

## Parigi: degustazione di vini italiani

**A**ncora un grande incontro in Francia tra i vini italiani e gli operatori e la stampa francese promosse dal Seminario Veronelli e da L'Etichetta con la diretta partecipazione di Luigi Veronelli e grazie alla preziosa collaborazione e sponsorizzazione della CMVS.

Un appuntamento in due occasioni di speciale circostanza: il 2 e 3 dicembre durante la Foire des Particuliers e quindi sugli Champs Elysée all'Espace Initiative, a testimonianza che forse un intelligente accordo tra l'enologia italiana e quella francese, al di là di esasperati nazionalismi è forse l'unica strada per l'affermazione dei buoni vini sulle tavole d'ogni paese.

Grandi e suggestivi gli assaggi ed i confronti, tutti comparati ma volutamente non competitivi proprio perché questo è stato lo spirito degli organizzatori e sostenitori della manifestazione. Tra i vini presenti il Soave classico cru Croce di Roberto Anselmi, il Pinot bianco cru Plessiva di Mario Schiopetto, il Barolo di Aldo Conterno, ed ancora quelli di Marco Felluga, di Donnafugata, di Ca' Del Bosco, di Antinori, del Castello di Ama, di Cavalleri ed altri sempre di grande pregio

ed immagine.

Due grandi giornate e due stupende serate anche con la partecipazione di Gabriele Cionini, il più importante ed esperto importatore di grandi vini italiani in Francia, e con la presenza di famosi giornalisti d'oltr'Alpe (tra cui quelli di Gault e Millau) e dei nostri rappresentanti ICE a Parigi oltre il Direttore Commerciale della CMVS Sig. Heymann.

Anche in questo l'iniziativa della CMVS è stata significativa e determinante a conferma e sostegno dell'intera idea che è portata avanti dalla Città Mondiale del Vino: nutrire la speranza che iniziative di questo tipo ed il prossimo mercato comune portino ad un arricchimento delle carte delle enoteche e dei ristoranti dei due paesi di così grande tradizione enologica e quindi ad un allargamento dei consumi delle tavole familiari.



*Due momenti della degustazione svoltasi agli "Champs Elysée" di Parigi.*



*Pagina a fianco in alto i partecipanti alla Tavola Rotonda svoltasi a Madrid.*

*Sotto, foto di bottiglie riprese nel corso della degustazione svoltasi a Barcellona all'Intervin.*

*Qui sopra un momento della degustazione.*



7, place de la Défense  
92090 - Paris La Défense - cedex 26  
Tel. 47.76.78.10

**Gualtiero Marchesi l'ha inventato. A voi scoprirlo.**



Con in mente un aroma che pareva irraggiungibile, sono state selezionate con estrema severità quindici pregiatissime qualità di arabica.

Queste hanno dato vita ad una inedita miscela sottoposta, nel corso di nove mesi, ad innamerevoli, quasi impercettibili modificazioni, alle quali corrispondevano altrettante degustazioni.



Alla tremilanovecentonovantaseiesima degustazione Gualtiero Marchesi ha sorriso.

Quando scoprirete questo caffè, sorriderete anche voi.

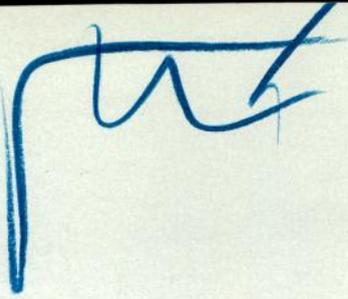
**GUALTIERO MARCHESI**  
CAFFÈ



Chiamate questo numero dalle 8 alle 20 dei giorni feriali e al mattino dei giorni festivi: potrete avere maggiori informazioni sul caffè di Gualtiero Marchesi e dove trovarlo, tutto con un solo gettone, da qualunque parte d'Italia.

Prodotto e distribuito da





Un termine post quem per la storia del bicchiere: il 1452 quando Angelo Barovier inventa il cristallo. È la perfetta assenza di colore che consentirà al vino di diventare signore incontrastato del bicchiere.

## Dimmi che bicchiere usi

“Vinum bibant homines, animalia cetera fontes”. Nessuna invenzione potrebbe nascere dall’acqua perché la sua bellezza e bontà (perdute) si esauriscono nella necessità. La natura del vino è il piacere e come tutti i piaceri ha un suo rituale e una sua legge che lo costituisce. Il vero bevitore sa che il vino è il *socius* di un privilegio amoroso in cui vengono scambiate domande e offerte, forse universali, certamente personali che, se non trovano accordo, non si realizzano raggiungendo l’unica meta possibile: il piacere. Alla domanda: fammi vedere quello che sei (che sai fare e come lo fai) il vino risponde con la stessa

**Borek Sipek, *Neboy*, “Glass Collection” di Sawaya & Moroni: una geniale invenzione in tradizionale vetro soffiato di Murano.**

domanda. In questo rapporto amoroso la menzogna, il mentire, è la pena del piacere: solo se non c’è inganno il piacere incontra il suo fine. L’inganno di un tempo era l’acqua dell’oste: oggi gli inganni sono altri e più sofisticati, ma di questo parleremo un’altra volta. Oggi parliamo di bicchieri, al plurale, perché il vino è multiforme. “L’ordine delle bevande va dalle più leggere alle più inebrianti e profumate” recita Brillat Savarin aggiungendo che i greci dell’antichità bevevano i vini secondo questa progressione, usando bicchieri sempre più grandi, quanto migliore era il vino che vi si versava; e poneva particolare attenzione al naso che può così con tutta comodità prendersi la sua parte indispensabile di odori, profumi e aromi. Ma con il naso un altro organo partecipa della formazione del gusto: la vista, che la nostra cultura privilegia su tutti gli altri. La storia del bicchiere partecipa di questo privilegio accordato alla vista

ed educato dalla nostra sensibilità estetica alla luce nella rivelazione che gli impressionisti ci hanno offerta. È una storia che parte da lontano e una data fissa un prima e un dopo assoluto: metà del ‘400, forse il 1452, quando Angelo Barovier, uomo di eclettica cultura umanista, discepolo del dottissimo filosofo alchimista Paolo da Pergola, inventa a Murano il cristallo e con il cristallo la perfetta assenza di colore nel vetro, la limpidezza della materia. Prima di questa data gli antenati dei bicchieri, i cyati, i mojoll, *cum pede* o nostrani, erano lattiginosi e decorati secondo le tecniche orientali, arabe e siriane. L’aspirazione cinquecentesca di esaltare la luce nella materia porta essenzialità nella forma, ma l’intento estetico continua a esercitare una sorta di priorità e addobba la perfetta forma del bicchiere con decorazioni a smalto e a goccia, figure in rilievo alla ricerca di una bellezza che la tecnica evoluta consentiva. Incisioni con punte di

di Mario Mariani

alcuni buoni Chardonnay, Drouhin ritiene che il mercato stia diventando saturo di questo vino e le sue scelte si orienteranno verso il Pinot Nero. Subito dopo la casa di champagne francese Laurent Perrier ha acquistato circa 40 ettari. I terreni sono adiacenti a Drouhin ad una altitudine di 300/350 metri. Il prezzo è stato di 8500 dollari per ettaro (in Borgogna costerebbe 150 milioni per ettaro). Lo stesso terreno stava per essere acquistato da Brian Croser di Petaluma Winery, un'azienda australiana. Questi due investimenti sono importanti per molte ragioni e certamente accentueranno l'interesse dell'opinione pubblica su tale regione.

#### Per una sintesi

Innanzitutto una premessa. Nel mondo ci sono circa due milioni di ettari di Cabernet contro circa 2000 di Pinot Nero. La sproporzione è enorme: se si aggiungono varietà come il Cabernet Franc, il Syrah, lo Zinfandel è evidente come il consumatore in genere sia più esposto all'offerta di vini dal colore più intenso e di maggiore densità, concentrazione e struttura.

I tre grandi svantaggi di questa varietà rispetto al Cabernet Sauvignon e al Syrah (gli altri due grandi vitigni rossi di Francia) sono quello di avere una buccia molto fine, che è più attaccabile dalla muffa in caso di umidità eccessiva, quando la bacca comincia ad arrivare a piena maturità.

La qualità è inversamente proporzionale alla quantità vendemmiata. È una varietà che richiede una serie di fattori climatici ben precisi per una maturazione adeguata a produrre vini di estrema finezza ed eleganza. Se è troppo freddo il vino sarà generalmente magro e un po' tagliente a causa di una acidità non perfettamente equilibrata con gli altri componenti. Se troppo caldo gli aromi primari tendono ad essere troppo cotti e stucchevoli.

Tuttavia lo standard complessivo risulta essere piuttosto buono. Tutti i vini dell'Oregon assaggiati erano ben fatti, curati nella vinificazione, senza asperità eccessive all'assaggio, salvo qualche impressione di una certa acidità in alcuni.

Ciò che più sbalordisce è la capacità di espressione degli aromi primari, che raggiungono un'opulenza difficilmente

paragonabile ad altri vini. Tanto che la pienezza delle sensazioni olfattive è quasi sproporzionata rispetto a quelle gustative. Il ventaglio di esse è ampio. Dai sentori di frutta concentrata a bacca rossa come la fragola matura, la prugna, alla fragranza e alla freschezza di un gamay e talvolta alla vaniglia e al legno fresco leggermente tostato. Inoltre c'è una minore struttura molto bene bilanciata da una componente tannica non tanto aggressiva che rende questi vini abbastanza facili da bere. Forse un Pinot Nero della Côte d'Or che proviene da un buon "Climat" è capace di produrre un vino più ricco e concentrato con una maggiore proiezione nei tempi lunghi di un Pinot Nero dell'Oregon. Gli elementi che il mio palato "va cercando" (che sono la sensazione gustativa di un certo vigore, una certa carnosità, una ben espressa tannicità, con al tempo stesso un buon e bilanciato dosaggio di legno) li ho ritrovati meglio in alcuni Pinot Neri della California come quello di Saintsbury Vineyards nella Carneros Valley o di Chalone Vineyards. Forse la minore austerità dei Pinot dell'Oregon rispetto alla Francia non è dovuta solamente a una differenza di fattori climatici bensì all'età dei vigneti in grado di produrre più componenti vegetali negli aromi anziché quel "gout de Terroir" che deriva da apparati radicali molto profondi e estremamente radicati alle medesime sorgenti.

#### Degustazioni

*Rex Hill Pinot Noir Maresh Vineyards*, annata 1986

Estremamente astringente con uno strano finale amaro. Manca assolutamente di profumi varietali sia nel naso che al palato. Un po' di volatile. Improbabile un ulteriore sviluppo in finezza.

*Oak Knoll Oregon Noir Oregon*, *Vintage Select*, annata 1982

Colore rosso rubino chiaro, brillante con lievi riflessi marronati "on the rims". Al naso si presenta estremamente ricco di aromi tipicamente varietali, confettura, prugna matura e ciliegia. Struttura leggera, morbido ma compatto, senza asperità. Persistenza aromatica inesistente.

*Amity Pinot Noir 1983* (Yamhill Country)

Colore rubino chiaro, brillante. Naso: aromi varietali maturi, leggermente affumicato. Al palato è acquoso senza definizione e concentrazione. È un bel rosato.

*Knudsen Erath Pinot Noir Yamhill County Vintage select*

Profumatissimo, un po' caramelloso con prevalente sentore di prugna matura e terroir. Quasi inconsistente la spalla tannica, acidità elevata. Corto e pungente.

*Adelsheim Pinot Noir (Willamette Valley) 1987*

Colore quasi rosato con lievi riflessi mattonati, brillante. Il profumo è bene espresso con sentori di frutta di sottobosco e ciliegia cotta. Ancora tannico con una certa astringenza dovuta ad una polimerizzazione non ultimata. Il sentore netto di legno tostato si confonde con quello di confettura stagionata.

*Ponzi Pinot Nero 1987* (Willamette Valley)

Colore rosso rubino chiaro con lievi riflessi aranciati. Pur essendo certamente privo di residuo zuccherino, possiede una tale concentrazione di frutti maturi non solo nel naso ma anche nel palato che è forse troppo dolciastro. Prugna concentrata, mista a ciliegia e spezie. Sul finale appare la lieve tostatura di legno fresco ed una certa astringenza. È vino da bersi accompagnato fra tre anni.

*Amity Vineyards Pinot Noir 1987*

Colore rubino chiaro, brillante. Naso un po' accorpato con pronunciati sentori di legno fresco che prevalgono sugli aromi. Tannico, con chiaro sentore di prugna e ciliegia cotta. L'astringenza è accentuata sul finale.

*Eyrie Pinot Noir 1987* (Willamette Valley Yamhill Country Reserve)

Concentrato, morbido, con una incredibile varietà di aromi primari che si fondono con sentore più complesso di ciliegia sovratura e liquerizia. Molto morbido, impressione di residuo zuccherino che non c'è. Uno dei migliori, da bersi fra quattro anni.





altrettanto speciali, pensa riconoscente a Bergese, che anche nel campo delle paste le diede consigli preziosi. Il ripieno è di patate passate, nonché di porri affettati finissimi, cotti al burro e tritati, parmigiano reggiano grattugiato, uova, un po' di tartufo. Una volta scolati, si passano in una salsa di burro e porri grattugiandovi sopra il profumatissimo tartufo d'Alba. Semplicemente squisiti.



eccellenza: le patate e il merluzzo, che è poi baccalà ammollato. Entrambi bolliti, conditi con una salsetta calda a base di olio, aglio e prezzemolo e sopra, neanche a dirlo, una generosa grattata di tartufo d'Alba. Provare per credere. Un piatto che entusiasmerà gli aficionados di baccalà e stoccafisso.



come purtroppo talora capita nelle grandi città, dove qualche macellaio passa alla macchina affettatrice impostata finissima della carne che poi si "sbrindella" spiacevolmente. Si condiscono solo (!) con ovuli affettati fini, una salsetta a base di olio e limone e infine una ricca grattata di tartufo. Una preparazione che è giustamente un vanto della cucina piemontese.



benedetta) grattata di tartufo su un "letto" di ruchetta selvatica e di teneri, edibilissimi fiorellini (qui chiamati "bejom", begli uomini, e perché no?).



quelli di Nizza e di Incisa). Si bollono in acqua acidulata col limone per evitare che si anneriscano, quindi si passano in padella con burro generoso. Si servono coperti con una fonduta classica di fontina e tuorlo d'uovo e con un'altrettanto classica grattata di tartufo. Un sapore antico e morbido, un piatto davvero eccellente.

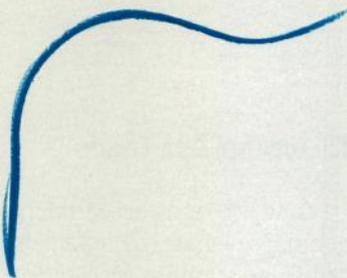
## Ristorante "da Guido"

La strada si snoda nel Monferrato (ma non siamo lontani dalle Langhe), bellissimo sempre e decisamente romantico nella stagione autunnale e si ferma a Costigliole, dove da 30 anni ormai c'è Guido Alciati, che con la moglie Lidia e, oggi, i bravissimi tre figli (Ugo in cucina, Piero e Andrea in sala) accoglie ogni sera ospiti sceltissimi. Il servizio, nella grande sala ovattata stile Anni '50, con i tavoli ben distanziati coperti da splendide tovaglie di Fiandra e ricchi pizzi, è una confortante certezza fin dal primo momento. I vini portano alla cantina, un luogo straordinario da visitare quasi come una cappella, con oltre 1200 etichette dei migliori prodotti delle più buone annate. Ma la prima, vera grande cura di Guido e della dolcissima signora Lidia sta nella ricerca e nell'acquisto della materia



prima, un tentativo nobile e faticoso di difendersi da conservanti, additivi e quant'altro. Le robiolo, come le uova, vengono da Roccaverano, da mucche e galline "personalmente" conosciute. Le carni da un luogo segreto del cuneese.

La linea gastronomica di questa unitissima famiglia è classica e regionale, magari con qualche vecchia ricetta della nonna materna Pierina, dei cui gelati fatti a mano ancora si favoleggia. E mentre siamo lì ad aspettare che i biscottini "brutti ma buoni", fatti in casa come d'altronde tutta la pasticceria mignon, escano dal forno, arriva una richiesta di prenotazione (qui fin dall'inizio si è lavorato solo così) per il 21 aprile 1991: un buongustaio che non lascia nulla al caso, proprio come la famiglia Alciati Ristorante "da Guido", piazza Umberto I, 27, Costigliole d'Asti, tel. 0141/966012. 



## Che mi dici dell'Oregon? Pinot nero

“Le condizioni troppo favorevoli come un terreno eccessivamente fertile, un clima caldo e assolato, precipitazioni o irrigazioni regolari produrranno vini potenti, aromatici mentre quelli capaci di sviluppare finezza ed eleganza provengono da climi meno favorevoli e certamente più freddi, da un numero limitato di zone specifiche con microclima particolare dove un terreno povero, la capacità di drenaggio e l'esposizione dei vigneti compensano l'eccessiva rigidità del clima. Questi elementi di compensazione ad un clima altrimenti ostile sono quello che i francesi definiscono 'terroir' senza il quale non esisterebbero i loro grandi

Ponte sul Columbia  
River a Portland,  
capitale dell'Oregon.

I produttori locali sono convinti che l'Oregon possa diventare una delle regioni vinicole più qualificate del mondo, seguendo l'esempio della California e grazie anche all'aiuto di investimenti europei.

vini”. (Bruno Pratts)

Se questo corrispondesse sempre alla realtà, allora l'Oregon e i suoi vini potrebbero rappresentare il miracolo dei prossimi anni. Questo paese vive ora il boom che visse la California quindici anni fa. Quest'ultima salì alla ribalta dimostrando come si possano produrre i vini più diversi in virtù di un clima particolarmente favorevole. L'Oregon al contrario può dimostrare come si possano produrre alcune varietà specifiche grazie ad un microclima e ad un terreno particolare, in grado di resistere al grande freddo e all'umidità.

L'Oregon si trova sopra la California ed è delimitato a Ovest dal Pacifico che bagna 400 miglia di costiera. A Nord il Columbia River lungo tutto il suo corso crea il confine naturale con lo stato di Washington e ad Est le pianure desertiche del Walla Walla Valley segnano i confini con lo stato montagnoso dell'Idaho. Tutto lo stato è attraversato da una catena

montuosa, la Cascade Range, che è l'elemento determinante nella formazione di vari microclimi e soprattutto nel dividere il paese in due zone climatiche fondamentali. La parte orientale rispetto alle montagne è pressoché desertica, sebbene si coltivi la vite verso il Nord.

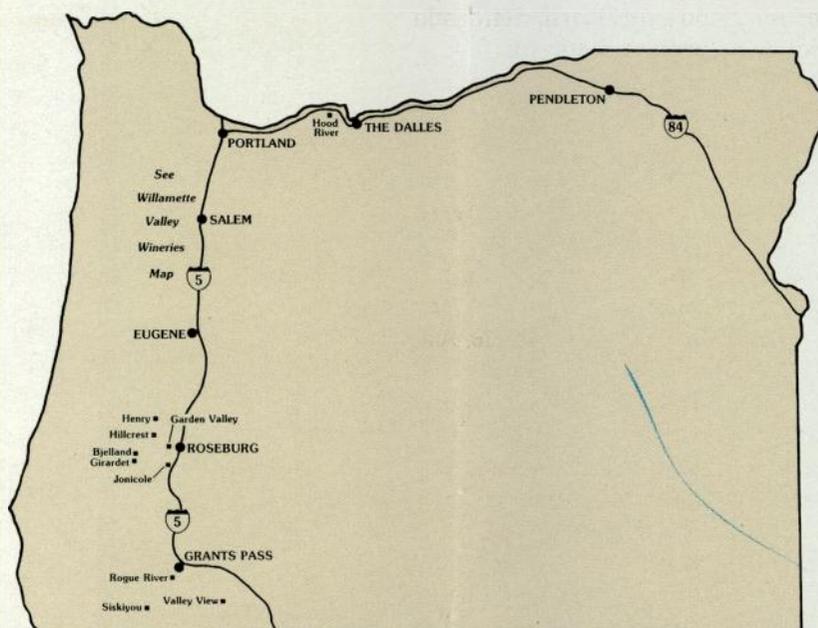
La parte occidentale della catena montuosa forma continuamente una parziale barriera alle correnti provenienti dal Pacifico, pertanto tale zona è ideale per lo sviluppo di alcune delle varietà di Vinifera da clima freddo, come il Pinot nero, lo Chardonnay e il Riesling. La principale regione vinicola si trova nella parte occidentale fra l'Oceano e la catena del Cascade Range, anche se recentemente sono stati piantati vigneti a oriente delle Cascades.

La Willamette Valley, è la regione vinicola più fredda e la sorgente di gran parte della produzione del paese: qui sono concentrate la maggioranza dei vigneti e delle winery.

testo e foto di Gelasio Gaetani



Che mi dici  
dell'Oregon?  
Pinot nero



### I pionieri

L'attuale industria vinicola non sarebbe forse mai esistita se non ci fossero stati tre uomini: Richard Summer, David Lett, Richard Cury. Provenivano tutti dalla California dove avevano studiato enologia all'Università di Davis. Furono attratti proprio da quel clima freddo-umido che avrebbe certamente assicurato una maturazione lenta a quelle varietà solite a maturare precocemente, come in alcune delle grandi regioni vinicole europee, in particolare la Borgogna. Oggi in alcune zone il paesaggio è cambiato e laddove vi erano sterminate distese di grano ci sono filari di vigna meticolosamente allineati. Il 1968 è stato l'anno della grande svolta, quando il dipartimento di agricoltura dell'Università dell'Oregon pubblicò uno studio sulla potenzialità della coltivazione della vite. In esso asseriva che la viticoltura aveva conseguito risultati inaspettati e che la qualità delle uve era talmente buona



La carta dello stato dell'Oregon che confina a Nord con il Washington State a Est con l'Idaho e a Sud con la California.

Sopra un vigneto della Tautatin Vineyards nelle vicinanze di Salem, nella pagina a fianco il cartello d'ingresso della Amity Winery.

che sarebbe stato conveniente iniziare a trasformarle in vino di alta qualità, suggerendo per la prima volta di piantare varietà di *Vitis vinifera* anziché *Vitis Labrusca* sino ad allora raccomandata. Inoltre si paragonava il clima della zona di Roseburg a quello di alcune aree viticole più fredde della California che già producevano rinomati Pinot neri, con la differenza che il prezzo del terreno era di gran lunga inferiore, circa un sesto in meno di quest'ultima. Lo studio metteva in evidenza la crescente domanda di vino locale a scapito di quello californiano e come questo potesse divenire fonte di reddito sotto forma di tassazione per ogni bottiglia venduta nello Stato. Tale studio incoraggiò il centro di ricerca dell'università che creò alcuni vivai sperimentali a Corvallis e ad Aurora; Hoya Yang, che proveniva da Davis, diretto per molti anni le microvinificazioni e il lavoro di selezione clonale. Nel 1969, per volontà degli stessi produttori, fu introdotta la legge della quarantena per qualsiasi varietà importata, al fine di proteggere la giovane industria dagli attacchi pesticidi più diffusi, incluso la fillossera.

La conversione significativa in vigneti cominciò nei primi anni '70 ed oggi corrispondono a circa 10.000 ettari suddivisi fra le due maggiori zone viticole, la Willamette e la Umpqua Valley. Le estensioni medie di ogni produttore vanno da un minimo di cinque ad un massimo di venti ettari, se si escludono i recenti investimenti esteri di cui tratteremo in un capitolo a parte.

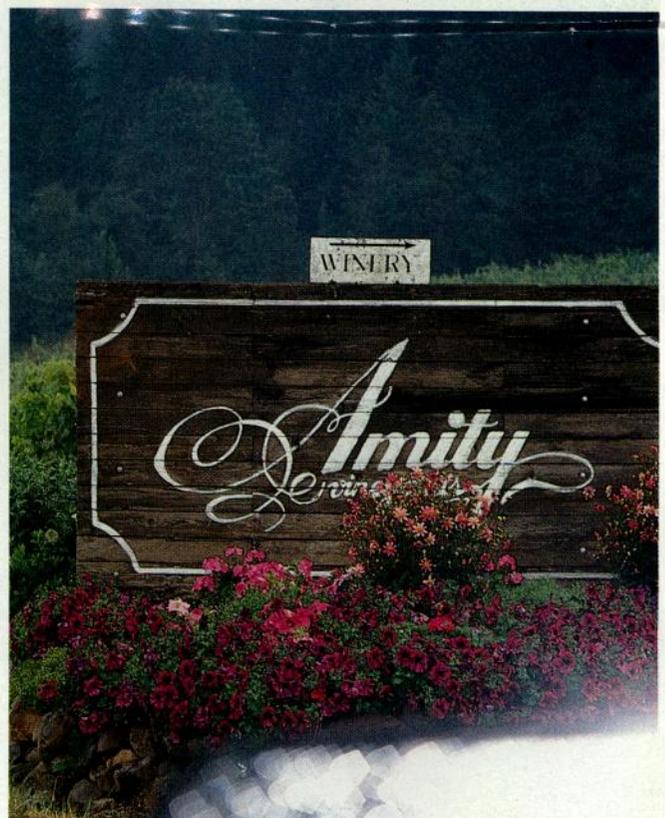
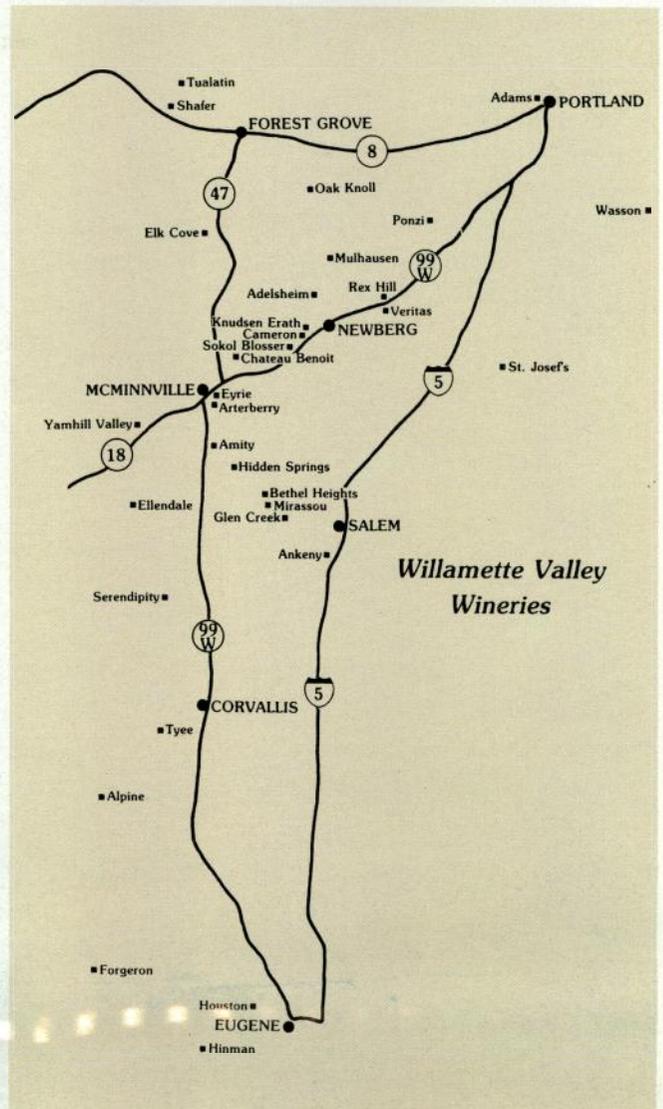
#### Le principali aree viticole Willamette Valley

Nel 1984 il Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms (BAFT) la riconobbe formalmente come zona specifica di produzione vitivinicola sul modello della nostra Doc. Larga circa 260 km e lunga 150, si estende dal confine Nord dello stato, il Columbia River fino alle Calapooya Mountains a Sud della città di Eugene, per circa metà della lunghezza dello stato. È delimitata a Est dalla catena delle Cascade e ad Ovest da una catena costiera più bassa; gran parte degli appezzamenti coltivati a vigneto giacciono su versanti collinari rivolti a Sud ad un'altitudine fra i 100 e i 400 metri. Al di sopra di questa il clima è

generalmente troppo freddo e piovoso e al di sotto si corre il rischio di gelate: durante la notte l'aria fredda ristagna impedendo alle piante di riscaldarsi rapidamente al sole estivo. Inoltre il suolo impregnato di umidità impiega molto tempo a riscaldarsi, ritardando così lo sviluppo vegetativo di primavera. Per questo è importante l'esposizione a Sud che, come in tutti i climi settentrionali, permette di catturare il massimo di energia dai raggi solari, anche perché alcune aree della Willamette Valley sono di frequente coperte di nebbia durante le prime ore del giorno, a ricordare che l'Oceano Pacifico non è distante, e che la fascia costiera blocca soltanto parzialmente il flusso di aria umida proveniente dal mare. Pertanto visto che la nebbia tende a dissiparsi nella tarda mattinata, l'esposizione a Sud è ideale perché si avvantaggia del sole pomeridiano.

Secondo il sistema di classificazione dell'Università di Davis il clima della Willamette Valley rientra nella regione I, tuttavia in molti aspetti essa presenta similarità con alcune zone europee anziché con altre zone vinicole americane. Ciò non significa necessariamente che sia superiore ad altre zone d'America, ma spiega un po' la similarità di alcune tecniche enologiche adottate ed una certa filosofia culturale.

In California ad esempio le varietà di *Vitis Vinifera* indicate per i climi freddi come il Pinot nero sono coltivate nelle zone più fredde (come la Carneros Area) e così avviene in tutte le regioni calde del mondo. Nella Willamette Valley, come nelle maggiori regioni produttrici europee, la scelta degli appezzamenti avviene con il criterio diametralmente opposto e la vite viene coltivata laddove è possibile catturare microclimi più caldi da quelle aree fredde ai margini della possibilità di allevamento della vite. In tal modo la maturazione sarà più lenta ma la qualità certamente migliore. In Europa i produttori si aspettano che in talune annate l'uva non sia completamente matura al momento della vendemmia, tributo necessario in cambio dell'eccellenza delle grandi annate. Credo che in questo sia racchiuso il concetto dell'affermazione di Bruno Pratts che ho riportato all'inizio dell'articolo. Il Pinot nero ad esempio non viene coltivato in Borgogna





Che mi dici  
dell'Oregon?  
Pinot nero



Un'ampia distesa di  
vigneti nella zona di  
McMinville, cuore della  
Willamette Valley.

semplicemente per tradizione. Nel Bordeaux, dove il Pinot nero è tradizionalmente coltivato, fa più caldo che in Borgogna ed il Pinot nero produrrebbe vini più potenti in quanto la maturazione sarebbe certamente più facile ma la qualità ne risentirebbe perché esso matura più velocemente delle varietà bordolesi e necessita del clima più freddo della Borgogna. Per lo stesso motivo il Cabernet Sauvignon o il Merlot sono coltivati nella più calda regione di Bordeaux ma non nell'ancora più calda Valle del Reno. La migliore qualità dell'uva, e di conseguenza i migliori vini, provengono da quelle regioni dove il clima è al limite delle possibilità di sviluppo perfetto della pianta e dove la maturazione coincide in genere con la fine dello sviluppo vegetativo. Un clima che permette la maturazione facile e veloce delle uve, ruba a esse la delicatezza di taluni aromi primari impedendo al futuro vino lo sviluppo di alcune componenti e di alcune *nuances* negli aromi.

#### **Umpqua Valley**

Nel 1984 fu ufficialmente riconosciuta come area a vocazione vinicola dal BAFT. È la regione vinicola più vecchia del paese e le prime barbatelle di *Vitis Labrusca* risalgono al 1800. Con l'avvento del proibizionismo si cessò sia la coltivazione che la lavorazione finc agli inizi degli anni '60, quando intervennero nuovi viticoltori. Sebbene gran parte dei vigneti siano concentrati nella Willamette, al Nord, l'Umpqua Valley rimane una regione vinicola importante. Più a Sud della Willamette Valley si estende per circa 120 km di lunghezza e 60 in larghezza. Il clima è quasi simile a quello della Willamette e rientra nella zona I della classificazione di Davis, tuttavia è leggermente più calda e più secca e di conseguenza la stagione vegetativa è più corta e le temperature invernali ed estive sono, in entrambi i casi, estreme. Più a Sud il caldo è maggiore perché le montagne della fascia costiera sono più elevate e impediscono quasi completamente l'afflusso di aria marina dal Pacifico. Il paesaggio è diverso e agli abeti della Willamette si sostituiscono i grandi pini e ancora più a Sud le querce caratteristiche delle colline californiane. I vigneti si trovano fra i 200 e i 300 metri di altezza:

difficilmente più in alto perché il terreno è molto scosceso. Il freddo non è un problema mentre talvolta lo sono le gelate primaverili. Le varietà più comuni sono il Pinot nero, il Riesling, lo Chardonnay, e in talune zone il Cabernet Sauvignon, che diversamente che nella vicina California, rimane una varietà secondaria.

#### **I produttori**

Le winery in Oregon sono oramai tante e stanno proliferando. Sono costituite da piccoli produttori che hanno costruito la loro reputazione vendendo a prezzi abbastanza elevati, se si pensa che i Pinot neri e gli Chardonnay costano al dettaglio negli States intorno ai quindici dollari la bottiglia. In questo viaggio abbiamo visitato una trentina di cantine tra le più importanti delle circa cento sparse nella zona.

#### **Ponzi Vineyards**

È solamente ad una ventina di chilometri dal centro di Portland. Il suolo ed il microclima sono differenti da quello frequente nella Willamette Valley. Quasi tutti i vigneti della valle sono infatti ad una altitudine di 300 metri, mentre le vigne di Ponzi sono a circa 50 metri sul livello del mare su terreno prevalentemente sabbioso, con dintorni argillosi ed una capacità di drenaggio limitatissima. Questa differenza geologica è data dal fatto che quella precisa area era una volta il letto del Tualatin River. Dick e Nancy Ponzi (di origine italiana) vivono qui da circa vent'anni e dove posseggono un vigneto di circa 4 ettari che fornisce i due terzi delle uve vinificate, mentre la rimanenza proviene da altri due vigneti della zona, la Five Mountains Vineyards e la Medici Vineyard. La produzione è divisa fra Chardonnay, Pinot Nero, Riesling e Pinot Gris. Sono fra i primi a lavorare sul Pinot Gris, una varietà originaria dell'Alsazia e del Nord Italia, non ancora molto diffusa ma che diventerà certamente importante come il Pinot Nero, di cui è una derivazione genetica.

Il Pinot Nero di Ponzi è forse meno corposo e strutturato di altri ma certamente più elegante e delicato. Questo perché è il risultato dell'uvaggio di due cloni diversi, il Pommard molto diffuso che produce un vino più concentrato e colorato e un altro, il Wadenswil che matura prima e

produce un vino più leggero, più fresco ma più delicato nei profumi. Gli altri produttori che cercano una maggiore eleganza attraverso il *blend* di vari cloni sono Knudsen Erath winery, Elk Cove, Oak Knoll, Amity. *Ponzi Vineyards, Route 1, Box 842, Beaverton, OR 97005.* Tel.: (503) 2940606.

#### **Amity Vineyards**

Myron Redford proviene dallo stato di Washington dove ha lavorato per diversi anni in alcune cantine, fino a quando nel 1974 acquistò in partnership, una winery in vendita a 45 miglia a Sud-Ovest di Portland nella zona di Amity. Iniziò con la produzione di un Pinot Nero Nouveau ottenuto dalla macerazione carbonica di uve a maturazione precoce acquistate nello stato di Washington. Successivamente il Riesling secco e i Gewürtztraminer diventarono i *trademarks* della cantina. Ma il vero interesse di Redford è il Pinot Nero, maturato in piccole pieces e non il tipo nouveau. Il suo 1977 Wadenswil, prodotto in 800 bottiglie, vinse una serie di *tasting* locali importanti e oggi è un prodotto affermato e richiesto. Il 1978 Winemaker's Reserve è classificato fra i primi dieci dei 180 Pinot Neri selezionati dal "Wine spectator" per una degustazione. Ogni tipo di clone e appezzamento nei vigneti è vinificato separatamente. Redford crede che la selezione delle masse da lotti separati sia l'unico passo per migliorare la qualità di anno in anno e per ogni vendemmia produce due o tre tipi di Pinot Nero, uno d' consumo corrente e un tipo da invecchiamento. Il suo Pinot Nero da invecchiamento è piuttosto tannico, astringente. I cloni da lui usati sono il Pommard, il Wadenswil e il Gamay. Quest'ultimo, in declino, che conferisce una maggiore acidità al vino, è stato usato spesso in zone sbagliate e pertanto non riscuote gli stessi entusiasmi degli altri due introdotti successivamente, mentre alcuni dei Pinot Neri con maggiore potenziale di longevità hanno nel *blend* una buona percentuale di Gamay Pinot Noir. Redford è uno dei più grandi "supporter". Per coloro che non possono visitare la cantina è invece interessante visitare "The Oregon Wines Tasting Room" alla Lawrence Art Gallery in Bellevue, 9

miglia a Sud-Ovest di McMinville dove ha creato una delle più belle sale da degustazione di tutti i vini del Paese.

*Amity Vineyards,*  
18150 Amity Vineyards Road S.E.  
Amity, Oregon 97101.  
Tel.: (503) 8352362.

#### **Adelsheim Vineyards**

David Adelsheim oltre ad essere uno dei migliori produttori è anche il portavoce più rappresentativo dell'industria vinicola del paese. Prima di realizzare la sua cantina ha studiato a Davis, ha lavorato a fianco di David Lett ad Eyrie vineyards, ha studiato e lavorato in Francia al liceo viticolo di Beaune. Le sue ricerche e il suo lavoro sono stati determinanti ai fini del riconoscimento della Willamette Valley come zona a vocazione

vinicola da parte del BAFT. Si devono a lui alcune regolamentazioni particolarmente restrittive come quella sullo zuccheraggio (di gran lunga inferiore alla Borgogna) e alle percentuali minime obbligatorie per potere usare il nome varietale in etichetta (superiori alla California). Ha pubblicato molti testi fra i quali uno studio sui metodi di allevamento dei vigneti nelle zone a clima freddo. In un certo senso rappresenta lo spirito dei produttori dell'Oregon completamente dedicato alla realizzazione dell'idea che questo paese possa diventare una delle regioni vinicole più qualificate del mondo. Produce principalmente Pinot Nero e Chardonnay e su entrambi ha sperimentato diversi tipi di legno francese.

Per il Pinot nero Adelsheim usa una combinazione di tre legni diversi, quello di Allier che impartisce una maggiore complessità ed una certa spina dorsale, quello di Tronçais che impartisce una vaga speziatura agli aromi e il Never che impartisce una maggiore corposità. Per lo Chardonnay la scelta cade sul Limousine che accentua l'acidità offrendo un leggero e fresco sentore di limoncello con uno slittamento d'amaro nel finale e il Nevers che impartisce una certa morbidezza e rotondità bilanciando l'acidità e la leggera astringenza. Adelsheim produce anche Riesling, Pinot Gris, Sauvignon Blanc e recentemente il Gamay, la varietà del Beaujolais che è

ben differente dal Gamay Beaujolais clone del Pinot Noir e dal Gamay di Napa che si ritiene derivi dal Valdigue una varietà del Rhone Valley. Il Pinot Gris a differenza dello Chardonnay non subisce alcun passaggio nel legno. Come gran parte delle cantine anche la loro è una struttura costruita in legno abbastanza semplice e funzionale perfettamente inserita e integrata nel paesaggio circostante che è rappresentato da una vallata piena di vigneti.

*Adelsheim Vineyards,*  
22150 N.E. Quarter Mile Lane,  
Newberg, Oregon 97132.

e analizzato molte aree la sua scelta è caduta sulle Dundee Hills della Willamette Valley.

A quei tempi la sua fu una scelta solitaria, perché l'università dello stato raccomandava la Vitis Labrusca come unica specie piantabile e i suoi professori di Davis lo scongiurarono di intraprendere una impresa così rischiosa.

Se oggi i Pinot Neri dell'Oregon hanno una loro collocazione sul mercato americano ed una fama crescente, è grazie al successo che la Eyrie Vineyards, con le sue 6000 casse l'anno, ha costruito dal nulla. Infatti nel 1979, a Parigi, davanti ad un

**Che mi dici  
dell'Oregon?  
Pinot nero**



#### **The Eyrie Vineyards**

David Lett pur essendo arrivato in Oregon nel 1965, è uno dei fondatori di tale industria.

È stato il primo a concentrare i suoi sforzi sul Pinot Nero. Dopo avere lavorato in alcune cantine della California e avere studiato a Davis, Lett è arrivato in Oregon alla ricerca di un posto dove coltivare varietà come il Pinot Nero e lo Chardonnay.

A quel tempo era raro trovare in California vini particolarmente interessanti di entrambe le varietà. Dopo avere visitato

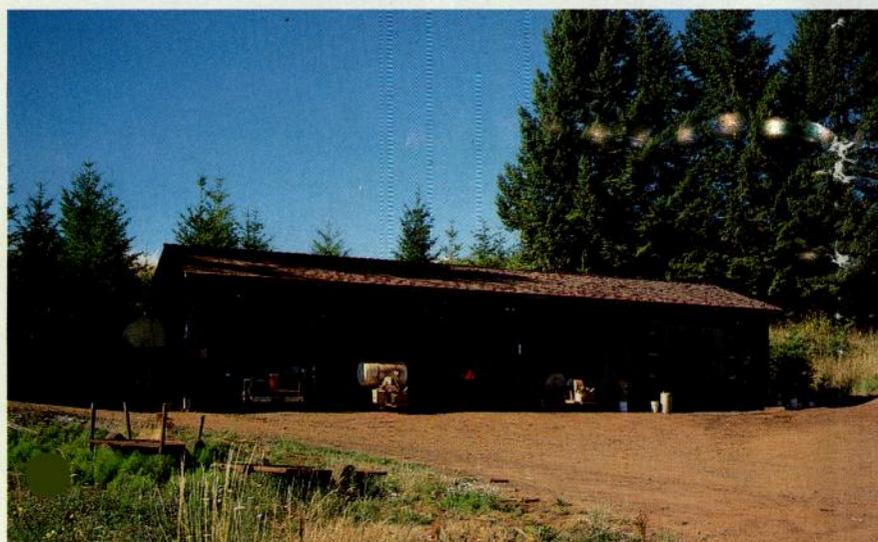
gruppo di esperti francesi furono assaggiati circa 300 vini da 33 differenti paesi del mondo. Con il disappunto di molti, incluso Robert J. Drouhin, i vini francesi non ebbero il successo aspettato e Drouhin contestò dicendo che non erano stati scelti i vini adatti a competere con i migliori del nuovo mondo: propose un match di rivincita dove i migliori Pinot Neri della sua cantina e di altri produttori di Borgogna furono selezionati per competere con gli stranieri. Era l'8 gennaio 1980; sotto la supervisione di Jacques Puisais, presidente dell'Unione internazionale degli

La stupenda, fiorita, campagna dell'Oregon, celebre per i suoi frutteti e caratterizzata da numerose conifere.

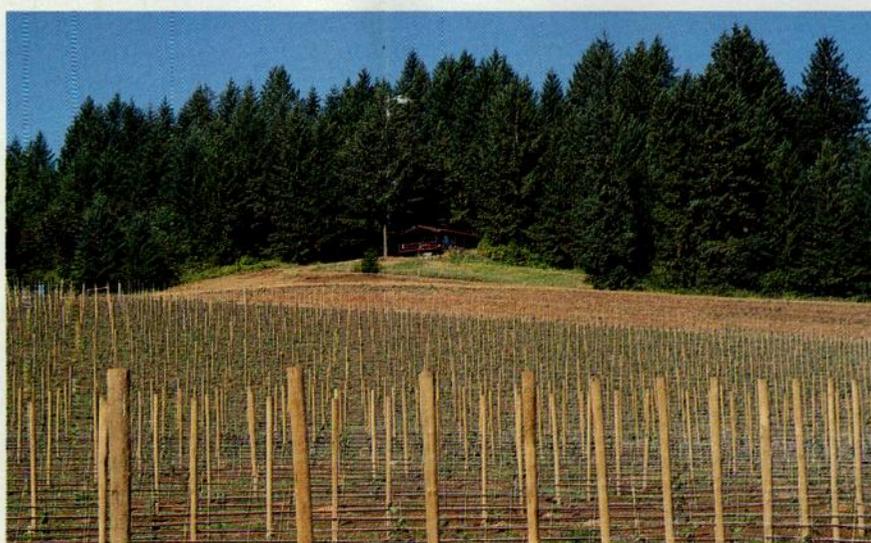
Che mi dici  
dell'Oregon?  
Pinot nero



Un impianto di Pinot  
nero della Adelsheim  
Vineyards.



Sopra un classico vigneto del Nord (Yamhil Valley) delimitato dai pini. A fianco, la rimessa della Ponzi Vineyard e sotto un recente impianto della stessa azienda, vicino a Portland.



Che mi dici  
dell'Oregon?  
Pinot nero

enologi, venti degustatori di chiara fama espressero il loro giudizio. Il vincitore fu un Drouhin 1959 Chambolle Musigny, al terzo posto un 1961 Chambertin Clos-de-Beze. Al secondo posto, con un punteggio di due decimi inferiore al primo, ci fu il 1975 Eyrie Vineyards South Block reserve dell'Oregon. Oltre al Pinot Nero ed allo Chardonnay, Lett produce tutte le altre varietà di uva bianca di origine germanica che sono diffuse in tutta la Willamette Valley, come il Pinot Gris, il Riesling, il Gewürtztraminer. In quantità molto limitata imbottiglia una versione secca di Moscato Ottonel,

questo intento. È infatti un piccolo tempio di "show off" sullo stile dei Californiani, dove l'aspetto architettonico riveste un'importanza strategica.

Tunnels di barriques nuove, balconate da cui si possono osservare reparti di fermentazione con tini di acciaio inox in fila indiana, una pulizia maniacale. L'ho trovata bellissima ma un po' folcloristica come lo sono le cantine californiane.

Lo stile dei vini è molto Burgundiano: per esempio il Pinot Nero è prodotto con lo scopo di maturare almeno due anni nel legno e a lungo in bottiglia. Anche qui le vinificazioni sono condotte separatamente da appezzamenti specifici a seconda dell'utilizzo. La produzione è di 10.000 casse e, oltre al Pinot Nero, produce le varietà germaniche.

La winemaker di Rex Hill è Lynn Penner Ash, una bionda californiana di 28 anni, che fu legata sentimentalmente a Brian Larky, l'enologo americano che ha vissuto diversi anni in Italia a fianco di Maurizio Zanella a Ca' del Bosco. *Rex Hill Vineyards, 30835 N. HWY 99W, Newberg, OR 97132. Tel.: (503) 5380666.*

#### Gli investimenti stranieri

Robert Drouhin ha investito un anno fa 10 milioni di dollari acquistando una proprietà di 100 ettari che si chiamerà Domaine Drouhin Oregon. La Maison Joseph Drouhin di Beaune è il più grosso *negociant* e produttore di vini di Borgogna dove possiede circa trenta ettari nella Côte d'Or e circa 50 nel Chablis.

La nuova winery si trova nelle Dundee Hills, 30 miglia a Sud-Est di Portland nella catena montagnosa più vicina al mare, a Nord-Ovest della Willamette Valley. Finora ha già spianato una collina e rimosso migliaia di tonnellate di terra per la realizzazione di una cantina a quattro piani, di cui due sotto terra vasti circa trentamila metri quadrati e capace di produrre 15.000 casse l'anno. Per ora Drouhin ha piantato solo sette acri di Pinot Nero e non ha alcuna fretta di produrre a pieno regime in breve termine. Egli baserà le sue scelte produttive future con l'aiuto e con i consigli dei produttori locali. Nonostante potrebbero certamente essere prodotti



Brian Larky importatore  
americano con l'enologa  
Lynn Penner Ash.

una varietà più raffinata della famiglia dei moscati. Per evitare che venga scambiato per un vino dolce, Lett lo imbottiglia nelle bottiglie dello Chardonnay che si associano di più all'idea di un vino secco.

*The Eyrie Vineyards,  
P.O. Box 204, Dundee, Oregon.  
Tel.: (503) 4726315.*

#### Rex Hill Vineyards

Paul Hart, il proprietario ha annunciato la sua intenzione di produrre il primo Pinot Nero dell'Oregon che sarà venduto a 10.000 dollari per bottiglia a qualche *wine auction* e ha costruito la sua *winery* con