

L'Espresso

N. 8 — ANNO XXXI — 24 FEBBRAIO 1985 — LIRE 1.500

SOCIETÀ

ENOLOGIA

La botte piccola fa il vino grande

di LUIGI VERONELLI

I nostri produttori stanno riscoprendo che la vinificazione riesce meglio nella "barrique", un barile dalle misure ridotte. In Francia non l'hanno mai abbandonata

tutti i vini): la ripresa dell'uso della botte piccola, il barile di legno, abbandonato agli inizi del secolo con grave colpa o, quanto meno, con incredibile leggerezza, dagli ufficiali della nostra enologia.

Proprio il barile di legno (detto "barrique", con termine oggi generalmente adottato, a Bordeaux, cioè in Borgogna), se bene scelto e bene utilizzato, dà ad un notevole numero di vini italiani (senza il suo uso sarebbero solo buoni) una sua perba consapevolezza; ancora, li rende grandi nel completo rispetto delle singole individualità. Merito della riscoperta della "barrique" è di un piemontese che ha operato in Toscana: il marchese Mario Incisa della Rocchetta, scomparso nel settembre dell'anno scorso.

Fu lui — anno 1942, in Bolgheri, luogo della sua residenza — a scegliere un appezzamento a 350 metri d'altezza (per essere sicuro, mi scrisse, dal salmastro; esposto a sud-est da che aveva letto così espliciti i vigneti della Côte d'Or e del Medoc). E vi aveva messo a dimora, col dichiarato scopo di produrre un vino che gli ricordasse lo Chateau Margaux, da lui prediletto, mille viti di cabernet sauvignon.

Già la prima vendemmia, 1945, vinificata ed evoluta in "barriques", (visto che si trattava di Cabernet), gli aveva dato soddisfacente ragione: era nato il celeberrimo Sassicaia. Ne scrissi io, per primo, alla caia. Ne scrissi io, per primo, al primo assaggio, nel 1974; ed anche "sentenziai": grave errore avere abbandonato il barile. L'affermazione — che comportava i suoi azzardi — fu raccolta: non passa giorno, e sul mio tavolo compaiono gioielli perché prodotti con la "barrique" o "pièce" o barile di legno.

La capacità del barile — tra i 200 e i 250 litri — si è determinata non tanto per motivi tecnici quanto per la loro "manovrabilità" a braccia. Solo in un secondo momento si è infatti avuta la conferma scientifica: essere tale capacità — a causa di mille ed una relazioni tra vino, legno e superfici — ideale per una meditata evoluzione vinosa.

Esaminare le ragioni per cui il barile è stato abbandonato da noi — colpa o ignoranza — porterebbe lontano. Resta il fatto: per troppi anni ne abbiamo concesso ai francesi e, in seguito, ai californiani, l'esclusivo vantaggio sia per l'imposizione sui mercati di tutto il mondo di vini

meglio stimati; sia — e forse peggio — per il più approfondito studio e conoscenza del mezzo.

È tuttavia un ritardo che, fosse colmato, ci porterebbe in breve tempo a sorprendere, rimontare e primeggiare. Sono ora in prova, nelle cantine dei migliori vignaioli italiani, tre tipi di botti, prodotte sia da "tonnelleries" francesi sia da bottai italiani: la "barrique" bordolese da 225 litri, in grande maggioranza; la "pièce" borgognona da 228 litri e — terzo ma con risultati, a volte, stupefacenti — il "tonneau", anche borgognone, da 350 litri.

Fondamentale importanza ha la qualità del legno usato nella fabbricazione (sempre, e solo, artigianale) della botte. I migliori risultati si sono ottenuti, sino ad oggi col legno del rovere di varia provenienza: Francia, Slavonia, Romania e Caucaso. Sono tuttavia in corso esperienze con altri tipi di essenze legnose, ivi comprese quelle già utilizzate in un recente passato e poi, senza comprovate giustificazioni, messe da parte: castagno e acacia.

Fondamentali anche le cure da usarsi nella sua lavorazione, squisitamente artigianale. Sembrerebbe che il legno vada tagliato e non segato; che debba essere seccato (sempre all'aria aperta; per il maggior tempo a cielo scoperto e solo sul finire a coperto) da un minimo di 2 anni ad un massimo di 5; che la sua curvatura sia da effettuare a fuoco diretto e non col mezzo più rapido ma debilitante del vapore o dell'acqua bollente.

Sembrerebbe infine che il migliore risultato si ottenga, nell'evoluzione d'ogni singolo vino, con l'impiego di botti quanto più possibile diversificate per qualità del rovere e per bottaio di provenienza.

La riproposta della botte piccola — pure convalidata dalla comparsa di vini eccelsi: al Sassicaia sono seguiti il Verduzzo dei Ronchi di Cialla, il Costa Russi, il Sori Tildin, il San Lorenzo, il Tignanello, Le Pergole Torte, il Maurizio Zanella,

il Montesodi, il Solaia, il Darmagi, potrei continuare — ha suscitato, come bene si poteva prevedere (proprio perché conferma, in modo clamoroso, la validità della mia tesi: essere sempre meglio il vino "contadino") gran quantità di polemiche.

Potrebbe "snaturare", sostengono, alcuni dei nostri vini. Ma il suo uso non è affatto una novità. Va certo riprovata, con la massima delle cure e precauzioni e verifiche, avendo solo presente che deve essere riservata, per l'altissimo costo, solo ai vini di eccelsa qualità.

LUIGI VERONELLI

L'ESPRESSO - 24 FEBBRAIO 1985 - 57

Milano. Ricordo, come fosse ora, lo stupore (e la rabbia) di quel mio primo viaggio, 1956, nella Francia dei vini: Borgogna e Bordeaux. Da sempre attento al racconto diverso d'ogni vino, cresciuto per consuetudine paterna nell'assaggio dei nodi di Piemonte e di Toscana, non strisi, di Piemonte e di Toscana, non riuscivo a rendermi conto come, in quelle terre d'oltralpe, certo meno vocate, meno adatte alla coltivazione della vigna, si potessero produrre vini migliori.

La Borgogna viti-vinicola aveva, sia pure con larga generalizzazione, aspetti paralleli a quelli del nostro Piemonte; in particolare la parcellizzazione dei poderi e la produzione di ciascun vino con una sola qualità di uva. La regione di Bordeaux medi gli si avvicinava — per gli aspetti enologici, ripeto — alla Toscana, e più ancora al Chianti classico; in particolare, per le grandi proprietà terriere e l'uso di varie uve nella produzione di singoli vini.

Anche i vignaioli avevano, nell'una e nell'altra regione, affinità elettive: l'incontro col marquis de Lur

Saluces, patron del più celebrato tra gli châteaux, Yquem, e cogli altri "propriétaires" bordolesi mi portò, ogni volta, alla memoria gli aristocratici signori delle badie e dei castelli toscani; quello con René Engel, Luis Trapet, Gabriel Tortochot, Armand Rousseau, vigneroni di Borgogna, la salda determinazione dei contadini langaroli. Perché allora in Borgogna e nel bordolese i vini erano migliori che non in Piemonte e in Toscana?

La vinificazione vigna per vigna, la diminuzione delle rese d'uva per ettaro e la eliminazione dagli uvaggi per i vini rossi delle uve bianche sono criteri da me proposti ed oggi adottati per la produzione di un vino che sia davvero grande dai buoni produttori in ogni regione d'Italia.

Si aggiunge ora, dopo, quaranta e più anni di esperimentazioni vignaiole e dieci di assaggi miei, un quarto criterio, d'eccezionale importanza anche se non generale (la sua validità non si estende, purtroppo, a

L'ESPRESSO - 24 FEBBRAIO 1985 - 55