

10-1693G09PQ T 21F 28S183L12  
IL SOLE 24 ORE  
VIA LOMAZZO 52  
20154 MILANO MI  
Dir. Resp. GIANNI LOCATELLI  
Data: 8 OTTOBRE 1989

## Tempo liberato

### ENOPOLEMICHE

# Ma il legno della botte fa buon vino?

di Davide Paolini

**N**untio vobis gaudium magnum: habemus certamen (o contentionem). Più volte avevamo denunciato negli ultimi anni il grigiore del dibattito del mondo del Mangiarbere nonostante la profonda rivoluzione in atto nel Vino & Cibo made in Italy. In particolare abbiamo più volte sollecitato la querelle (cum provocazione) sul vino dei falegnami. Comunque sia la discussione si è aperta grazie a Vittorio Vallarino Gancia viticoltore di cui apprezzo innanzitutto il cambio di marcia qualitativo impresso alla sua azienda, ma di cui condivido poco (forse solo apparentemente) sulle discussioni vinicole. Dice Vittorio Gancia: «Anzitutto sono stato frainteso sul vino tipico; gli addetti ai lavori stanno discutendo, ma ben venga il parere anche degli esterni e quindi non è intenzione di nessuno fare una querelle fra carbonari. La ringrazio per la segnalazione dello scritto di mio nonno che conoscevo perfettamente. Però nella relazione: — della difesa delle denominazioni dei vini tipici — mio nonno parla di un altro argomento. I vini tipici di allora erano quello che oggi potrebbero essere i vini Doc, tanto è vero che l'Asti Spumante veniva chiamato vino tipico. Tutto ciò ha niente a che fare con la nostra polemica sulla tipicità dei vini». Caro Gancia, lei non giudica l'Asti Spumante un vino tipi-

co? È uno di quei pochi vini made in Italy vincenti nel mondo. È ottenuto da uve moscato in area geograficamente individuata. È unico. L'Asti Spumante va difeso proprio per queste virtù. Va invece "offeso" il fatto che ettolitri di porcherie sotto le spoglie di Asti Spumante, per anni abbiano varcato le dogane italiane permettendo così di squalificare la produzione dei vini italiani. Lei sa bene, caro Gancia, che non accetto il moscato passito mentre lei lo difende a spada tratta. So-

no uno strenuo paladino del moscato naturale perché ritengo sia uno dei pochi vini originali di questo Paese in grado di conquistare il mondo. Sarò Don Chisciotte ancora una volta, ma sul moscato sono fermo e deciso (nelle idee... of course). Continua Gancia. «Sono lieto che lei dica vorrei sposare la causa di una tipicità moderna che non rifiuta l'evoluzione del Gusto e del progresso». Su questo siamo d'accordo. Dove non sono d'accordo è per il ricorrente tema dei vi-

ni dei falegnami, che lei dice «non hanno tipicità, perché fanno di legno e che questa sarebbe una tipicità di altri vini del mondo. Il vino e il legno sono sempre stati un binomio indissolubile, da centinaia di anni di enologia. Le ricordo che il vino da sempre nasce nel legno e invecchia e matura nel legno. Se poi la botte di invecchiamento è più piccola o più grande, credo che sia unicamente un problema enologico. Sta alla sapienza, alla cultura, all'esperienza del pro-



Botti in cantina.  
Illustrazione di Frank Leslie  
(particolare), 1876

dotto scegliere il tempo di permanenza del vino in questi diversi tipi di contenitore. A esempio i nostri grandi vini piemontesi sono da sempre maturati nel legno e ormai direi che è una pratica assolutamente tradizionale. Certamente i vini non devono sapere di legno, e se questo succede è perché il produttore non conosce ancora bene questo mezzo che può

dare grande qualità, ma anche dei grossi problemi».

Le sue parole, i suoi distinguo, caro Gancia, tra chi usa bene il legno e non, e l'ultima frase: «Può dare grossi problemi» non hanno bisogno di commento. La verità è che in questo Paese pieno di fabbri, chimici e alchimisti i produttori in grado di usare i cosiddetti legni sono pochi, così come le uve

adatte ai barricarati non sono molti. Per questo abbiamo soprattutto vini "legnosi" ma in verità non ho mai detto che non uso bere: Tignanello, Sassicaia, Solaia, Maurizio Zanella, tutto Muntevertine e anche Gancia dei Gancia Vintage. Lei sa bene che mi sono cosparso il capo di cenere ed ho ammesso recentemente le qualità di questo suo vino. «L'enologia dei vini fruttati che si è sviluppata in Italia dopo gli anni 60 ha escluso — afferma Gancia nella controreplica — fraintendendo, il legno da molte cantine. Questi vini molto fragranti quando sono giovani, perdono con l'invecchiamento molte caratteristiche di fruttato. Il ritorno all'invecchiamento in legno com'era prima della guerra, è dovuto anche alla necessità di dare al vino oltre che al gusto del frutto che nel legno si può e si deve conservare, anche maggior corpo e maggior longevità. I grandi vini devono essere certamente longevi, e senza legno è difficile che lo possano essere. Con tutto ciò, non devono sapere di legno. E nell'equilibrio che si raggiunge il massimo della qualità, e qui si dimostra la capacità del produttore». Caro Gancia come vede non siamo così lontani nel modus cogitandi. L'importante è non essere mai pifferaio di alcuno. Rifiuto decisamente il vino dei falegnami, ma non ho mai sposato la causa del vino dei fabbri.

### A ME MI PIACE

## La donna si sente champagne non acqua minerale

**D**onna è bello. Oh, quali e quante motivazioni spesso trascinano il "maschio" a rendere così omaggio al gentil sesso. Vorrei comunque aggiungere alle laudi una nuova e inedita valenza. Donna è bello quando rifiuta sdegnosamente l'accostamento all'acqua minerale. È il caso di una misteriosa Libera & Sola che rifiuta lo stereotipo di liscia, gassata o millesimata. «E che sono una Boario addizionata con anidride carbonica o una Grand'Anné?».

Ebbene sì, può anche essere che una Libera & Sola sia come lo champagne o lo spumante. E sai perché?

Le millesimate come il Krug Clos de Mesnil, il Clos de Guasses, il Giulio Ferrari 82, il Ca' Del Bosco 81 e il Gancia dei Gancia Vintage sono creature uniche, irripetibili e con caratteristiche originali. I loro profumi, i sapori e i bouquet non saranno mai simili perché le combinazioni saranno sempre diverse.

La fragranza, la delicatezza, l'armonicità, l'eleganza e la finezza di solito danno vita a un cavallo di razza con caviglia sottile che non ha copia: viene prodotto solo l'originale. D'altro canto i vari Philipponat, Ferrari Brut,

Krug, Ca' Del Bosco, Dosage Zero e Gancia di serie e quindi non millesimati sono frutto di fragranza ed eleganza oppure armonicità e finezza o ancora gusto, equilibrio e armonia. Purtroppo questi vini di serie, pur essendo eccellenti, non esprimono tutte le valenze contenute nei millesimati pur essendo prodotti nelle medesime cantine. Chiaro ora il concetto, per la Libera & Sola? Quindi ci sono le gassate, le lisce e le millesimate, ma sono solo quest'ultime a far affermare: donna è bello. Così è se mi piace. (D.P.)