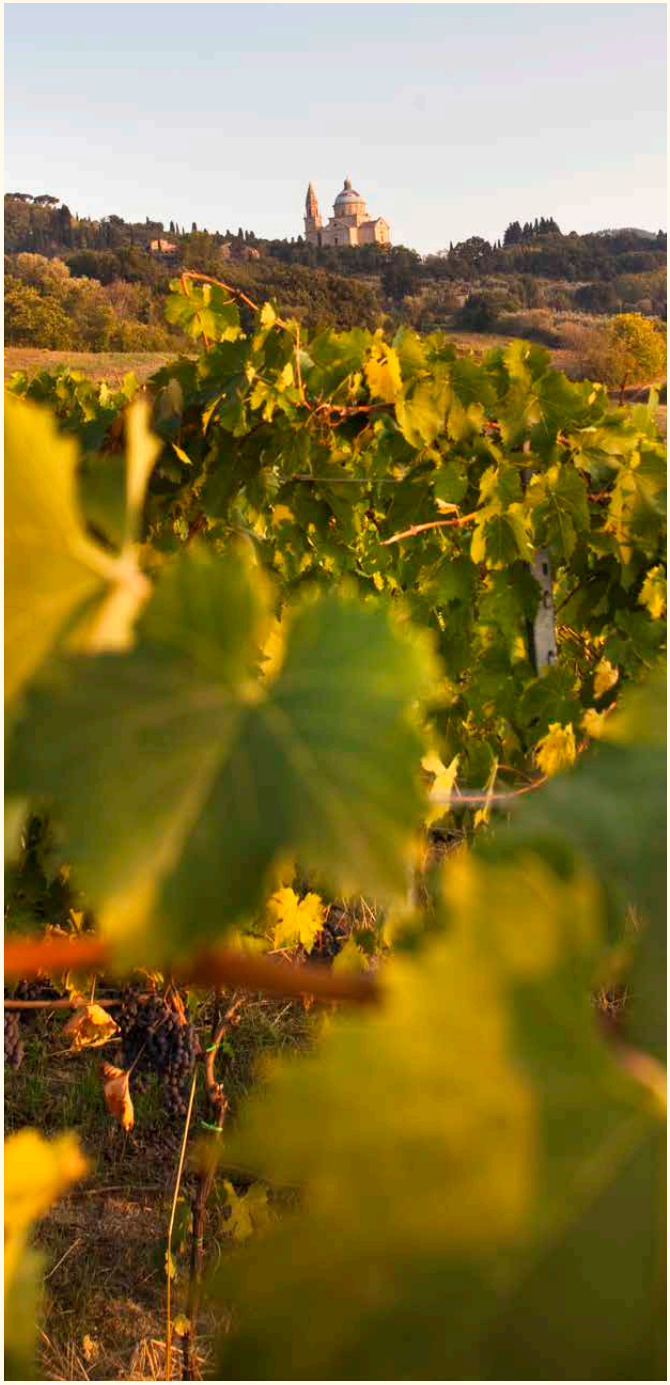
SLOW: *Chiara Barioffi è interprete fedele del territorio e della sua espressività. L'approccio rispettoso e sensibile nella gestione di una vocatissima posizione, unito alla passione ed ad una non comune dose di grinta, sono gli elementi che hanno permesso alla sua piccola azienda di affermarsi nel comprensorio come uno degli indirizzi più frequentati dagli appassionati più esigenti.*

10

CASALE DAVIDDI

www.casaledaviddi.it
20 HA – 80.000 BT
NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Terziario, austero e roccioso, il frutto rosso è maturo e integro, ha discrezione e misura. La bocca è tesa e nervosa, sapida e con acidità spiccata, tannino affilato e ancora mordente, andamento stretto e verticale con finale pulito sul frutto. Classico ed austero, ha ancora nerbo e integrità, di rilievo profondità e dinamica, ancora giovane.



GLI ALTRI
NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

POGGIO ALLA SALA
www.poggioallasala.it
38 HA - ND
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Naso che non nasconde la maturità e lo stato evolutivo: floreale, sul frutto rosso maturo e dolce, con sensazioni che portano verso legno vecchio, cipria e pout-pourry. In bocca fanno capolino note al limite dell'ossidazione, ma la componente acido/sapida è ben pronunciata e mantiene equilibrio e dinamica, il tannino è affilato e stringe sul finale. Vino di buona impostazione e di composta piacevolezza, da non attendere ulteriormente.

LUNADORO
www.lunadoro.com
12 HA – 65.000 BT
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO QUERCIONE 2005

Impatto iniziale esuberante ed esplosivo, accattivante su note fruttate dolci, poi terra e humus. Il contatto prolungato con l'aria ne ridimensiona l'ampiezza, lasciando spazio alle note più speziate e vanigliate del rovere. La bocca ha energia e nerbo, il tannino non molla mai la presa e l'acidità conduce bene la dinamica, si apprezza la sapidità. Finale rimane un po' contratto e ruvido.

LE BERNE
www.leberne.it
10 HA – 45.000 BT
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005

Dolce, ricco e maturo, speziatura da legno avvertibile, impostazione moderna seppur non sbracata. Coerente, al palato: ricco, largo, avvolgente, sul limite della surmaturazione, legno che si avverte, fatica abbastanza a distendersi, finale comunque pulito. Buono lo spessore della materia, ma rimane l'impressione di un vino po' troppo interpretato in cantina.

LA CIARLIANA
www.laciarliana.it
18 HA – 52.000 BT
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Fruttato di amarena un po' laccato, etereo, accenni di terziarizzazione, un velo di vaniglia, naso assertivo e ben assestato. Impatto gustativo ricco e avvolgente, il tannino è robusto ma già ben risolto, ha un buon equilibrio, leggera amaritudine a centro bocca, chiude pulito, con alcol avvertibile. Piace per integrità e definizione, pur se non molto complesso e profondo.

FATTORIA DEL CERRO
www.saiagricola.it
180 HA – 1.300.000 BT
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO ANTICA CHIUSINA 2005

Profilo scuro, ricco, compresso, sentori da sangiovese abbastanza amplificati da una presumibile estrazione spinta, speziatura da legno ben avvertibile. La bocca è imponente per struttura e spessore, il tannino è denso e fitto, avvolge e riesce anche a spingere nel finale, nonostante le dimensioni un po' ingombranti.

Sicuramente un buon vino, in generale tecnicamente ben fatto, ma perde il contatto con il territorio, rimanendo abbastanza anonimo.

VALDIPIATTA
www.valdipiatta.it
21 HA – 100.000 BT
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005

Impatto aromatico inizialmente spiazzante con note di riduzione evidente, frutto abbastanza nascosto. Molto meglio la bocca, in termini di sapidità, tensione e dinamica. Rimane sempre un po' in sordina la componente fruttata e aromatica, ma il finale è pulito e convincente. Vino austero, asciutto, un filo rustico e spogliato, ma integro e nervoso.

DEI
www.cantinedei.com
52 HA – 220.000 BT
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Di impronta scura e cupa, pulito sul frutto, declinato nell'amarena matura con accenni di cacao dolce. Al palato è morbido e avvolgente, con tannino affilato e ancora pungente, flette un po' a centro bocca e chiude con dolcezza alcolica. Di impostazione tecnica curata e levigata, non è complesso ma godibile e in fase evolutiva crescente.

BINDELLA
www.bindella.it
36 HA – 150.000 BT
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

Giovanile e ricco, di impatto fruttato esuberante con note di mora di gelso, scuro e profondo. L' impostazione è moderna, ben calibrata, coerente anche nella parte gustativa, molto centrata sulla polpa fruttata. Flette e tende a calare nel finale, stretto e sul tannino, mantenendo comunque linearità e pulizia. Manca un po' di grinta e di profondità.

IL CONVENTINO
www.ilconventino.it
23 HA – 80.000 BT
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005

Impatto olfattivo che denota un approccio di lavorazione in cantina che predilige densità e estrazione, con sensazioni scure, mature e dolci, compresso e poco aperto. In bocca è più disteso, nonostante la dimensione imponente. La componente tannica stringe abbastanza a centro bocca e sul finale, con chiusura un po' cruda. Niente male la materia, complessivamente un po' troppo interpretato.

LE BERNE

www.leberne.it

10 HA – 45.000 BT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2005

La speziatura dolce e vanigliata è ancora abbastanza avvertibile sopra il frutto di ciliegia matura, si compiace nella sua immediatezza fruttata. Grosso, largo, con alcol un po' sopra le righe, rotondeggia a inizio bocca e avvolge, gli manca spinta e dinamica, il tannino frena lo svolgimento, chiude serrato. Da una sensazione di incompiutezza, è integro, ma il tempo non gli ha dato grande equilibrio.

CARPINETO

www.carpineto.com

86 HA – 150.000 BT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005

Profilo olfattivo compresso, balsamico, moderno, note di inchiostro e pasta d'olive, tabacco e scatola di sigari. Palato ricco e avvolgente con tannino fitto e denso, anche di buona risoluzione, molto lento nel distendersi, ha profondità ma chiude abbastanza asciugante. Un discreto supertuscan se valutato in termini generali, ha poco a che vedere con il Nobile.

IL FAGGETO

www.tenutetoscane.com

10 HA - ND

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PIETRA DEL DIAVOLO 2005

Maturo e terroso, sentori di amarena, resina di pino, cioccolata scura, etereo al limite del surmaturo. Sopperisce ad una mancanza di polpa a centro bocca con buona dinamica, guidata da acidità spiccata e tannino affilato, chiude amarognolo. Nonostante il buono stato di integrità, non lascia un grande ricordo di sè.

PALAZZO VECCHIO

www.vinonobile.it

25 HA – 50.000 BT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO TERRAROSSA 2005

Austero, terziario ed evoluto, non molto aperto e con note empiremautiche da affinamento in legno. In bocca troviamo densità ed estrazione, il tannino è ancora vivo e mordente, ma anche leggermente amarognolo, chiude stretto e un po' asciugato. Tanta materia ma anche tanta lavorazione in cantina, vino un po' sovrainterpretato.

BOSCARELLI

www.poderiboscarelli.com

14 HA – 100.000 BT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO NOCIO DEI BOSCARELLI 2005

Naso che si appiattisce su toni vanigliato-mentolati, legno avvertibile, frutto rosso un po' laccato in un contesto abbastanza algido e fin troppo tecnico. In bocca ha buona pulizia ma il tannino è scoperto e asciugante, mancano slancio e profondità. Una prestazione decisamente sottotono per una delle etichette di riferimento della denominazione.

CANNETO

www.canneto.com

26 HA – 110.000 BT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005

Inizialmente chiuso, molto centrato sul frutto di ciliegia matura, etereo e con note tostate da legno. Bocca con note scure da vitigni alloctoni ben avvertibili, qualche screziatura amarognola, finale che stringe e si fa piccolo. Interpretato ed estrattivo, perde il contatto con il territorio ma anche con la facilità di beva.

FATTORIA DEL CERRO

www.saiagricola.it

180 HA – 1.300.000 BT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA 2005

Naso dolce e scuro, tendente al surmaturo, un po' caramellato e cioccolatoso. Impatto gustativo di nuovo dolce, imponente e materico, poi si assottiglia e lascia pieno spazio al legno che domina sia la parte aromatica che la componente dinamica, il finale è asciugante. Tirato oltre le possibilità della materia.

SALCHETO

www.salcheto.it

50 HA – 230.000 BT

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO SALCO EVOLUZIONE 2005

Sul clichè ricco-fruttatone-dolce, di buona pulizia, si apre su toni floreali e di erbe aromatiche, mostrando una discreta profondità. Polposo e denso all'impatto gustativo, cala a centro bocca ed il tannino si fa asciugante, frenando la dinamica, stretto e amarognolo il finale. Non male la materia, discreta integrità, ma un po' troppo estrattiva.

NUOVE FRONTIERE

CINQUE TERRE

Il modo più intelligente per godere la bellezza di questi cinque borghi e della loro viticoltura è fare un trekking. Proprio quello che abbiamo affrontato per raccontarvi passo passo la denominazione più eroica che abbiate mai visto.

DI **FABIO PRACCHIA**
FOTO DI **ANDREA GIANGRANDI** E **SIMONE TOMEI**

CARTA D'IDENTITÀ

REGIONE
Liguria

DENOMINAZIONE
Cinque terre Doc

ETTARI COLTIVATI
70

BOTTIGLIE PRODOTTE
200.000

A PIEDI TRA LE VIGNE DELLE CINQUE TERRE IN CAMMINO

Camminare. Camminare e respirare. Camminare, respirare e osservare. In nessun paesaggio agricolo da noi conosciuto è necessario affinare al massimo le proprie percezioni – fisiche, mentali, emozionali – per comprendere la viticoltura quanto alle Cinque Terre. Ora che posiamo lo zaino e ci togliamo le scarpe da trekking dopo tre giorni percorsi in sali scendi a strapiombo sul mare tra vigneti unici al mondo e stanze-cantine nascoste in carrugi che paiono labirinti. Ora che la bellezza si è depositata addosso come polvere, sappiamo che il vino, il suo sapore, qui coincide con l'estetica mozzafiato di un paesaggio cesellato dal lavoro dell'uomo. Abbiamo percorso le Cinque Terre da Monterosso a Riomaggiore, consapevoli che l'unico modo per approfondire la viticoltura di questo angolo di Liguria nelle provincia di La Spezia, dal 1997 patrimonio dell'umanità Unesco, è inebriarsi dei profumi della macchia mediterranea, conoscerne la fragilità quando un piede inciampa su una pietra caduta da un muro a secco e imparare a valutare la stratificazione storico-umana attraverso l'osservazione dei vigneti. La vigna, percorsa o osservata da lontano,"costa a costa", restituisce allo sguardo il passato e il presente di questo territorio prezioso e fragile.

LA TERRA FRAGILE

Le Cinque Terre sono fragili. Un gigantesco e spettacolare mosaico di piccoli appezzamenti vitati che ogni anno perde un minuscolo tassello. La verticalità del territorio, le piogge, il vento e il sole disgregano silenziosamente l'infinita serie di pietre che l'uomo ha eretto da secoli. Come nel mito greco Sisifo fu condannato a spingere in cima a una collina un enorme masso, destinato a ricapitolare a valle, così generazioni di abitanti di queste colline hanno cercato di ripristinare il lento ma inevitabile crollo dei muri che il corso altalenante della storia socio-economica e l'incessante lavoro della natura provocano da secoli. **Ma vi è una fragilità altrettanto inesorabile che è quella demografica. La fuga verso l'industria negli anni Sessanta ha creato una frattura sociale molto pericolosa. Oggi vi sono pochi giovani che coltivano la terra e molti cian sono gestiti da uomini con età media alta. Il ritorno alla terra dopo la sconfitta del progresso industriale, affidato alla vicina Spezia, è stato condiviso con l'esplosione del turismo di Massa.** Il ruolo della Cooperativa Sociale Cinque Terre e del Parco Naturale delle Cinque Terre ha arginato questa frana demografica in un territorio che per congenita fisionomia non ha mai conosciuto sostanziosi aumenti di popolazione.

UN GIGANTESCO E SPETTACOLARE MOSAICO DI PICCOLI APPEZZAMENTI VITATI

STORIA

Una degli aspetti storici più interessanti relativi alle Cinque Terre è dato dalla modalità di antropizzazione del territorio. Proprio per la conformazione geografica di questa zona, contraddistinta da una fascia costiera quasi sempre a picco sul mare, **le prime popolazioni che presero possesso dei pochi suoli, provenienti si crede dalla Val di Vara, erano sostanzialmente genti dedite all'agricoltura e non alla pesca,. Questo spiegherebbe l'incredibile lavoro di terrazzamento portato avanti con una sapienza senza precedenti. Quando il Mar Ligure fu liberato dalle incursioni Saracene grazie all'alleanza delle Repubbliche Marinare di Genova e Pisa, intorno all'anno Mille, il fitto ordito dei campi vitati diventò sistemico originando l'aspetto della costa, la cui immagine è oggi famosa in tutto il mondo. Lo sviluppo della viticoltura andò di pari passo alla diffusione della potenza politica e commerciale di Genova che intorno al 1200 espanse la sua presenza fino alla riviera spezzina. Il vino prodotto alle Cinque Terre, vino amabile di gradazione elevata, adatto a essere trasportato, diventò ben presto uno dei più preziosi in circolazione, tanto che la sua diffusione interessò buona parte del centro Italia.** Almeno per due secoli il vino di questa zona dominò il mercato. A metà del 1400, la concorrenza di altre zone più facili da coltivare come Orvieto e San Gimignano, oltre al limite quantitativo imposto dalla particolare geografia del territorio causarono un lento declino della viticoltura. Non solo, le vie commerciali europee si stavano sviIuppando via terra, escludendo l'impervia zona del levante ligure. Il vino continuò a essere molto rinomato ma la fase di espansione poteva dirsi conclusa. La flessione e la risalita rappresentano, come vedremo, elementi di continuità nella storia di questa area geografica. Sostanzialmente la viticoltura rimane stabile fino alla fine della gloriosa storia della Repubblica di Genova. Nel 1800, con Napoleone prima e lo stato Sabaudo poi, il vino delle Cinque Terre si afferma sempre per la qualità della propria produzione legata a doppio nodo alla poca quantità prodotta. La concorrenza non solo dei vini italiani ma anche di quelli francesi è una minaccia costante alla fragile economia del territorio. Non solo ma sul finire del secolo la comparsa di alcune malattie come l'oidio aumentò di parecchio i costi, già elevati della gestione, del vigneto. La costruzione della linea ferroviaria costiera all'alba del 1900 innervò di nuova linfa la viticoltura di questi luoghi dediti ormai non solo al prezioso vino dolce, ma anche a vini secchi e alla produzione di uve da tavola. Per quest'ultime era fondamentale la maturazione precoce, capace di battere anche l'agguerrita concorrenza della Sicilia. Ma un'altra malattia, ben peggiore delle altre, calò su queste sponde scoscese: la fillossera. Il parassita si accorse tardi di questi luoghi remoti ma non tardò a danneggiare irreparabilmente alcune varietà come il rossese bianco conosciuto come roccese, causandone la scomparsa. La ripresa fu affidata ai vitigni che oggi compongono la denominazione, bosco, albarola, vermentino. **L'industrializzazione dell'Italia causò negli anni Sessanta del secolo scorso il progressivo abbandono dell'agricoltura. L'Arsenale Militare e le fabbriche della vicina Spezia costituivano per le nuove generazioni il miraggio di una vita più facile rispetto alla secolare fatica contadina. Nel 1973 si costituì la Cantina Sociale che pose un freno alla desertificazione della vigna.** La fine dell'era industriale, durata per l'Italia poco più di cinquanta anni e colpevole di danni eterni alla disponibilità di risorse e al paesaggio, ha accelerato il ritorno della forza lavoro alle Cinque Terre determinandone lo scenario attuale. Oggi Monterosso, Vernazza, Corniglia, Manarola e Riomaggiore, i centri nevralgici di questo paradiso, garantiscono reddito grazie a un turismo esploso negli ultimi venti anni e a un certo ritorno alla viticoltura che sta percorrendo l'unica strada possibile, quella della qualità. Il filo rosso di una storia millenaria è pietra di muri che si dipana ai nostri occhi mentre percorriamo le vigne.

ALMENO PER DUE SECOLI IL VINO DI QUESTA ZONA DOMINÒ IL MERCATO

I CENTRI NEVRALGICI DI QUESTO PARADISO, GARANTISCONO REDDITO GRAZIE A UN TURISMO ESPLOSO NEGLI ULTIMI VENTI ANNI E A UN CERTO RITORNO ALLA VITICOLTURA CHE STA PERCORRENDO L'UNICA STRADA POSSIBILE, QUELLA DELLA QUALITÀ

I MURI A SECCO

Toccare i muri a secco, vale a dire costruiti senza l'ausilio di cemento bensì pietra su pietra, restituisce la sensazione tattile della fatica enorme, accumulata per generazioni. Senza questa architettura, ascrivibile a prima dell'anno Mille, la viticoltura non sarebbe stata possibile e non lo sarebbe tutt'oggi. **Questo è un dato di fatto. La fragilità del territorio ha costretto da sempre i contadini a intervenire costantemente sulla ricostruzione capillare di ogni muretto crollato. L'importanza delle strutture di pietra è apprezzabile nelle parole dei tanti vignaioli incontrati. Per ognuno di loro fare riferimento alla viticoltura svolta comprende la descrizione strutturale del luogo dove sono chiamati a operare.** Ciò è un elemento ineludibile per comprendere la viticoltura di questa denominazione, soprattutto se paragonata ad altre zone vitate italiane. Alle Cinque Terre è impossibile razionalizzare i costi di gestione del territorio. Essi sono lì, presenti, e da circa mille anni presentano costantemente il conto da pagare in sudore e presenza. Secondo quanto riportata nel volume "Storia di un paesaggio" scritto da Attilio Casavecchia ed Enrica Salvatori al quale questo articolo deve molto "l'intera superficie agricola coltivata contiene tra i 2.800.000 e i 3.500.000 metri cubi di muro". Un lavoro immane quello della manutenzione. Nella nostra camminata abbiamo visto come l'antico paesaggio addomesticato, apprezzabile in foto e filmati d'epoca, sia oggi meno diffuso. Il passo inciampa in muri caduti e l'occhio vede la natura ricoprire antiche terrazze. Abbiamo visto però anche vigne e muri tornati a nuova vita in una costante volontà di valorizzare questa terra. Siamo parte di un processo storico come abbiamo sottolineato sopra. Le nuove generazioni stanno creando un sistema complesso, dove il turismo sia connesso ai prodotti della terra e, di conseguenza alla sua manutenzione. La maggior parte dei ragazzi ritornati alla terra non è occupata stabilmente in viticoltura. In sostanza, a differenza di altre parti di Italia, qui l'azienda viticola non genera reddito sufficiente. Il costo del vino, seppur alto in assoluto ma non altissimo se considerate le condizioni di lavoro, non ripaga gli enormi sforzi profusi nella filiera produttiva.

GEOLOGIA, VITIGNI E VIGNETI

Parlando con i viticoltori si evince una sostanziale omogeneità dei suoli da est a ovest. Formazioni di tipo liguri, contraddistinte da calcare e pietra arenaria, si mischiano a suoli di tipo toscano, formati da scisti argillosi. Uno dei fattori principali che per secoli ha scolpito il suolo così come il tipo di viticoltura svolta è l'azione incessante degli agenti atmosferici. Battendo su una superficie praticamente verticale, sole e vento hanno letteralmente mischiato le componenti geologiche impastando le varie essenze geologiche stratificate. Il lavoro metereologico influisce con il suo incessante operare anche sulla tenuta dei muri determinandone la durata. **Al di là delle menzioni aggiuntive che è possibile aggiungere in etichetta, come vedremo più avanti, per la maggior parte delle aziende la differenza tra le zone è dettata più dall'altitudine che dal suolo. Come detto, i vitigni principali della denominazione sono il bosco, l'albarola e il vermentino.** Il bosco è la varietà principe della viticoltura attuale. Dotata di grappolo spargolo e colorazione intensa degli acini si presta molto bene alla vinificazione del simbolo enologico di questo territorio: il vino Sciacchetrà. In purezza, nella versione secca, dono vini di colorazione gialla profonda, magnifici per identità se saputi vinificare. Purtroppo il disciplinare di produzione, redatto in tempi oscuri di ipertecnicismo enologico, prescrive al vino una colorazione giallo paglierino poco credibile se pensiamo alle caratteristiche del vitigno bosco che deve comparire per almeno il 40 %. Ciò ha causato la fuoriuscita dalla denominazione di alcuni ottimi produttori. La fillossera, causa di tanti danni alla viticoltura locale, risultò esiziale per alcuni vitigni frequenti nell'Ottocento. Tra questi il razzese o roccese, oggi battezzato rossese bianco e il picabun, imparentato con la tipologia vermentino. A testimoniare la vivacità della viticoltura odierna certe aziende, in collaborazione con alcune istituzioni universitarie interessate, stanno provvedendo al reimpianto di questi vitigni. La necessità di proteggere le uve dall'azione congiunta di sole e vento ha determinato nel corso del tempo diversi sistemi di allevamento. Secoli di esperienza contadina hanno insegnato a temere particolarmente la violenza del libeccio, vento carico di sale, capace di bruciare le viti. Con un po' di attenzione è possibile imbattersi nella successione storica dei sistemi d'allevamento. Il più antico è quello a terra con un ingegnoso reticolo di cannicci a sostenere la vite; ancora molto diffusa è la pergola, allevamento che garantiva resa alta e minore, per così dire, sforzo fisico. Infine si nota il guyot basso, la cui caratteristica migliore è quella di abbassare la quantità di uva prodotta per migliorarne le componenti qualitative.

IL LAVORO METEREOLOGICO INFLUISCE CON IL SUO INCESSANTE OPERARE ANCHE SULLA TENUTA DEI MURI DETERMINANDONE LA DURATA

UNO DEI FATTORI PRINCIPALI CHE PER SECOLI HA SCOLPITO IL SUOLO COSÌ COME IL TIPO DI VITICOLTURA SVOLTA È L'AZIONE INCESSANTE DEGLI AGENTI ATMOSFERICI

Come abbiamo avuto modo di vedere, nel corso della storia le Cinque Terre sono state conosciute, enologicamente parlando, grazie al vino dolce oggi conosciuto come Sciacchetrà. L'origine di questo nome è ancora misteriosa. Commercializzato per secoli come Vernaccia, nel dialetto locale veniva chiamato Refursà cioè Rinforzato. Ottenuto dall'appassimento delle uve bosco, albarola e vermentino, lo Sciacchetrà è vino prezioso che si colloca nell'intima tradizione di questi luoghi. La sua dolcezza gustativa non è monotona e nei migliori casi la sua vibrante spina sapido-acida ne amplifica a dismisura il piacere della deglutizione. È un vino antico non tanto per la sua età quanto per la sua essenza. Da non confondere con la dolcezza stucchevole di alcuni vini dolci italiani, lo Sciacchetrà ha nel perfetto equilibrio tra dolcezza e dinamica la sua compiuta nobiltà. A dirla tutta però non siamo arrivati qua per celebrare il più celebrato dei vini locali. **Da qualche anno a questa parte alcuni vini bianchi, secchi, delle Cinque Terre stanno assumendo un'identità trascinante e compiuta in virtù di densità materica e leggiadria della sapida dinamica gustativa. Il disciplinare di produzione prevede per il Cinque Terre bianco tre menzioni aggiuntive indicanti altrettante sottozone: Costa da Posa a Volastra, Costa de Campo a Volastra e Costa de Sera a Riomaggiore.** Sostanzialmente si tratta di versanti scoscesi esposti a sud e quindi in grado, nella storia di questo territorio di assicurare veloci maturazioni alle uve. In generale il sinuoso andamento della costa e l'estrema parcellizzazione dei campi di proprietà permette oggi di individuare nella variabilità delle vendemmie i versanti che, di anno in anno, regalano le uve migliori. A nostro giudizio la qualità dei vini espressi, almeno in questa fase storica, non si lega tanto alla zona di provenienza quanto, piuttosto, alla consapevolezza produttiva. Il microclima praticamente irripetibile, unitamente a al vitigno bosco, anima identitaria della denominazione, possono regalare vini di carattere, tassello ulteriore di eccellenza dell'enologia nazionale. Per questo si deve puntare sulle caratteristiche di originalità impresse dal territorio nelle uve declinate da vini di colorazioni accese, dalla tessitura gustativa densa e saporita. Il rischio di una lieve rusticità è il piccolo pegno da pagare per vini di trascinante energia. In sostanza ci si deve prendere la responsabilità di cercare il senso di appartenenza senza ricorre a scorciatoie enologiche anestetizzanti la pura emozione di incontrare un vino unico al mondo

CINQUE TERRE

I BIANCHI DELLE CINQUE TERRE

TOP 5

01 **Walter De Battè**
www.primaterra.it

02 **Possa**
www.possa.it

03 **Luciano Capellini**
www.vinbun.it

04 **Cantine Litàn**
www.litan.it

05 **Vétua**
www.vetua.it

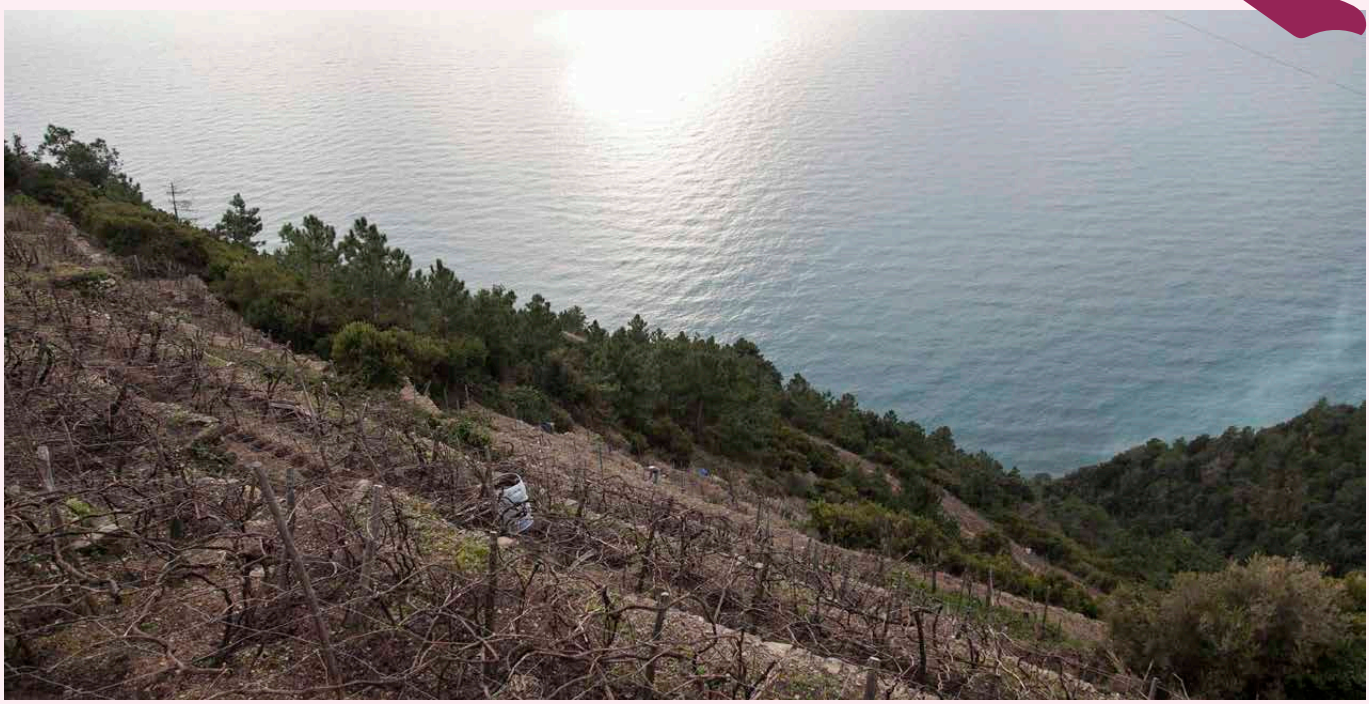
SCIACCHETRÀ

TOP 3

01 **Terre di Bargon**
www.terredibargon.it

02 **Possa**
www.possa.it

03 **Cheo**



LA DEGUSTAZIONE

slow wine • MAGAZINE •

I BIANCHI DELLE CINQUE TERRE

TOP 5

1

WALTER DE BATTÈ

www.primaterra.it

5 HA – 12.000 BT

UNDERWOOD 2012

Da uve bosco in purezza, provenienti dal comune di Riomaggiore, il vino esibisce un percorso gustativo denso di energia. La materia traccia il palato di consistenza e sapore, esaltando la forte componente iodata del vitigno. Profumi di macchia mediterranea, vena balsamica di straordinario fascino.

SLOW: *la luminosità del luogo di provenienza in un bicchiere. Incredibile l'equilibrio tra calore, freschezza aromatica e spina sapida.*

2

POSSA

www.possa.it

1,5 HA – 6.300 BT

CINQUE TERRE 2013

I vigneti verticali di Possa sono a picco sul mare e da esso traggono questa marca salina che invade il palato. Una trama saporita di erbette integrata perfettamente alla progressione ampia della materia, donando un insieme vibrante, ricco di carattere ed energia.

SLOW: *vino dal quale si può partire per immaginare la denominazione del futuro in piena continuità con il passato millenario.*

3

LUCIANO CAPELLINI

www.vinbun.it

2 HA – 15.000 BT

CINQUE TERRE 2013

Dalle vigne alte di Volastra, tra le più intatte delle Cinque Terre, Luciano Capellini produce vini di sicuro rigore esecutivo e fedele senso di appartenenza. Ne è esempio il Cinque Terre 2013 che unisce alla piena espressività del territorio un equilibrio formale di ottima precisione.

4

CANTINE LITÀN

www.litan.it

1 HA – 5.280 BT

CINQUE TERRE COSTA DE SÈRA 2013

I filari dell'azienda si trovano interamente in uno dei tre cru della denominazione, la Costa de Sèra a levante di Riomaggiore. Esprime concentrazione e ottima dinamica gustativa nella quale la viscosità si pregia di notevole spinta sapida. Profumi floreali di ginestra e finocchietto selvatico.

SLOW: *il paziente restauro agronomico di uno dei tratti più belli delle Cinque Terre è opera di interesse comune. Il vino assaggiato esprime in modo cristallino questo territorio.*

5

VÉTUA

www.vetua.it

1,5 HA – 3.500 BT

VÉTUA 2013

Si apprezza la naturalezza di questo vino. La sua essenza saporita si coglie nella sferica consistenza della materia, innervata da freschezza acida e tannino; quest'ultimo forse fuori fuoco ma è un dettaglio insignificante di fronte alla luminosa energia espressa.

ALTRI **BIANCHI DELLE CINQUE TERRE**

BEGASTI
www.begasti.it
1.5 HA – 8.000 BT
CINQUE TERRE BIANCO 2013

Esibisce buona dinamica gustativa con traccia sapida evidente. Maturo e piacevole, lungo sul finale. Peccato per una vena alcolica che tende a scaldare il palato.

CAMPOGRANDE
www.cinqueterre-campogrande.com
2 HA – 8.000 BT
TELÉMACO 2013

Ancora imbrigliato dall'affinamento, il vino non riesce a distendere il nucleo della propria materia che riconosci di eccellente qualità. Al momento prevalgono la dolcezza e il calore alcolico; attenzione però a riconoscere la finezza della materia nella precocità dello stato evolutivo.

CANTINA DEI TOBIOLI
www.cantinadeitobioli.it
1 HA – 6.000 BT
CINQUE TERRE ACQUAMARINA 2013

In questo bicchiere, si coglie la precisa esecuzione enologica. La dinamica gustativa è sorretta da freschezza e sufficiente materia. Nel suo percorso traccia il palato di buona articolazione mancando forse nell'ultima parte del palato. I profumi sono floreali con ampie note balsamiche.

CHEO
1 HA – 4.500 BT
CINQUE TERRE BIANCO 2013

Ha espressione esotica nella quale si disperde la tipicità iodata depauperando parte del carattere territoriale.

La progressione è comunque armonica, con succo finale a chiosare il piacevole percorso gustativo.

ANDRE PECUNIA
www.andreapecunia.it
1 HA – 2.500 BT
TERRE SOSPESE 2013

Ci sono vini di un'altra categoria, semplicemente non classificabili. Terre Sospese è uno di questi. Nasce e si sente da un ritorno all'empatia con la natura. Da essa trae energia che qui si traduce in sapore e leggiadra.

Al contempo, della natura, porta la ruvidezza espressa da rustica eredità.

slow wine • MAGAZINE •

LO SCIACCHETRÀ

TOP 3

LA DEGUSTAZIONE

Lo Sciacchetrà è il vino più conosciuto delle Cinque Terre. L'origine del nome è incerta e molte sono le leggende che ne rivendicano l'origine. Si sa che i vecchi chiamavano questo vino, ottenuto dal lento appassimento dei grappoli un tempo di rossese bianco oggi delle uve che compongono la denominazione (bosco, albarola e vermentino), refursà. Lo Schiacchetrà è un vino dalla storia millenaria che oggi banalmente viene classificato come vino dolce. In realtà il suo sapore si compone delle essenze che costituiscono queste splendide terrazze, la dolcezza che il sole riesce a maturare nei grappoli viene intrisa dei sapori e del sale che le brezze fissano sugli acini. Il vino che si ottiene ha dunque una complessità enorme che vale la pena conoscere a fondo. Tra i nostri assaggi anche un canaiolo passito, altro vino della tradizione che lentamente si sta riproponendo

1

TERRE DI BARGON

www.terredibargon.it

1 HA - 5.000 BT

CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ RISERVA 2009

Si distende con eleganza evidenziando perfetta integrazione tra dolcezza e acidità, un equilibrio complesso e ricco di grazia. I profumi sono balsamici, marini e speziati. Molto affascinante.

2

POSSA

www.possa.it

1,5 HA – 6.300 BT

CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2011

Si distende al palato con forza contando sulla spinta sapida. La dolcezza è quasi celata nella complessità gustativa che gioca più sulla dinamica del sorso. Al naso ricorda la macchia mediterranea, il miele e il rosmarino.

3

CHEO

1 HA – 4.500 BT

CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2011

Vino denso e avvolgente. Centrato sulla dolcezza mostra la necessaria freschezza a rendere la consistenza, tesa e dinamica. Frutta appassita, come albicocche o fichi, e ottima balsamicità per l'espressione olfattiva.

GLI ALTRI **SCIACCHETRÀ**

BEGASTI
www.begasti.it
1,5 HA – 8.000 BT
CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2010

Si snoda con eleganza in bocca, senza mai perdere la fittezza della trama ordita da concentrazione zuccherina e filigrana sapida. Il finale è di estrema finezza e piacere. Notevole la forza balsamica dei profumi iodati.

CAMPOGRANDE
www.cinqueterre-campogrande.com
2 HA – 8.000 BT
CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2009

Vino di straordinaria intensità che avvolge il palato in una piena sensazione sferica. La dolcezza è sostenuta da ottima sapidità. Trascina con sé la speziatura del legno; un tratto giovanile che ne offusca in qualche modo lo spettro olfattivo.

LUCIANO CAPELLINI
www.vinbun.it
1,5 HA – 15.000 BT
CINQUE TERRE SCIACCHETRÀ 2012

La dolcezza si distende al palato con discreta eleganza. Notevole viscosità della materia che fatica a trovare la necessaria freschezza per completare il percorso gustativo. Profumi molto belli dove la frutta passita si amplifica di note balsamiche e speziate.

I MAGNATI
1 HA – 3.500 BT
PASSITO ROSSO 2012

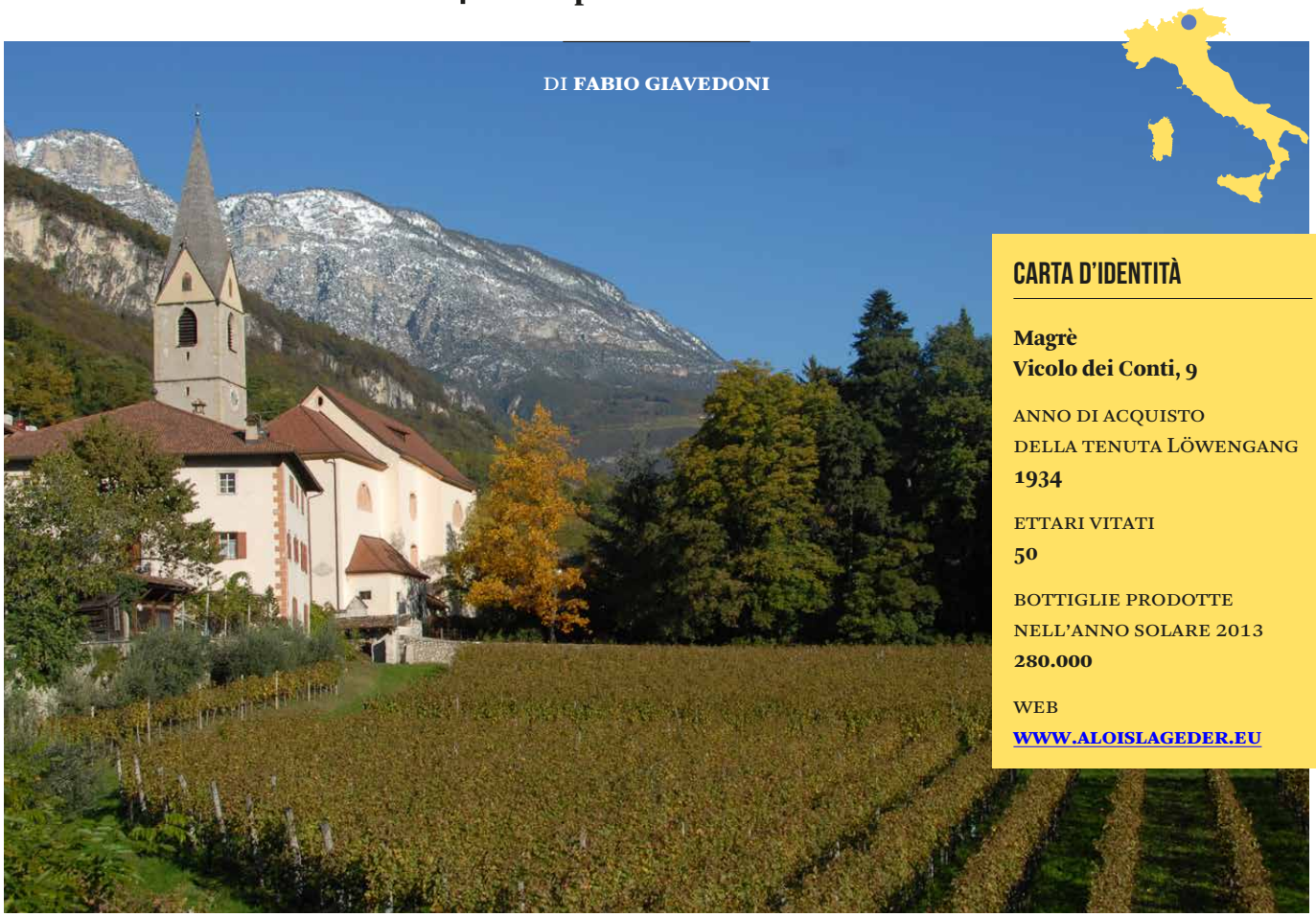
Ottenuto da grappoli di canaiolo passiti è un vino molto affascinante. L'architettura gustativa si affida alla spina dorsale acido-tannica in grado di sostenere molto bene l'impatto zuccherino del gusto. Vino della tradizione che merita di essere rivalutato. I profumi ricordano la liquirizia e il tabacco.

VERTICALE

LÖWENGANG LAGEDER

Il celebre cru Löwengang accoglie i due vitigni francesi più conosciuti a livello mondiale: lo chardonnay e il cabernet sauvignon. Li abbiamo degustati dal primo anno di produzione: 24 annate per ciascuna etichetta.

DI **FABIO GIAVEDONI**



CARTA D'IDENTITÀ

Magrè
Vicolo dei Conti, 9

ANNO DI ACQUISTO DELLA TENUTA LÖWENGANG
1934

ETTARI VITATI
50

BOTTIGLIE PRODOTTE NELL'ANNO SOLARE 2013
280.000

WEB
WWW.ALOISLAGEDER.EU

Löwengang è un nome che nell'immaginario comune richiama il vino altoatesino, non tanto perché è evidentemente un termine tedesco quanto perché rappresenta due dei primi grandi vini prodotti in Alto Adige che si sono affermati nel mondo.

Stesso nome per due vini, Chardonnay e Cabernet, che hanno segnato la storia dell'azienda di Alois Lageder, uno degli imprenditori vitivinicoli più importanti della regione, senz'altro per dimensioni e storia della propria azienda.

La tenuta Löwengang – nome che in italiano può essere tradotto come "portico" o "passo dei Leoni" – fu acquistata dal padre di Alois Lageder nel 1934; situata a Magrè, era già al tempo considerata come uno dei siti migliori per produrre grandi vini bianchi e vini rossi di ottima corposità, con vigne eccellenti situate in posizioni ideali.

I filari del Löwengang si estendono sui leggeri pendii del conoide detritico del torrente Fenner - sul quale si erge l'abitato di Magrè – formatosi in milioni di anni. Si

tratta di un terreno ghiaioso, sabbioso e calcareo, posto tra i 230 e i 330 metri di altitudine, che gode di una particolare influenza climatica: le pareti rocciose (esposte a sud-est), che si ergono in maniera maestosamente verticale al fondo dei vigneti, riflettono sulle viti il calore assorbito durante il giorno, contribuendo alla formazione di un microclima particolarmente mite, capace di garantire un'ottima maturazione delle uve. È garantita comunque - al calare dei raggi solari - una buona escursione termica, che garantisce un'ottima e particolare aromaticità delle uve.

TUTTO IL MONDO ERA INTERESSATO SOLAMENTE ALLE NOSTRE VERSIONI DEGLI INTERNAZIONALI, A PATTO CHE FOSSERO VINIFICATI IN BARRIQUE

Queste favorevolissime condizioni pedoclimatiche spiegano probabilmente la presenza storica nella tenuta dello chardonnay e del cabernet - per quest'ultimo non facciamo distinzioni, in quanto si trovano da sempre mischiati in campo il cabernet sauvignon (prevalente) e il franc, oltre a rari ceppi di carmenère e perfino di merlot – varietà considerate eccellenti che furono piantate in questa zona alla metà dell'Ottocento, con la logica del vigneto plurivarietale, com'era nella tradizione del tempo.

Per molto tempo le meravigliose uve di questa tenuta furono vinificate assieme alle altre provenienti dalle diverse proprietà di Lageder. Fu agli inizi degli anni Ottanta, durante un viaggio in California, che nella mente di Alois cominciò a delinearsi il "progetto Löwengang". Risolutivo fu l'incontro con Robert Mondavi - proprietario della leggendaria cantina della Napa Valley – che fece assaggiare a Lageder diverse barrique del proprio Cabernet Sauvignon e dello Chardonnay.

«Erano gli anni – ci spiega Alois - in cui i mercati si "conquistavano" con Chardonnay e Cabernet Sauvignon, i vini "internazionali" per eccellenza; non si parlava di autoctoni – era impensabile allora proporre negli Usa Gewürztraminer e Lagrein, che oggi invece sono richiestissimi: non suscitavano attenzioni e non creavano immagine - e tutto il mondo era interessato solamente alle nostre versioni degli internazionali, a patto che fossero vinificati in barrique, cosa che noi non avevamo mai fatto perché non apparteneva alla nostra tradizione ... ».

Tornato a casa, Alois propose subito al cognato Luis Dellemann, responsabile delle operazioni di cantina, di provare a utilizzare i piccoli legni per la vinificazione di un po' di chardonnay e cabernet. Decisero di iniziare con la vendemmia 1983, con un'idea precisa: bisognava fare la prova "per bene", con le uve migliori; e allora sembrò naturale scegliere quelle raccolte dalle viti più vecchie del vigneto Löwengang, che da sempre garantivano qualità eccellenti.

«Con il Cabernet – ricorda Alois - fu tutto più facile: non solo non ci furono problemi ma notammo subito che il vino si comportava benissimo nelle barrique. La vera scommessa era lo Chardonnay: è per questo che considero questo vino il primogenito nella mia vita professionale. L'obiettivo – che avevo in mente fin dall'inizio - era quello di fare un bianco fermentato e affinato in barrique che non avesse solo i sentori del legno ma che mostrasse chiaramente il "timbro" del Sudtirolo: l'unica strada percorribile ci sembrò pertanto quella di lasciare il vino lungamente sui suoi lieviti originari (almeno 12 mesi per lo Chardonnay, minimo 15-18 per il Cabernet). Non avevamo nulla, nessun vino, a cui ispirarci, a parte la Borgogna ... ma quella è un'altra terra, e non poteva fare testo ...».

«Capimmo però subito la fortuna che avevamo tra le mani: le uve – sia le bianche sia le rosse - del Löwengang sembravano ideali per essere vinificate in questo modo; così infatti è stato, ininterrottamente da quasi trent'anni a questa parte!». I due Löwengang - vini "internazionali" capaci di parlare con un forte accento altoatesino

ALOIS LAGEDER
Lo stile dello Chardonnay e del Cabernet sono stati "ravvivati", senza mai mutare nell'essenza, negli ultimi dieci anni con la conversione progressiva dell'azienda verso una viticoltura biodinamica, fortemente voluta da Alois.

- sono stati progressivamente apprezzati da tutti i mercati mondiali e hanno aperto la strada ad altri produttori che hanno voluto seguire questo stile di vinificazione. Si sono imposti, con il loro carattere dolomitico, nel confronto con i tanti ottimi Chardonnay e Cabernet Sauvignon prodotti in tutto il globo vitato.

Il taglio e lo stile di queste due etichette è rimasto immutato nel tempo, a riprova del fatto che non è stato il risultato di una semplice "innovazione" di cantina ma piuttosto l'interpretazione più vera – sicuramente felice e azzeccata – delle caratteristiche pedoclimatiche del Löwengang e della particolarità delle sue uve.

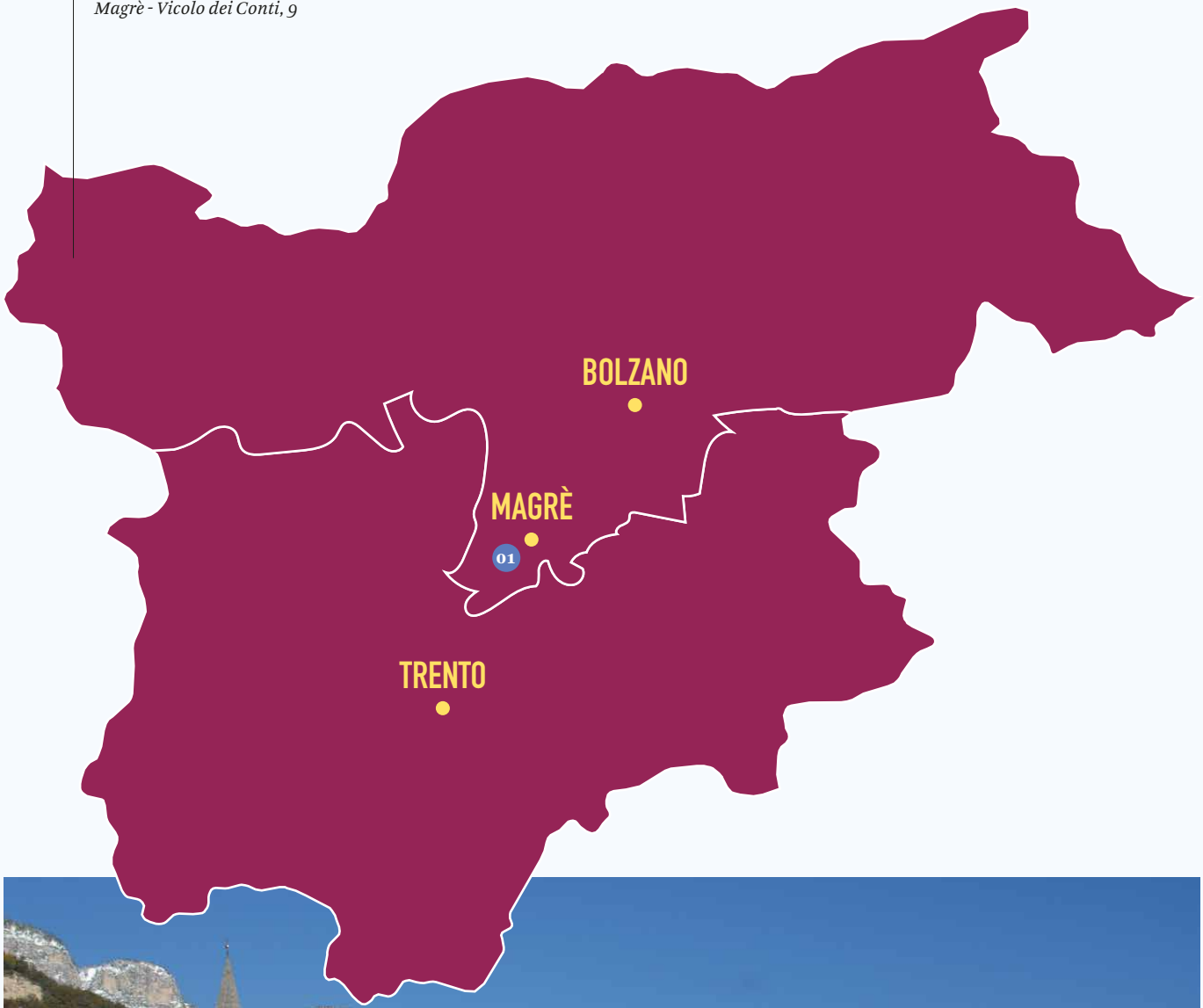
Uno stile che è stato "ravvivato", senza mai mutare nell'essenza, negli ultimi dieci anni con la conversione progressiva dell'azienda verso una viticoltura biodinamica, fortemente voluta da Alois. Oggi tutti i vigneti di proprietà di Lageder sono condotti seguendo i precetti biodinamici, applicati con grande attenzione ed esperienza dal nuovo agronomo-direttore di cantina Georg Meissner.

Le pratiche biodinamiche – oltre agli altri benefici – si sono subito dimostrate estremamente appropriate per preservare e rivitalizzare i numerosi ceppi centenari ancora presenti nella tenuta; quelle viti stupende, per forma e produzione, da cui da sempre è stato prelevato il materiale genetico per i reimpianti che si sono resi necessari. A garanzia del fatto che il Löwengang ha ancora una vita lunga davanti a se.

LÖWENGANG LAGEDER

LÖWENGANG LAGEDER

01
Löwengang Lageder
Magrè - Vicolo dei Conti, 9



ANDAMENTO CLIMATICO DELLE DIFFERENTI ANNATE

Dalla stagione 1995 l'azienda ha preso a produrre un accurato resoconto dell'andamento climatico di ogni annata, raccogliendo i dati e formulando dei grafici sulla temperatura media dell'aria, le precipitazioni e le ore d'insolazione; abbiamo riassunto in breve i risultati di questo preciso lavoro.

ANNATA 1995

"Resa ridotta e qualità eccellente", è questo in sintesi il giudizio dell'azienda; Inverno freddo e ricco di precipitazioni, primavera calda e estate ideale, con periodo di maturazione lungo ed equilibrato.

ANNATA 1996

Primavera calda ma estate estremamente piovosa, con temperature sotto la media; per fortuna è seguito un mese di settembre abbastanza caldo e asciutto, che ha risollevato le sorti della vendemmia.

ANNATA 1997

Annata piuttosto ondivaga che ha dato non pochi grattacapi. Inverno secco e primavera piuttosto mite; estate piuttosto piovosa, con temperature molto basse e problemi di sanità delle uve: solamente in agosto le temperature sono salite, facendo asciugare per bene le uve. Autunno perfetto, che ha favorito le raccolte tardive.

ANNATA 1998

Si ricorda per le condizioni meteorologiche estreme: inverno mite e piovoso, primavera piuttosto calda e soleggiata. Molto caldo (da primato) in luglio e agosto; temporali, grandine e precipitazioni intense per tutto il mese di settembre.

ANNATA 1999

"Una vendemmia che poteva andare sicuramente meglio, ma anche molto, molto peggio!", sintetizza Alois Lageder. Inverno molto freddo e secco, con primavera molto in ritardo; giugno ideale, a cui hanno fatto seguito due mesi caldi e umidi, con temperature elevate e frequenti temporali. Per fortuna è seguito un settembre fresco e asciutto che ha salvato l'integrità delle uve.

ANNATA 2000

Annata piuttosto instabile, con continuo avvicendamento di intense precipitazioni e di temperature molto alte. Dice Lageder: "molto più che negli anni precedenti è stato fondamentale seguire attentamente i cicli della natura, adottando misure preventive per proteggere le viti in modo naturale: alla fine gli sforzi compiuti sono stati ripagati da una vendemmia ottimale".

ANNATA 2001

Un'intera stagione con condizioni climatiche assai favorevoli per la vite: inverno freddo e ricco di precipitazioni, primavera calda e mite, estate piuttosto calda e secca rinfrescata da brevi e frequenti piogge. Buone escursioni termiche e processi di maturazione ottimali.

ANNATA 2002
È passata alla storia per un andamento meteorologico estremo, segnato da siccità invernale, gelate primaverili e inondazioni estive. Un'annata difficile, dove si è resa necessaria tutta l'esperienza e la meticolosità possibile: ma alla fine i risultati sono stati soddisfacenti, sia per le uve bianche sia per le rosse.

ANNATA 2003
Viene ricordata per il clima torrido, che ha segnato una tarda primavera e un'intera estate tra le più calde e siccitose degli ultimi decenni. La vendemmia è stata anticipata di un paio di settimane rispetto alla norma, ma ha portato uve sane e vini dallo stile più mediterraneo.

ANNATA 2004
Nel complesso è stato un anno più caldo e secco della media, con un inverno mite e senza gelate, e con una primavera piuttosto calda e attraversata da frequenti piogge. Un'estate calda ma temperata ha portato a condizioni ideali per una vendemmia nei tempi abituali.

ANNATA 2005
Inverno avaro di neve ma molto freddo, a cui ha fatto seguito una primavera mite ma senza piogge. Estate giustamente calda ma piuttosto secca, che si è "rotta" alla fine di agosto quando si sono succedute piogge continue, fino alla vendemmia.

ANNATA 2006
Un'annata segnata da un inverno molto lungo e freddo. La primavera era iniziata con parecchie gelate ma è poi proseguita con buone giornate di sole; giugno e luglio piuttosto caldi ma senza problemi di siccità, grazie alle buone risorse idriche; agosto con parecchie precipitazioni e temperature costantemente sotto la media.

ANNATA 2007
Un anno piuttosto impegnativo, iniziato con un inverno decisamente caldo e da una primavera instabile. Il mese di giugno è stato piuttosto piovoso e fresco, luglio non troppo caldo ma con buone escursioni termiche, agosto caldo e soleggiato. Vendemmia piuttosto anticipata, per preservare la buona maturazione delle uve.

ANNATA 2008
"Dopo un andamento climatico, primaverile ed estivo, tutt'altro che incoraggiante – ricorda Lageder – abbiamo avuto un finale dell'estate letteralmente favoloso, caldo e con ottime escursioni termiche, che ha salvato l'annata e ci ha permesso di raccogliere uve sane e perfettamente mature".

ANNATA 2009
Annata dalle condizioni metereologiche estremamente favorevoli: neve invernale, nessuna gelata tardiva, primavera mite e asciutta, estate soleggiata ma mai torrida. Unico problema la forte grandinata agli inizi di luglio che ha colpito la zona del lago di Caldaro.

ANNATA 2010
Stagione problematica e instabile. L'anno era iniziato con un inverno freddo e con scarse precipitazioni; aprile caldo e soleggiato, maggio molto piovoso e freddo, giugno attraversato da un'ondata di caldo torrido che si è protratta nelle prime tre settimane di luglio. Agosto, al contrario, è stato freddo e caratterizzato da precipitazioni abbondanti.

ANNATA 2011
Condizioni atmosferiche ideali nel corso di tutto l'anno, che hanno portato a una vendemmia effettuata in condizioni ideali. Alla siccità primaverile è seguita una seconda metà di giugno con piogge abbondanti e un luglio piuttosto variabile e fresco; agosto e settembre nella norma.

LA DEGUSTAZIONE
ALTO ADIGE CHARDONNAY LÖWENGANG

La degustazione è stata particolarmente suggestiva non tanto per l'ottima qualità dei campioni assaggiati quanto per l'impressionante continuità di stile che i vini hanno mostrato. Eleganza, freschezza e pienezza del frutto sono i tre "fili rossi" che hanno attraversato ogni campione degustato, indipendentemente dalla sua età: non sono mai comparse note stonate o discordanti - che sarebbero apparse come poco "vere", diverse dall'originale - come un frutto esotico esasperato o forti sensazioni di legno.
Uno stile di Chardonnay che ha percorso - immutato nella sua essenza e nella sua forte personalità - le varie "mode" o tendenze enologiche che si sono avvicendate durante i suoi trent'anni di esistenza. Un bel patrimonio – mediamente sono circa 40.000 le bottiglie prodotte ogni anno – che non ha mai conosciuto inflessioni di gradimento e/o di vendita.
Abbiamo assaggiato i campioni dell'intera produzione - se si escludono le prime prove sperimentali - e mancano solamente le recensioni di tre annate: il 1990 (due bottiglie ossidate, per un evidente problema di tenuta del tappo), il 1991 (evidenti sentori di tappo) e il 1995 perché non è più disponibile. Sono stati testati anche i campioni prelevati dalle botti (ma per questo non recensiti) delle ultime due annate prodotte, 2012 e 2013.
Le bottiglie provenivano dalle cantine dell'azienda e sono state aperte qualche minuto prima dell'inizio delle degustazioni.

ANNATA 1986
Un inizio "alla grande", con quello che alla fine si dimostrerà uno dei migliori campioni della batteria; un vino che cambia tantissimo nel bicchiere, evolvendo in maniera sempre più convincente. Impressiona la freschezza del frutto, sicuramente maturo ma ancora croccante, molto nitido, impreziosito da sentori di sottobosco e da una nuance di liquirizia. Vino di bella evoluzione e soprattutto di grande carattere. La bocca è continua, gustosa e fresca, perfettamente asciutta nel finale, nel quale crescono leggere sensazioni di caramella mou e di funghi secchi, che poi si attenuano e lasciano spazio a un frutto cremoso e a rinfrescanti note balsamiche.

ANNATA 1987
Molto nitido ed espressivo al naso, dove mostra grande freschezza di frutto e una leggera nota di funghi freschi e, appena più tardi, di eucalipto. La bocca è particolarmente morbida e avvolgente, senza mai perdere la solida vena acido-sapida.

ANNATA 1988
Evoluzione e balsamicità unite assieme regalano un vino di grande carattere, con una bocca fresca e progressiva, intensamente fruttata e mentolata. Il naso è elegante e contenuto, segnato da persistenti sentori di macchia mediterranea. Un vino che tende ad "allargarsi" al palato, sempre ben sorretto però da una bella sapidità che lo risolleva non appena si pensa che sia propenso a "sedersi".

ANNATA 1989
Elegante e composto, tra i campioni più vecchi è l'unico che propone ancora una leggera nota di legno sullo sfondo olfattivo. La bocca è piena e morbida, ricca di cremosità e di frutto perfettamente maturo; vino di piena soddisfazione gustativa, goloso.

ANNATA 1992
Impressionante all'olfatto per complessità, integrità e freschezza. La leggerissima nota riduttiva iniziale sparisce subito per lasciare spazio all'impetuosità del frutto (frutta fresca e candita): più si apre e più diventa ampio e "giovane" al naso, con un finale di fiori freschi. La bocca è sontuosa, intensa e cremosa, per un finale molto persistente e articolato, con sentori di macchia mediterranea, anice, finocchio selvatico e ancora tanta frutta. Meraviglioso.

ANNATA 1993
Il profilo olfattivo si gioca prevalentemente sulle note di sottobosco, funghi freschi e muschio in particolare. Incede al palato elegante e compassato – com'è nello stile – con un ritorno di fresche note di anice e eucalipto; risente alla fine di un leggero debito di acidità rispetto ad altri campioni.

ANNATA 1994
Vino di curiosa dicotomia: al naso è piuttosto silente – si avvertono solamente leggere note balsamiche – mentre la bocca è molto espressiva. Il frutto è maturo e croccante, molto intenso e fresco, e questo aumenta la gustosità e la vellutata avvolgenza che persiste al palato.

ANNATA 1996
Profilo olfattivo molto fresco e composto, con decise sensazioni di frutta fresca e candita: sembra mostrare alcune finissime e preziose note di botrytis. Al palato sembra perdere qualcosa in complessità, rispetto ad altri campioni, ma guadagna parecchio in bevibilità e immediata godibilità: in bocca scorre con grande piacere e vorresti berne subito ancora.

ANNATA 1997
Figlio di un'annata un po' complessa presenta alcune note ossidative ed eteree piuttosto marcate, che tendono a "coprire" la pur presente fruttosità. La bocca è ampia e voluminosa, con meno acidità del solito e con un finale che insiste su note dolci e caramellate, di pasticceria.

ANNATA 1998
Vino dall'andamento opposto a quello mostrato dal campione del 1994: il naso all'inizio è freschissimo, con forti sensazioni di fiori di campo, erbe officinali e menta; poi crescono note dolci di pasticceria. Alla freschezza olfattiva fa seguito una leggera stanchezza del palato, dapprima ampio e riccamente fruttato, poi sempre più insistente sulle note di caramella mou, frutta secca e caramello.

ANNATA 1999
Molto fresco, sapido e integro. I profumi sono contenuti, elegantemente espressivi (frutta bianca e anice in evidenza); la bocca è monumentale per ampiezza e profondità. L'attacco al palato è cremoso, vellutato; poi il vino si distende con grande progressione gustativa ed esprime una mineralità crescente e inarrestabile. Godibilissimo, di grande bevibilità.

ANNATA 2000
All'olfatto le note balsamiche prevalgono sul frutto, presente ma più contenuto che in altri campioni. La bocca ha grande spessore e solida sostanza: dapprima la sensazione prevalente è quella di una purea di frutta matura, sostenuta da una viva vena acida, poi nel finale vira su note di pasticceria e caramella mou.

ANNATA 2001
Immediatamente e intensamente espressivo, di inaspettata gioventù. I profumi sono molto fini e persistenti (frutta fresca e matura, per la prima volta con qualche rimando a frutti tropicali), la bocca è gustosa, perfettamente misurata, elegante e di forte persistenza.

ANNATA 2002
Elegantissimo e di grande complessità (più di tutti, forse), si mostra impeccabile sia al naso sia al palato, dove scorre inarrestabile con una polpa fruttata compatta e solida, impreziosita da una forte mineralità, che rinfresca e allunga il finale. È meno ampio di altri millesimi ma di gran lunga più incisivo e persistente.

ANNATA 2003
L'annata torrida si sente e il frutto è caldo e maturo, mantenendo comunque un profilo olfattivo abbastanza fresco e di buona integrità. Al gusto si dimostra ampio e gustoso, mai cadente o molle. Forse manca un po' di complessità, ma la prova della terribile annata 2003 è sicuramente superata: il vino regge bene!

ANNATA 2004
Molto particolare al naso, dove si mescolano note fruttate e balsamiche (piuttosto ricorrenti negli altri campioni) ma anche inusuali sentori di erbe officinali e di spezie. La bocca è piena e succosa: gioca di più sul piacere immediato che sulla elaborata complessità, ma appaga e soddisfa il palato anche grazie al bel ritorno acido-sapido.

ANNATA 2005
Il profilo olfattivo è ampio, caldo e avvolgente, con forte impronta fruttata e sottili nuance di fiori freschi e sasso bagnato. La bocca è agile e sicuramente fresca, anche se manca un po' di quel guizzo di prepotente gustosità manifestato da alcune altre annate. Alla fine convince il palato grazie al buon ritorno minerale.

ANNATA 2006
La gamma dei sentori olfattivi si sposta più verso ficcanti sensazioni di fiori freschi, erbe di campo e menta che verso la "solita" ampia e intensa fruttosità. E anche il palato segue questa strada, rimanendo sottile e fresco senza però perdere gustosità, profondità e persistenza.

ANNATA 2007

È forse l'unico campione che mostra leggere note vanigliate, di tostatura e di torrefazione al naso, che comprimono un po' la nitidezza e la pienezza del frutto. In bocca persistono note lattiche e di caramella mou, senza per questo che venga meno la solita profondità acido-sapida. Richiama più di altri il profilo di un Borgogna giovane.

ANNATA 2008

Forti sensazioni di pera e di frutta matura, che si sviluppano immediatamente nel bicchiere, rinfrescato nel finale da una fine nota mentolata. La bocca è compassata e assolutamente ben bilanciata: manca semmai di un po' di carattere ma ha un'eleganza e una scorrevolezza impeccabile.

ANNATA 2009

Il naso è un po' monocorde ed esprime quasi solamente forti sentori di mela cotogna molto matura, a cui si aggiungono nel finale leggere note di paglia e di biscotto. La bocca è fresca e gustosa ma un po' "limitata" nel finale sulle già avvertite sensazioni di mela cotogna.

ANNATA 2010

Si mostra subito estremamente espressivo ed elegante, impeccabile per finezza e integrità dei profumi. La bocca è un capolavoro di equilibrio tra pienezza e leggerezza, tra polposa avvolgenza e incisiva profondità. Pienamente gustoso, lascia al palato un senso di soavità che induce a continuare nella beva.

ANNATA 2011

È ancora molto giovane e pertanto ancora non pienamente espressivo e complesso: non manca però di pienezza fruttata e di freschezza. La bocca è decisamente gustosa e progressiva, sostenuta da una croccante acidità che allunga la beva rendendo il vino quasi "leggero" (mentre in fondo è pieno e appagante).

LA DEGUSTAZIONE
ALTO ADIGE CABERNET LÖWENGANG

Se lo Chardonnay Löwengang persegue uno stile sottile ed elegante da bianco di Borgogna più che da vino caldo "del nuovo mondo", il Cabernet mostra la stessa impronta ma anche una personalità più marcata, che è più difficile accostare a canoni e denominazioni di riferimento. Se proprio si vuole cercare una similitudine allora si può azzardare che si avvicina a un taglio bordolese dal profilo molto rigoroso e esile, quasi "borgognone" nello stile.

In etichetta compare la dizione Cabernet, senza ulteriori specificazioni: è prevista dal disciplinare di produzione per quei vini che – come il Löwengang – provengono da vecchi vigneti plurivarietali che, com'era nella tradizione di un tempo, sono stati piantati con una grande predominanza di ceppi di cabernet sauvignon ma anche con esemplari di cabernet franc, carmenère e merlot. Alla fine risulta chiaro che è la particolarità delle caratteristiche pedoclimatiche del Löwengang che "segna" maggiormente il profilo di questo vino, rendendolo unico e riconoscibile fra molti: le varietà giocano un ruolo di secondo piano, e pertanto risulta semplice e funzionale designarlo come "Cabernet e basta". Forse si potrebbe parlare solo di rosso Löwengang!

Abbiamo assaggiato i campioni dell'intera produzione, tranne il 1986 perché non è più disponibile e il 2002 perché non è stato prodotto. Sono stati testati anche i campioni prelevati dalle botti (ma per questo non recensiti) delle ultime due annate prodotte, 2012 e 2013.
Le bottiglie provenivano dalle cantine dell'azienda e sono state aperte qualche minuto prima dell'inizio delle degustazioni.

ANNATA 1984
Vinificato nelle primissime barrique comperate dall'azienda, si presenta con forti sentori di tabacco, di spezie e di "legna che arde nel caminetto". Poi si fanno largo e si imprimono al naso anche le note di piccoli frutti rossi maturi, molto tenui e fresche, che ritornano con persistenza anche al palato assieme alle sensazioni di tabacco. Al gusto risulta comunque fresco e asciutto, senza alcun segno di ossidazione ma anzi attraversato da una viva vena acida che rende la beva progressiva e accattivante.

ANNATA 1985
Mostra fin dall'inizio un profilo olfattivo molto ampio e articolato: frutti rossi, macchia mediterranea, eucalipto, menta, grafite, catrame, tabacco.
La bocca è leggiadra e freschissima, decisamente molto "bordolese" nei caratteri: soddisfa pienamente il palato senza mai essere eccessiva, ma anzi molto sottile ed elegante. Piacevoli i ritorni finali leggermente erbacei e affumicati.

ANNATA 1987
Non troppo espressivo al naso, lascia trasparire una fruttosità contenuta, una leggera nota erbacea e sottili ma persistenti sentori di spezie fini. Al palato è ampio e gustoso, con un'entrata leggermente erbacea e speziata che poi lascia spazio a sentori fruttati maturi e a un finale intensamente minerale.

ANNATA 1988
Mostra subito una forte espressività olfattiva, con note di piccoli frutti di bosco, di spezie e di tabacco dolce che si rincorrono di continuo al naso. La bocca è ampia e voluttuosa, già da subito ampiamente permeata dalla dolcezza di un frutto perfettamente maturo. Nel finale cresce un'impronta speziata e una forte percezione di sapidità.

ANNATA 1989
Sottilissimo al naso e piuttosto chiuso inizialmente, lascia trasparire un frutto molto leggero e qualche nota eterea. Si rivela invece al palato, mostrando subito un profilo contenuto ma di grande profondità: la bocca è incisiva, ficcante, progressiva e dotata di una stoffa setosa e ricercata. Vino di grandissima eleganza, sembra giovane ed è perfetto nella sua "silenziosità".

ANNATA 1990
Al contrario dell'annata precedente si presenta subito come un vino di baldanzosa espressività, ampio e articolato, con un frutto caldo e maturo a cui si accompagnano intense note di cioccolato fondente. Al palato è da principio fresco e ampiamente gustoso, ma non cede mai verso un'eccessiva morbidezza rimanendo, anzi, ben saldo nella sua drittezza e austerità.

ANNATA 1991
Decisamente più sottile e contenuto del 1990, mostra una maggiore freschezza e propensione all'evoluzione e al contempo una minore maturità e ampiezza del frutto. In bocca è ben definito, sapido, incisivo e dotato di grande finezza.

ANNATA 1992
Vino di grande austerità e integrità, accanto a un frutto pienamente espressivo mostra, per la prima volta, leggere sensazioni alcoliche (da Cognac) che presto si stemperano in un finale di fine speziatura. La bocca è rigida e inflessibile, con un finale perfettamente asciutto impreziosito da forti rimandi minerali.

ANNATA 1993
Si apre al naso in maniera generosa e continua, con sentori più conosciuti – fiori freschi, bacche rosse e spezie – e altri piuttosto inusuali, come la pasta di mandorle e il marzapane. La bocca è meravigliosamente convincente per ampiezza, profondità e persistenza, appena un po' asciutta nel finale, ma questo aumenta il carattere del vino e permette un bel ritorno di elegantissime note speziate.

ANNATA 1994
Si presenta con un'impronta piuttosto contenuta e non perfettamente matura, lasciando trasparire qualche nota erbacea, di fieno e di acacia. Al palato risulta sottile e piuttosto asciutto, e solamente nel finale lascia trasparire qualche sensazione fruttata. È integro e fresco, ma con meno incisività e carattere rispetto ad altre annate.

ANNATA 1995
Le leggere note "verdi", molto fresche e integre, che si avvertono immediatamente al naso – che lascerebbero pensare a un vino dal profilo un po' crudo, non molto fruttato – lasciano invece presto spazio a una bocca gustosa e di bell'ampiezza, con un frutto maturo e carnoso che sale alla ribalta prepotentemente. Nel finale i ritorni di una sottile vena erbacea e affumicata aumentano la complessità del vino intrecciandosi perfettamente con la superbia del frutto.

ANNATA 1996
Vino di grandissima eleganza e profondità, ficcante e fortemente espressivo: frutta rossa matura, spezie, tabacco e quel particolarissimo timbro "bordolese" (un mix di erba, fumo e grafite) lo rendono impeccabile al naso e gli regalano una forte personalità. La bocca, leggiadra e continua, non si discosta da questa impronta ma anzi la supporta con forza e persistenza.

ANNATA 1997
All'olfatto si percepisce subito l'affascinante altalenarsi delle sensazioni più calde – intensa fruttosità, spezie avvolgenti – con quelle più fredde: grafite, pomice, menta. Al palato mostra una maturità impeccabile, con un frutto pieno e carnoso, avvolgente e vellutato ma anche fresco e croccante. Sublime nella coesione di eleganza e gustosità.

ANNATA 1998
Si apre mostrando un frutto ampio e maturo, fortemente espressivo, che segna fortemente anche il profilo gustativo, con forti ritorni di prugne e di ciliegie sotto spirito. È il figlio di un'estate calda, e questo traspare dalla leggera surmaturazione del frutto e dall'intensa speziatura dolce, che alla fine persistono con forza al palato.

ANNATA 1999
Vino di grande austerità e freschezza, che si apre subito e persiste a lungo su note balsamiche e di grafite. Il frutto, molto fresco e croccante, cresce con una progressione lenta ma continua, regalando piena gustosità ma anche leggerezza e profondità: questa progressione è affascinante e inarrestabile. Profonda eleganza e forte soddisfazione gustativa, per un vino che appare più che perfetto!

ANNATA 2000
Il calore dell'annata traspare subito attraverso un frutto maturo e complesso, che permea il naso in maniera persistente, impreziosito da fresche note balsamiche. In bocca è ampio, ricco e voluttuoso, ma questa pienezza gustativa non travalica mai la solita eleganza e leggerezza.

ANNATA 2001
L'intensa dolcezza del frutto, che cattura fin dall'inizio il naso, si accompagna presto a note intense di spezie, di eucalipto e di pasta di mandorle, che aumentano e impreziosiscono la complessità olfattiva. La bocca è piena, ampia, gustosa, ricca di frutto morbido e vellutato, che non indulge mai su troppa rotondità perché ben equilibrato da una vibrante vena acido-sapida, che dona rigore e profondità.

ANNATA 2003
I problemi di una stagione non facile e di una vendemmia complessa si evidenziano solamente all'olfatto, con l'insorgenza di qualche nota di verdura cotta che accompagna il buon frutto maturo. La bocca invece è fresca e integra, ampia e gustosa: forse manca un po' di profondità e di complessità, ma vista l'annata non si può sperare di meglio!

ANNATA 2004
Si presenta con un profilo simile al 2003, evidenziando pertanto il calore dell'annata; presto però le sensazioni di vegetale cotto lasciano spazio a fresche note floreali (soprattutto camomilla) e mentolate. La bocca è matura e rotonda, con forti richiami di china e di tabacco: manca un po', nel finale, la solita profonda sapidità.

ANNATA 2005

Soave e aperto all'olfatto fin da subito, regala intense sensazioni fruttate e balsamiche, che si contaminano e si mescolano alla perfezione. Incede al palato con passo spedito e progressivo, mostrando la solita austerità e una durezza pronunciata ben equilibrata dalla polpa fruttata: il risultato è una facilità di beva superiore e un pieno appagamento del gusto.

ANNATA 2006

Mostra un profilo olfattivo complesso e stratificato: sulla base composta da sensazioni di frutta matura e cremosa si inseriscono intense note di erbe officinali e di timo a cui, con il tempo, si aggiungono sentori balsamici di eucalipto e mentuccia. Il quadro complessivo è di grande eleganza, così come la percezione gustativa, giocata sul perfetto equilibrio tra una sostanziosa polpa fruttata e speziata e una profonda sapidità. Ottima la facilità di beva.

ANNATA 2007

Presenta subito un timbro caldo e avvolgente, con note di frutta matura e di macchia mediterranea in evidenza, contornate da sentori di origano e timo. Tutto questo indurrebbe a pensare a un gusto pieno e rotondo, invece è la durezza acido-sapida e l'asciuttezza tannica che prevalgono, rendendo il vino piuttosto rigido al palato e di minore complessità rispetto ad altre annate.

ANNATA 2008

Vino di grande pienezza e voluttuosità, che esprime un frutto pieno e carnoso che inebria a lungo l'olfatto, in maniera sempre elegante e mai eccessiva. La bocca è ricca, ampia e quasi rotonda, senza per questo perdere nulla in finezza e profondità, ma anzi mantenendo ben solido il nerbo acido e la preziosissima sapidità. I leggeri sentori finali di china e di radice di liquirizia impreziosiscono un quadro già eccezionale.

ANNATA 2009

Freschissimo, leggero, soave, leggermente ammandorlato, finemente speziato e con fragranti sentori finali di fiori freschi, che persistono con forza al naso. La bocca è perfettamente tornita e curata, con perfetto bilanciamento tra la polpa fruttata e la solida base acida e minerale: il tannino è fitto e ben risolto, mentre ottima è la scorrevolezza al palato.

ANNATA 2010

Un capolavoro di eleganza e profondità, che seppure giovane mostra già una stoffa setosa e complessa, di grande tessitura e di incisiva gustosità. La sottile nota erbacea che s'insinua tra i freschi e incisivi sentori di piccoli frutti rossi accresce la complessità e l'eleganza complessiva del vino, accomunandolo nello stile ai grandi vini di Bordeaux.

NEXT ISSUE
MAGGIO 2015

06 | MAG - AGO 2015

slow wine

• MAGAZINE •

Slow Food Editore

ITINERARIO

BRUNELLO DI MONTALCINO

Alla scoperta di una delle denominazioni più importanti del nostro paese con la degustazione della nuovissima annata 2010, che così tanto ha fatto parlare di sé.

RETROSPETTIVA

SAGRANTINO DI MONTEFALCO

Un grande rosso a cui il tempo regala degli incredibili benefici, assaggiamo l'annata 2001 e l'annata 2005, tra le migliori del decennio passato.

NUOVE FRONTIERE

COLLI EUGANEI

Terroir che gode di condizioni climatiche uniche e di un suolo fortemente vulcanico: caratteristiche lo rendono decisamente particolare e tutto da scoprire.

VERTICALE

VISTORTA

In quest'angolo di Friuli il Merlot è di casa e lo dimostra questa carrellata di formidabili millesimi che la cantina Vistorta ci ha proposto, e che noi vi racconteremo.