

Dentro una piccola botte nascono i vini del futuro

IL VINO DEL FUTURO

Cambia la moda, cambiano i direttori dei giornali, cambia il gusto di arredare la casa: perché non dovrebbero cambiare anche i vini? Di quelli rossi non si parla, il loro è un cambiamento intimo che segue il corso del tempo. Ma i bianchi, che in media vivono da uno a quattro anni, sono sempre più sensibili ai mutamenti dei gusti e all'estendersi delle conoscenze.

Andiamo a vedere i bianchi di produzione italiana messi in commercio sulla fine degli anni Settanta e nella prima metà degli Ottanta, adesso insomma: per la maggior parte, indipendentemente dal vitigno, sono vini sottili, delicati, freschi con profumo fruttato e fragrante. Se pur elegante, la loro struttura è quella di vini non molto corposi e per di più sapidi, cioè ricchi di acidità. E tutte queste caratteristiche sono nate dall'evoluzione tecnologica. Gli interventi per ottenere vini come quelli descritti sono stati, nell'ordine: vendemmia-re uve non troppo mature e ricche di acidità; utilizzare lieviti selezionati; controllare la temperatura di fermentazione mantenendola bassa; assoggettare i vini a una breve maturazione in vasi vinari "asettici" di acciaio inossidabile e poi rapidamente in bottiglia. Se si vinifica "in bianco" - cioè si pressano dolcemente le uve e si disgiungono subito le parti solide, bucce e vinaccioli, dal mosto - questo, nel trasformarsi in vino con la fermentazione alcolica, diventa bevanda di non grande personalità.

Che fare allora per ottenere vini bianchi di maggior struttura e personalità?

Per riuscirci, bisogna intervenire sull'uva vendemmian-dola più matura; talvolta far fermentare brevemente il mosto in presenza di bucce; e infine passare il vino in piccole botti di rovere da duecento-venticinque litri dette barriques.

Questa delle barriques è una tecnica che i francesi utilizzano da decenni ma, sia per ostilità verso i francesi sia per amore verso gli americani, i produttori italiani sembra abbiano sco-

perto le virtù della barrique solo dopo aver degustato degli Chardonnay e Sauvignon prodotti in California.

Giacomo Tachis è stato il primo, da noi, a fare esperimenti con l'affascinante barrique: cominciò presso gli Antinori a utilizzare barriques in rovere del Massiccio Centrale francese dapprima con i rossi poi con i bianchi. Oggi, la sperimentazione sta diventando moda e propone un nuovo vino d'élite, di maggiore morbidezza e struttura.

Il vino, che nasce robusto per l'affinamento delle tecniche di vinificazione, maturando in legno nuovo arrotonda le spigolosità, si ingentilisce, assume tannini nobili e cede profumi secondari più ricchi e armoniosi, che ricordano la vaniglia, la confettura e il legno aromatico. Questo processo viene accelerato nelle barriques, per la piccola quantità di vino che contengono e per il maggior contatto con la superficie esterna: tutto avviene per

osmosi. Di fatto, quanto più la botte è grande tanto minore è il sapore-aroma del legno che conferisce al vino, e più lento il processo di maturazione. Viceversa, la botte piccola e di legno nuovo cede al vino più aromi e più estratti dal legno.

Le botti provengono quasi tutte dalla Francia. I roveri utilizzati sono quelli di Nevers, Mercury, Allier e, meno frequentemente, del Limousin o della Slavonia. Sono botti costose sia per la mano d'opera sia perché la botte dev'essere spesso rinnovata con una nuova: così, gli investimenti in legno per ogni litro di vino diventano molto alti. Di recente si è cominciato a produrre barriques anche in Italia: sia del tipo da duecentoventicinque litri sia da trecentocinquanta.

Un piccolo gruppo di produttori nazionali ha sperimentato le barriques su vini prodotti principalmente con uve Chardonnay ma anche con Sauvignon, Vernaccia di San Gimignano o uvaggi più com-

plessi. Zone di sperimentazione in Piemonte, Toscana, Friuli, Umbria, Veneto, Romagna, che adesso mettono a disposizione del mercato i vini pronti. Oltre alla maggiore morbidezza e armonia, sono vini che hanno maggiore possibilità d'invecchiamento, preclusa di solito ai bianchi tradizionali, e d'impiego a tavola: non più soltanto abbinati ai piatti di pesce ma anche a carni bianche. Gli svantaggi consistono essenzialmente nell'alto costo (vedi riquadro) che può anche superare il doppio di un bianco tradizionale; e nel rischio che la barrique, ceduta la propria carica aromatica, in parte completi il profumo-aroma del vitigno di partenza ma in parte anche uniformi e appiattisca le caratteristiche dei diversi vini.

Questo non toglie nulla alla nobiltà dell'esperimento, grazie al quale avremo sul mercato vini bianchi raffinati e da invecchiamento, in limitata quantità, per palati esperti.

Antonio Piccinardi

Nella tabella qui sotto, caratteristiche e prezzi dei primi vini bianchi italiani ottenuti con la tecnica delle barriques. La sperimentazione è avvenuta in zone del Piemonte, Toscana, Friuli, Umbria, Veneto e Romagna.

Nome del vino	Millesimo	Produttore	Uve impiegate	Zona di produzione delle uve	Prezzo di vendita per bottiglia
Collio Sauvignon	1983	Borgo Conventi	Sauvignon	Farra D'Isonzo (GO)	7.000
Fonte De' Medici	1978	Antinori S.p.A.	Malvasia Trebiano Chardonnay Grechetto	Chianti classico	5.500
Breganze bianco Doc Prato di Canzio (I)	1983	Maculan Giovanni & C	Chardonnay 80% Tocai 20%	Breganze (VI) Località Prato di Canzio	9.000
Ronco Acacie	1983	Abbazia di Rosazzo	Ribolla Tocai Malvasia	Ronco Acacie	da definire
Ronco del Re (I)	1982	Gian M...	Chardonnay	Erbusco (BS) Comune di Modigliana (FO)	30.000
Tenuta di Pomino	1983	Ca' del Bosco	Chardonnay Pinot bianco Pinot grigio Trebiano	Tenuta di Pomino (FI)	13.000
Chardonnay * (I)	1982	Teruzzi & Puthod	Vernaccia di San Gimignano	San Gimignano (SI)	6.000
Primotest *	1983	Angelo Gaja	Chardonnay	Barbaresco (CN)	12.000
Fontanelle Chardonnay della Toscana	1983	Villa Banfi S.p.A.	Chardonnay	Montalcino (SI)	5.000
Chardonnay di Miralduolo * Riserva Vigna I Palazzi	1983	Giorgio Lungarotti	Chardonnay	Miralduolo (PG)	5.500
Chardonnay *	1983	Conte Contini Bonacossi	Chardonnay	Podere Lastrico (FI)	10.000