

SE ANCHE IL SANGIOVESE VIENE VINIFICATO IN BIANCO

di Anna Gagliardi

Vini profumati ed eleganti anche dalle terre dei grandi rossi. Così l'inventiva e la professionalità dei grandi winemaker elaborano nuove formule per soddisfare i gusti di un mercato che cambia

I "grandi vini" erano altri: rossi, corposi, morbidi, importanti. Per i bianchi non c'era posto in palcoscenico, se non in alcuni territori in cui sono sempre stati protagonisti. Tacciato spesso come "vino per donne" da chi disprezzava destinatario e prodotto, il vino bianco per troppo tempo non ha potuto esprimere le sue doti. L'ha fatto poco per volta, grazie al più elevato livello culturale dei consumatori, alla loro curiosità verso l'intera produzione enologica, grazie all'impegno e alla costanza dei produttori che hanno insistito e creduto nelle

potenzialità di alcuni vitigni a bacca bianca. Sforzi ricambiati dai risultati ottenuti e dall'interesse generale che sanno destare in tutta Italia, anche in quelle regioni tradizionalmente identificate con vini rossi.

Uno degli ultimi impegnati *divertissement* di Donato Lanati è stato, non a caso, un semplice Piemonte Cortese assunto a "Marengo" doc spumante brut (lo abbiamo descritto nello Speciale Vinitaly dello scorso anno). In Toscana la *joint venture* tra il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta e Giuseppe Meregalli ha fatto da poco nascere "Droppello", sangiovese vinificato in bianco con una minima percentuale di Sauvignon, uscito con il marchio Tenuta Fertuna e cresciuto in Maremma sotto la supervisione degli enologi Paolo Rivella (Tenuta Fertuna) e **Graziana Grassini** (Tenuta San Guido).

Un Sassicaia paglierino, o quasi

È lei a spiegarci questo vino: «È stato erroneamente definito 'Sassicaia biancò per via del-

>> 1. Le nuove tendenze: vini bianchi, ottenuti da uvaggi e abbinamenti non tradizionali, per soddisfare la crescente curiosità organolettica dei consumatori.



l'intervento del marchese Incisa, dal quale è partita l'idea di lanciare un vino bianco alla portata di tutti, che sapesse però evocare il territorio d'origine. In realtà con il Sassicaia non ha nulla in comune. La controetichetta, tuttavia, è firmata dallo stesso marchese».

Grande appassionata di profumi, Graziana Grassini conferma di prediligere i vini bianchi: "Ho studiato e sperimentato i bianchi per oltre un decennio, quando c'era spazio solo per i vini rossi. Poi il gusto dei consumatori è cambiato, si è evoluto e indirizzato anche verso vini meno pesanti. Oggi la tendenza di consumo si sposta verso vini meno strutturati di un tempo, meno legnosi, ma comunque eleganti. Negli ultimi tempi con una gradazione più bassa". Anticipando le tendenze, è arrivato così il suo momento, dividendolo ora tra la sua Toscana, la Puglia, la Sicilia e l'Umbria.





>> 2. Un'immagine panoramica di Tenuta San Guido, la patria del Sassicaia e il primo piano della bottiglia di Droppello, uvaggio di Sangiovese vinificato in bianco e Sauvignon messo a punto da Graziana Grassini. L'idea è quella di ampliare la gamma con un bianco evocativo, caratterizzato da profumo intenso e delicato, con note lievi di erbe aromatiche e di frutta bianca. E con sapore fresco, secco e minerale.

La riscoperta di Viogner e Riesling. Attenta alle mode e ai tranelli che esse comportano, Grassini si sta dedicando a quei vitigni che rispondono maggiormente alle richieste di eleganza e versatilità. Ad esempio il Viogner, con la ritrovata azienda Castello del Terriccio, che esce con il nome "Con Vento". "Il Viogner è un vitigno che dà grandi soddisfazioni – afferma - Un tempo "Con Vento" era un Sauvignon blanc, con un piccola percentuale di Viogner. Gradualmente ho capovolto la situazione, fino ad arrivare oggi a una vinificazione in purezza". Lo dice precisando che non ama parlare di percentuali, considerandole mere variabili in base alle peculiarità dell'annata, diversamente una sorta di griglia troppo stretta per permettere al vino di esprimersi in libertà. Sempre in Toscana, con l'azienda Pakravan Papi, firma il Riesling "Valdimare", prodotto finora soltanto in qualche migliaio di botti-

glie, frutto di una sperimentazione sul Riesling. E poi ci sono i bianchi di sempre: Vermentino, Gewurztraminer e Moscato. Non disdegna i rosati, ed è stata precursore in Italia, otto anni fa, di una tendenza già in uso in Francia, quella di fare vini rosati chiari, che non inibiscono il consumatore dando un'idea di pesantezza.

Il suo "Donnadele" realizzato per Alberto Longo, in Puglia, con uva Negroamaro, si presentò già nel 2004 con un aspetto insolito rispetto al rosa carico di quei tempi. In quest'ottica, con il Castello del Terriccio ha prodotto un rosato con del Syrah in purezza, e per le Fattorie Magliano un rosé con del Sangiovese, sempre in purezza.

Vitigni storici in purezza

Sempre al Sud, ma in Sicilia, un altro enologo sta lavorando a un progetto, finora top secret, con il marchio Cusumano. È **Mario Ronco**, piemontese, da sempre winemaker della celebre casa vinicola siciliana: «Posso solo dire che è un progetto su un vino bianco. Ma il lavoro è ancora in corso e dobbiamo aspettare di vedere risultati tangibili prima di svelarne le caratteristiche". In Sicilia il panorama enologico è cambiato nel giro di qualche anno e la regione si conferma tra le più interessanti per i progressi compiuti: ci sono zone storiche con una produzione autoctona che si è perfettamente sposata con vitigni internazionali, quali Syrah e Chardonnay, dando risultati di pregio. Ma non mancano casi di vini in purezza che sono diventate icone enologiche della Trinacria: "Con Cusumano - spiega Ronco - per il Cubia (Insolia) e il Sàgana (Nero d'Avola), entrambi frutto di vinifica-



>> 4. L'etichetta di "Con Vento", un sauvignon – un tempo – progressivamente convertito da Graziana Grassini in Viogner in purezza.

Grassini: «L'acidità come elemento di valore»

I vini italiani sono in piena evoluzione. Tradizione e tipicità fanno ancora presa, ma il gusto dei consumatori si sposta velocemente verso l'aromaticità e la freschezza. **Come saranno i vini di domani?** «Saranno premiati – risponde Graziana Grassini, enologo e chimico che collabora, tra l'altro, con Tenute san Guido - quelli con profumi puliti, provenienti da vitigni forti, con gusti morbidi, poco tannino per i rossi, e una gradazione alcolica limitata». **La voglia di novità e di sorpresa incidere anche sulle tecniche di vinificazione?** «L'enologia è una scienza in continua evoluzione. In Sicilia, con l'Istituto della Vite e del Vino, a Marsala, stiamo portando avanti un progetto sull'anidride solforosa. Si tratta di uno studio sulla possibilità di produrre un vino senza l'utilizzo di solfiti: un lavoro ambizioso che sta dando tuttavia esiti interessanti. L'attenzione è focalizzata sui primi lusinghieri risultati in termini di gusto, ma anche di stabilità del vino».

E per i grandi rossi?

«Quelli ci saranno sempre. Si pensi al Sassicaia, vino simbolo dell'alta enologia italiana: in bottiglia devono esserci la storia

dell'azienda, la tradizione, i profumi e i sapori di quella specifica annata. Un complesso insieme di elementi che rendono il prodotto intramontabile ed esclusivo».

In generale, i grandi rossi di oggi e domani dovranno avere profumi puliti e intensi, al gusto dovranno essere morbidi, bevibili, con poco tannino, sempre eleganti». Tra le creature rosse di Graziana Grassini troviamo il pugliese "Graticciaia" dell'azienda Agricole Vallone, ottenuto da uve Negroamaro selezionate, lasciate sui graticci e poi affinate lentamente in legno. Un vino prodotto solo in piccole quantità e nelle annate migliori.

«Nel prossimo futuro vedo un ritorno dell'acidità come elemento di valore per i rossi e per i bianchi. La tendenza sta già emergendo e penso che si confermerà in modo diffuso».



>> Graziana Grassini.

zione in purezza, abbiamo fatto un lavoro di recupero di vitigni storici, tenendo le rese basse e vinificando con tecniche moderne, utilizzando la botte da 20 ettolitri».

Tradizione e innovazione, in armonia. È la formula del vino di domani?

«I consumatori attenti – spiega Ronco – cercano prodotti buoni, con la dolcezza e i profumi

delle uve maturate bene sulla pianta e lavorate poco successivamente, senz'altro con una forte identità».

E in Piemonte, dove il patrimonio ampelografico

è particolarmente ricco, c'è fermento intorno alle ultime ricerche dell'Università di Torino sui vitigni storici locali, così come si stanno cercando nuovi orizzonti per vitigni classici come il Nebbiolo e il Freisa. Tra le novità, da segnalare l'ultima creatura in casa Braida, un Langhe Nascetta doc 100% dal nome "Regina di fiori", etichettato con il marchio Serra dei Fiori, la tenuta dei Braida dedicata ai vini bianchi. «Si tratta di una *joint venture* tra le famiglie Bologna di Rocchetta Tanaro (AT) – spiega **Raffaella Bologna** – e i fratelli Giacosa di Neive (CN): al Vinitaly 2012 ci sarà una degustazione *en primeur* dell'annata 2010, mentre le bottiglie, circa 4.000, saranno in commercio nel



>> 3. Regina di fiori è un Langhe Nascetta doc 100%, coltivata a Trezzo Tinella, nel Cuneese, presso l'azienda della famiglia Bologna (nella foto, in mezzo al vigneto).

Al Rossese local, un premio global

In Liguria è il momento del Rossese di Dolceacqua. Vitigno autoctono per eccellenza, ha raggiunto pregevoli risultati, tanto che al Vinitaly 2012 la rivista americana Wine Spectator terrà per la prima volta una degustazione di Rossese, e lo farà con l'azienda Terre Bianche, seguita da

Mario Ronco. Riflettori puntati quindi su vitigni minori, dai quantitativi limitati, ma comunque in grado di far assaporare nuove sensazioni.



>> Mario Ronco.

In termini di mercato che cosa significa? «Diciamo che il fenomeno "regionalizza" le vendite - afferma Ronco - e questo succede già da qualche tempo».

Si sperimenta anche in Valle d'Aosta, dove a Saint-Pierre l'enologo ha piantato il locale Cornalin con l'azienda La Source, giovane realtà che dedica attenzione alla valorizzazione di vitigni autoctoni. Tra questi Petit Rouge, Fumin, Premetta, Vien de Nus, destinati alla produzione di Torrette. Si tratta comunque di piccole produzioni, certamente non in grado di aggredire il mercato, tuttavia interessanti per quello che rappresentano e per le nuove sensazioni che evocano al palato.



>> 5. Il marchese Nicolò Incisa della Rocchetta, dopo aver dato il proprio contributo al rinnovamento dei rossi italiani, ora lancia lo stesso esperimento sui bianchi.

2013 con la vendemmia 2011".

Vitigno a bacca bianca, il Langhe Nascetta "Regina di Fiori" è coltivata a Trezzo Tinella, nel Cuneese; viene vinificata in acciaio e ha una gradazione di 12,5°. "L'azienda - aggiunge Raffaella - ha concluso la sperimentazione con i vitigni Lisiret e Rossese Bianco, ma il risultato migliore si è ottenuto con la Nascetta. Tutto è stato impiantato nel 1988, con la supervisione di Roberto Macaluso, tecnico agra-

rio di lunga esperienza in Langa, purtroppo scomparso».

La rivincita dei cugini del Barolo Sempre in Piemonte si sta seguendo con maggiore attenzione il Nebbiolo del Nord Piemonte, nelle declinazioni Ghemme, Gattinara, Carema, vini importanti ma considerati figli di un dio minore rispetto ai Barolo e Barbaresco. Questa volta, complice la crisi, si è iniziato ad apprezzare maggiormente queste produzioni, tutte di grande eleganza. Lo conferma **Mauro**

Carosso, delegato AIS Torino e consigliere nazionale AIS: "Il mercato si sta orientando su vini più facili e meno cari, che mantengano però salda la propria identità. In questo contesto il Piemonte ha una vasta gamma produttiva in grado di accontentare le richieste. Purtroppo per i Carema, i Ghemme e i Gattinara è mancata la possibilità di fare crescere la zona di produzione dal punto di vista turistico, come invece è successo nelle Langhe o in Tosca-

na. Turismo e vino sono un binomio che funziona: un solo fattore fa perdere di valore l'altro". Eppure c'è chi ci crede: Luca De Marchi, enologo, figlio di Paolo, già a capo dell'azienda Isole & Olena in Toscana e della Proprietà Sperino a Lessona, nel Biellese, ha da poco rilevato insieme a dei norvegesi, l'azienda Nervi, la più antica casa vinicola ancora in attività a Gattinara. Il Nord Piemonte inizia ad avere *appeal* anche per investitori stranieri.

M-STOP VITE

il partner ideale ed
attento ai residui per i
trattamenti in viticoltura



Via Cernaia 31 - 10121 Torino
Ufficio Tecnico Fertirev Tel. 0775 - 937257 E-mail ufficio@fertirev.it

