

IL VINO

Il Sommelier

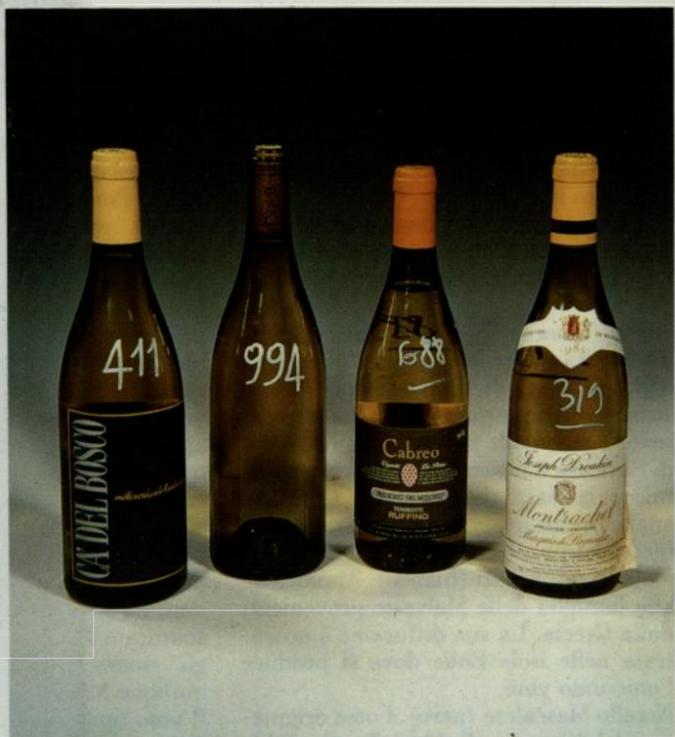
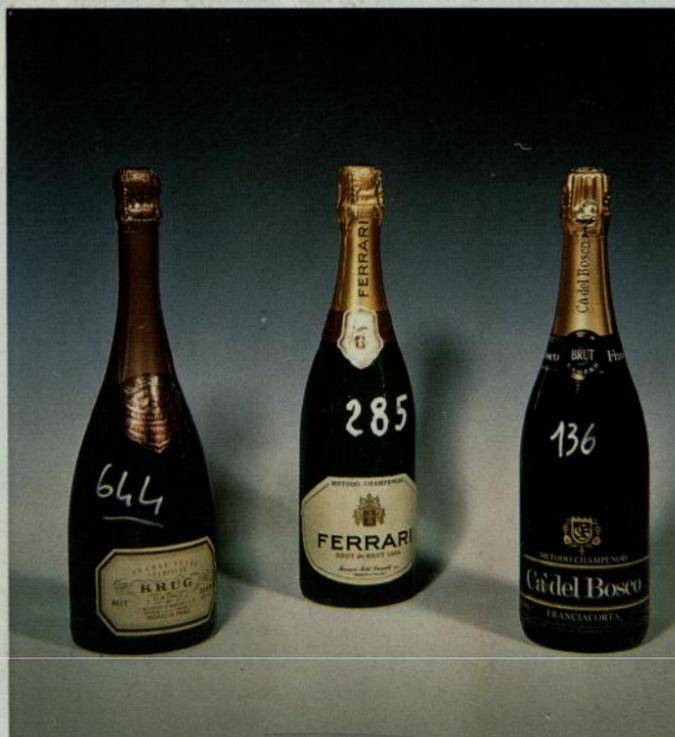
Organo ufficiale
dell'Associazione Italiana
dei Sommeliers

Periodico bimestrale
di enogastronomia, birra
e distillati

Novembre
Dicembre 1987
Lire 6.000

“Le soste”: seminario
in Franciacorta

Questo parola



Per gli chef più attenti e raffinati i momenti di sperimentazione, di ricerca, di approfondimento non si esauriscono fra i fornelli. Così, verso metà ottobre, i ristoratori de Le Soste – la prestigiosa associazione che riunisce molti dei più bei nomi della nostra gastronomia – si sono dati appuntamento in Franciacorta per vedere da vicino alcuni aspetti significativi della realtà agricola e alimentare della zona: le carni e il mercato bovino, la piscicoltura realizzata all'Agro Ittica Lombarda di Calvisano.

Ma oggi Franciacorta è prima di tutto sinonimo di Spumante classico d'alto lignaggio, ed è stata proprio la visita all'azienda agricola Ca' del Bosco – dove si è tenuta una degustazione di grandi vini italiani e stranieri organizzata dal Seminario Permanente Luigi Veronelli – il clou di questa visita didattica.

Si è trattato di un incontro particolarmente stimolante non solo perché, come abbiamo detto, ha avuto per obiettivo l'analisi sensoriale di bottiglie di grande pregio, ma anche proprio per il tipo di approccio con il quale queste sono state giudicate.

Di vino, si sa, si può parlare in tanti modi diversi, anche con un lessico personalis-

simo e poetico, ma quando si devono esprimere giudizi di valore anche il linguaggio più ispirato deve cedere il passo ad un criterio di valutazione il più possibile imparziale e scientifico, addirittura computerizzato.

Per questa degustazione a Ca' del Bosco si è seguita infatti una rigorosa procedura che non lasciava alcun margine alla casualità di un giudizio estemporaneo. A ciascun partecipante è stato dato un modulo per ogni vino da assaggiare. Per ogni tipologia di vino (Spumante, Chardonnay, eccetera) sono stati individuati alcuni parametri (attributi) dei quali si voleva una misura oggettiva. Per esempio nello Chardonnay: colore, profumo, intensità odore di legno, odori estranei, acidità, sapori estranei, consistenza e amaro. Infine ad ogni persona è stato chiesto di esprimere una misura della piacevolezza di quel vino.

L'assaggiatore per esprimere il valore che attribuiva ad ogni singola caratteristica del vino non doveva dare un punteggio numerico, ma semplicemente tracciare una crocetta lungo una linea ai cui estremi vi erano: bassa intensità e alta intensità. In questo modo l'assaggiatore non è stato condizionato dall'uti-

lizzo dei numeri ed ha potuto esprimere “una misura” più attendibile dello stimolo che percepiva con i propri sensi.

Questi i risultati ottenuti dopo che tutte le “misure” segnate dai vari assaggiatori sono state tradotte in numeri, messe in un calcolatore e sono state ricavate le medie per ogni attributo per tutti gli assaggiatori.

Per ogni vino assaggiato è stato realizzato un diagramma esemplificativo che riporta le medie.

Spumante

In ordine strettamente di merito, ovvero il parametro piacevolezza, primo di poco è risultato lo Champagne Krug, seguito da Ca' del Bosco e infine Ferrari. Dai grafici si è potuto osservare che i profili dei tre vini sono simili. I parametri che si differenziano sono il profumo, l'acidità e la persistenza. La correlazione con la piacevolezza è positiva, cioè tanto maggiore è il valore di questi attributi tanto più lo Spumante è gradito.



vino è superbo di computer



Chardonnay

Preferito in assoluto è risultato lo Chardonnay Ca' del Bosco '85, poi lo Chardonnay Ca' del Bosco '86, seguito staccato di poco dal Montrachet '85 ed infine il Cabreo '84.

Il vino preferito ha i minimi valori degli attributi amaro ed odori estranei e i valori massimi per l'intensità del profumo. Si è potuto rilevare che ai fini qualitativi ha una maggiore importanza la consistenza che non il sapore o odore di legno. Ciò suggerisce una maggiore attenzione a fattori produttivi - l'uva - piuttosto che a fattori tecnici quali la barrique.

Infatti il Montrachet è stato "penalizzato" per eccesso di sapore di legno e di amaro e per carenza di consistenza.

Pinot Nero

In questo assaggio le differenze sono state davvero minime. Comunque, per rispettare anche le piccolissime differenze, il gruppo ha preferito nell'ordine Beaune Clos de Mouches, Musigny e Pinot Nero Ca' del Bosco. Il dato che maggiormente spicca è l'intensità "piccoli frutti" del Musigny, decisamente superiore a tutti gli altri, ma che non gli

ha valso la preferenza. Il Beaune Clos des Mouches ha un profilo molto simile al Pinot Nero Ca' del Bosco ad eccezione dell'attributo "sapore di legno" che è inferiore. Poiché è l'unica differenza possiamo dedurre che gli assaggiatori preferiscono il vino con minore "carattere" di legno.

Cabernet Sauvignon

A pari merito si sono classificati Chateau Lafite '83 e Maurizio Zanella '85. A conferma della differenza di annata gli attributi diversi sono stati "l'odore erbaceo" e il "sapore fruttato" decisamente maggiori nel Maurizio Zanella '85, campione contraddistinto anche dalla minore intensità "odori estranei". Nel terzo classificato - Cabernet Fratta '83 - che ha un profilo molto simile agli altri, il che può confermare il riconoscimento del vitigno, è stata notata una maggiore presenza di odori estranei.

La degustazione ha dimostrato come il frutto di una nuova viticoltura ed enologia italiana sia in grado di superare le prove più severe e di poter competere ad armi pari anche con i più grossi nomi dell'enologia di qualità mondiale.

Un'ulteriore conferma di come i migliori



vini italiani - anche se pochi, per il momento - possano uscire dalla "sudditanza" dei grandi vini internazionali. ☆

Spumanti

Champagne Grande Cuvée, S.A., Krug; Spumante Brut, S.A., Azienda Agricola Ca' del Bosco; Spumante Brut de Brut, 1982, Cantine Ferrari.

Chardonnay

Cabreo Vigneto La Pietra, 1984, Ruffino; Chardonnay, 1985, Ca' del Bosco; Montrachet, 1985, Marquis de Laguiche, Drouhin; Chardonnay, 1986, Ca' del Bosco.

Pinot Nero

Pinot Nero, 1985, Ca' del Bosco; Musigny Cuvée Vieilles Vignes, 1985, Comte de Vogue; Beaune Clos de Mouches, 1985, Drouhin.

Cabernet Sauvignon

Pauillac Chateau Lafite Rothschild, 1983; Maurizio Zanella, 1985, Ca' del Bosco; Breganze Cabernet Fratta, 1983, Maculan.

Brando

Uno dei giovani amici, a me carissimo, Maurizio, vignaiolo d'eccelsa qualità, patron geniale della Cà del Bosco, ha avuto da Tiziana, bella e saggia moglie, un figlio, un bel maschio. La sua nascita non è stata facile, proprio come avviene qualche anno per l'uva; lui e la mamma sono stati a lungo in pericolo. Ora sono a casa ed è una gioia per gli amici immaginarli e saperli sereni.

Brando l'hanno chiamato; ed io penso, e spero, sia un nome augurale. Brando era detta la spada di grandi dimensioni, a due tagli, a lama larga, da impugnarsi a due mani (ricorda l'Ariosto: "Né qui s'indugia; e il brando intorno ruota/ch'ogni elmo rompe, ogni lorica smaglia;/a chi segna la fronte, a chi la gota,/ad altri il capo, ad altri il braccio taglia", e prima ancora il Pulci, "Nella punta del mio brando forte/so ch'io vi porto, baron, la tua morte") ma identifica anche, con la più facile delle estensioni, il guerriero stesso (Leopardi: "Poi che divelta nella tracia polve/giacque ruina immensa/l'italica virtude, onde alle valli/d'Esperia verde, e al tiberino lido,/il calpestio dei barbari cavalli/prepara il fato, e dalle selve ignude/cui l'Orsa algida preme,/a spezzar le romane inclite mura/chiamata i gotici brandi").

Spero sia augurale, vaddassè: non per le guerre tra gli uomini, per quelle in favore della qualità della vita; basterà che continui l'opera di suo padre.

Se poi quel Brando, venisse dall'ammirazione per Marlon, che gli somigli davvero ed abbia la giovinezza, la maturità e la vecchiezza allietata dalle belle donne. Gli sarà ancor più facile convincerle che i suoi Spumanti sono meglio degli Champagne.