



straordinario *talent scout* dell'enogastronomia made in Italy, anni fa ebbe una grande intuizione: affinare in barrique un vino che non aveva più futuro, la barbera piemontese. Giudicato vino greve, da camionista o giù di lì, inadatto alla vita moderna e ai piatti a vapore... E così è stato che Bologna, con grande coraggio imprenditoriale, ha tentato nuove strade per aggiornare al gusto corrente la sua barbera. Da queste ricerche è nato il Bricco dell'Uccellone, una barbera affinata in rovere, dal gusto sorprendente, raffinato e adatto alla cucina nuova e rinnovata.

Dopo il Bricco dell'Uccellone, Giacomo dette vita al Bricco della Bigotta, sempre barbera prodotta alla francese. Il successo di questi due vini di Bologna ha aperto nuove promettenti prospettive alla barbera; ma, nonostante si tratti di due vere perle, permane la convinzione che la vecchia barbera di Giacomo, la Monella, debba continuare a vivere a fianco della nuova generazione dei Bricchi.

Dal Piemonte si passa al Friuli, dove è opportuno segnalare un vino, Vigne dal Leon, che anni fa venne definito da un critico un piccolo Sassicaia. Lasciando ad altri gli accostamenti

celebri ma pericolosi, non si può negare che anche in questo caso si tratti di un vino prestigioso. L'uvaggio è composto da Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, un mix insolito per il Friuli. Prodotto in piccole quantità, il Rosso di Vigne dal Leon appartiene all'azienda agricola Vigne dal Leon di Tullio Zamò di Rocca Bernarda. **10**

La prossima tappa è in Lombardia, e più precisamente in Franciacorta, dove ha sede una delle aziende più innovative e prestigiose della viticoltura italiana. Qui, nell'azienda Cà del Bosco, tra l'altro una delle più belle cantine d'Europa, e quindi del mondo, nasce un vino, il Maurizio Zanella, frutto di approfonditi studi e audaci sperimentazioni.

Il vino porta il nome del suo produttore: un atto di presunzione? No certamente, perché siamo nel regno della fantasia, della creatività, della conoscenza enologica e della serietà professionale di uno dei più giovani imprenditori del settore.

Il Maurizio Zanella è un uvaggio prodotto con sapiente dosaggio di uve Cabernet Sauvignon (35-60%), Cabernet Franc (30-20%) e Merlot (35-20%), provenienti da tre delle migliori vigne della Franciacorta: Formica,



calici Minuetto Calip RCR e Royal Crystal Rock

Canelle e Poligono. Inoltre il terreno collinare in cui sono situati i vigneti è particolarmente adatto alla coltivazione di uve di alta qualità, grazie alla sua natura calcarea e argillosa. Le uve, raccolte e selezionate meticolosamente durante la seconda metà di ottobre, vengono lasciate macerare prima in vasche di acciaio, poi affinate in piccole botti di rovere per circa 12-18 mesi, a seconda dell'annata, e infine il vino viene imbottigliato e fatto invecchiare per altri 12 mesi.

L'invecchiamento in barricato conferisce al vino un profumo e un gusto decisamente fruttati e persistenti (che ricordano i frutti di sottobosco), rendendolo particolarmente indicato come accompagnamento alla selvaggina e ai piatti forti di carne.

Dalle aziende nuove, la cui storia è ancora tutta da scrivere, si passa a una realtà storica che si rinnova. Dalla Lombardia al Trentino, nella tenuta di San Leonardo dove ebbe luogo una lunga serie di avvenimenti storici intrisi di leggenda, che risalgono al 1200, quando i Padri Crociferi vi fondarono un monastero e un rifugio per ospitare i pellegrini. Già da allora nel maso di San Leonardo, questo è il nome che fu dato al fondo appartenente al monastero, si cominciò la coltivazione della vite, che diede subito eccellenti risultati e un discreto reddito per coloro che se ne occupavano.

Oltre alle antiche mura perimetrali che segnano tuttora i confini, nell'attuale cantina si conservano alcune delle strutture originarie appartenenti all'abside della chiesa, decorate con affreschi duecenteschi, e una parte del refettorio. Dalla seconda metà del '700 la tenuta è passata nelle mani della famiglia Guerrieri Gonzaga, che da allora se ne occupa con grande passione e amore, riscoprendo le tradizioni secolari legate alla produzione di vino di alta qualità.

È proprio quest'amore che ha spinto il Marchese Carlo a realizzare, sempre nell'ambito della tenuta, un piccolo ma fornitissimo museo che raccoglie ed espone ogni sorta di attrezzi in uso in Trentino prima dell'avvento della meccanizzazione.

L'azienda agricola San Leonardo sorge a Borghetto all'Adige, nella vallata che si estende sul lato sinistro del fiume ai piedi dei monti Lesini, e che gode di un clima particolarmente mite, grazie alla vicinanza del Lago di Garda. La superficie complessiva della tenuta è di 300 ettari, di cui solo 22 coltivati a vigneti, mentre i rimanenti sono ricoperti di boschi secolari, un

tempo ricca riserva di caccia, oggi trasformata in oasi per la protezione dell'ambiente.

I vigneti, che si estendono nella zona collinare della tenuta, perennemente esposti al sole, sono piantati secondo il sistema locale tradizionale: la pergola trentina.

I terreni sono particolarmente adatti alla coltivazione di uva di altissima qualità perché si presentano molto sciolti, ghiaiosi e piuttosto asciutti, con un'acidità decisamente neutra. Inoltre, a salvaguardia dell'equilibrio biologico naturale, viene utilizzato solo ed esclusivamente concime organico, evitando il ricorso a pesticidi ed erbicidi.

Il Marchese Carlo, che è l'attuale proprietario della tenuta San Leonardo, ha ereditato dalla nonna il grande amore per il Trentino e soprattutto per il vino, un amore che, unito a una competenza tecnica non trascurabile, lo ha portato a sperimentare e produrre uno dei "vini-bandiera" della tenuta: il San Leonardo, un uvaaggio di Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon e Merlot, maturato in barrique. Nato quasi per scommessa sul finire degli anni Sessanta, dopo alcuni tentativi, il San Leonardo 1982 ha raggiunto una pienezza e un equilibrio veramente notevoli, dovuti all'inconfondibile bouquet, gradevole, intenso e con un leggero sentore di rovere. Le uve dei diversi vitigni vengono vinificate separatamente e poi passate in botticelle di rovere; solo dopo tre anni i Cabernet e il Merlot vengono assemblati e imbottigliati.

Il profumo del San Leonardo è gradevole, intenso con leggero sentore di rovere, il sapore è pieno e asciutto. È un vino con il quale accompagnare piatti di carne e pietanze sostanziose.

Sempre in Trentino si segnala una piccolissima selezione, circa 3000 bottiglie delle annate giudicate degne di imbottigliamento, il "Rosso Savigna" dell'azienda Battistotti di Nomi (in provincia di Trento). Si tratta di un rosso, ottenuto da un uvaaggio composto da Cabernet (60% circa) e Merlot (40% circa).

L'ultima annata disponibile è il 1987, cui farà seguito l'annata '90, mentre quelle dell'88 e dell'89 non sono state giudicate ottimali per essere imbottigliate.

Davide Paolini



stranieri: selezione mirata in vendemmia, controllo della temperatura in fermentazione, fermentazione malolattica, invecchiamento in barricato (piccole botti di rovere di circa 225 litri).

Inoltre il Tignanello (nome del podere con le vigne di San Casciano di Val di Pesa) viene realizzato con un assemblaggio di uve differenti: Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Benché si trattasse di un mix reputato assai insolito, Giacomo Tachis, enotecnico di Antinori e grande maestro dell'enologia italiana, era sicuro che, migliorando la selezione clonale, il Sangiovese avrebbe potuto offrire un prodotto di grande carattere. L'unico inconveniente del vino ottenuto era forse dato dalla sua ruvidezza, peraltro agevolmente smorzata con una breve aggiunta di Cabernet. Dopo lunghi esperimenti, Tachis ritenne che un mix ottenuto con il

90% di Sangiovese e il 10% di Cabernet consentisse di introdurre sul mercato il prodotto con il miglior rapporto qualità-prezzo. Oggi comunque quel *blending* ha le proporzioni leggermente modificate: 20% di Cabernet e 80% di Sangiovese.

Ancor prima del Tignanello, comunque, circolava in Italia un vino, il Sassicaia, prodotto da Incisa della Rocchetta nelle vigne di Bolgheri e distribuito - non casualmente - proprio dall'azienda Antinori. Anche questo vino non presenta i caratteri dell'italianità per antonomasia perché ottenuto da uve Cabernet Sauvignon e Franc con metodi bordolesi.

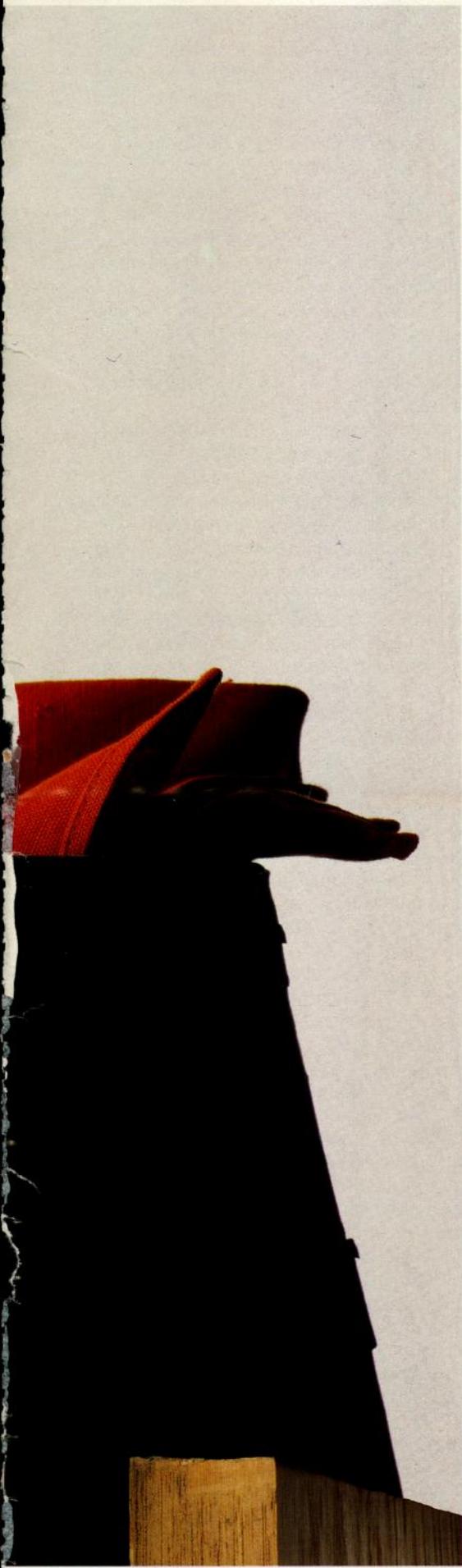
Due grandi vini che hanno inaugurato un'era, perché sono stati gli antesignani di un'intera generazione di prodotti innovativi per l'Italia, importanti esempi di coraggio imprenditoriale.

Cominciamo l'itinerario attraverso i vini del Rinascimento enologico proprio da casa Antinori dove, dopo il Tignanello, la mente sapiente di Giacomo Tachis ha concepito un altro straordinario gioiello: il Solaia, un vino che nel futuro farà sempre più parlare di sé. Nato nel 1978, il Solaia è ottenuto con 80% di Cabernet e 20% di Sangiovese o Sangiovese. Il vino, invecchiato di norma per due anni in barricato, è successivamente messo in bottiglia per un ulteriore affinamento. Le annate migliori, dopo accurati esperimenti, sono risultate quelle che partono dall'85 e dall'86. Sia il Tignanello sia il Solaia sono ottenuti con uvaggi dove è presente il Sangiovese.

Ebbene in terra di Romagna, nota per un vino ottenuto da uve di Sangiovese e precisamente in quel di Ricò (frazione tra Civitella di Romagna e Meldola), si produce un vino assai misterioso chiamato da Cesare Raggi, patron del podere, Calbanesco. È un rosso di notevole lignaggio, adatto agli arrostiti, che viene ottenuto da vitigni indecifrabili perfino agli studiosi dell'università di Bologna. Sarà o non sarà un vino ottenuto da uve di Sangiovese? Sembra proprio da escludere che questa sia la sua origine. Resta il fatto che siamo in presenza di un gioiello degno di selezione. Il merito di averlo scoperto va a un ristoratore dal naso buono, Gianfranco Bolognesi della Frasca di Castrocaro Terme.

Dalla Romagna ci spostiamo in Piemonte dove è d'uopo rendere omaggio a un vino che forse ha salvato una generazione di produttori. Il merito di ciò va a un grandissimo personaggio, scomparso nel mese scorso, Giacomo Bologna di Rocchetta Tanaro. Questo





# ROSSI DI BOTTE

di Davide Paolini - foto di Maurizio Lodi

**E**siste un periodo definito il Rinascimento del vino italiano: questa definizione, emersa durante un interessante dibattito aperto dal sottoscritto sulle colonne di un quotidiano, risale al 1965 (con grande approssimazione). I protagonisti di questo movimento vengono identificati in maniera assai diversa in Piero Antinori *negociant manipulant* e in Angelo Gaja, *propriétaire récoltant*. Questi due produttori hanno avuto e stanno tuttora avendo per l'enologia italiana un'insostituibile funzione trainante.

Gaja, con la sua produzione piemontese (in primis il Barbaresco) di grandissima qualità, ha giocato un ruolo determinante per qualificare il made in Italy a tavola. Antinori invece ha recitato un ruolo determinante con l'introduzione sul mercato di prodotti altamente innovativi, che hanno stimolato lo spirito di emulazione di tanti altri produttori.

È di questi piccoli grandi gioielli, nati sulla scia del fortunato debutto del Tignanello di casa Antinori, che si fregia il nostrano Rinascimento enologico. Si tratta di meravigliosi prodotti

che, in larga parte, sono vini di fantasia e non dispongono del marchio doc. Dunque i vitigni da cui sono stati ottenuti non appartengono alla tradizione storica della zona vinicola di produzione. Spesso sono addirittura frutto di uvaggi azzardati, mai concepiti prima. Anzi in qualche caso hanno provocato lo stupore dei vecchi enotecnici o dei viticoltori stessi.

Ma quello che conta è il risultato a tavola, nell'accostamento con i piatti. E su questo punto i gioiellini di cui parleremo non temono confronti.

Prima di passare alla descrizione di questi rossi (qui si tratterà infatti esclusivamente dei prodotti ottenuti con uve rosse), è doveroso rendere omaggio al capostipite di questa generazione: il Tignanello, e dedicare anche qualche commento a un altro prodotto che dà lustro alla nuova grande generazione di vini italiani: il Sassicaia. Sono due vini di indiscusso prestigio, su cui vale la pena di soffermarsi.

Innanzitutto il Tignanello. Con la sua realizzazione sono state introdotte in Italia tecniche vinicole ed enologiche, frutto di lunga sperimentazione, prima esclusive dei grandi vini



botte di Enocea Solci