

dal 1901

L'ECO DELLA STAMPA®

AGENZIA DI RITAGLI E INFORMAZIONI DA GIORNALI E RIVISTE

Direttore: Ignazio Frugiuele

L'Argo della Stampa S.r.l.
Via G. Compagnoni 28
20129 Milano
Tel. (02) 71.01.81 - 71.31.62
76.110.122 - 76.110.307
Cas. post. 12094 - 20120 Milano

C/C postale 12600201
Telegr. Ecostampa - Milano
Telefax 7383882 - 7611051
76110346
C.C.I.A.A. 967272
Reg. Trib. Monza N. 14767

03567126PS T 7229F 05 100L25
MILANO FINANZA
CORSO ITALIA 22
20122 MILANO MI
Data: 23 MARZO 1991

RICEVUTA IL
3 APR. 1991

CAZZATI ROSCO

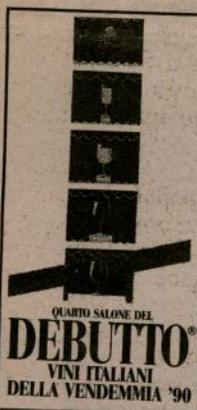
23 marzo 1991

IL LATO FORTE

Vini

Un pieno di cabernet

Esiste davvero il pericolo che, attratti dalla notorietà internazionale del cabernet, l'uva con cui si fanno tutti i grandi vini del Bordolese, della California, dell'Australia, del Sud Africa, i vignaioli italiani sradichino le loro viti autoctone per sostituirle un po' dovunque, dalle Alpi a Capo Passero, con questo nobile vitigno rosso francese? L'allarme è stato lanciato più volte, negli ultimi anni, ma forse il rischio è stato un po' enfatizzato. Dopo tutto, il cabernet non è completamente estraneo alla tradizione italiana: all'inizio del secolo conobbe anzi



una diffusione tutt'altro che scarsa (insieme al merlot) nelle Tre Venezie. Cifre recenti, è vero, non se ne conoscono (le statistiche dell'agricoltura italiana sono purtroppo sempre in ritardo), ma nel 1982, quando la moda del cabernet stava già prendendo piede, questo vitigno era coltivato su 8.219 ettari. Molti ma non moltissimi. I vitigni

italiani più noti avevano (e hanno tuttora) ben altra diffusione: il barbera occupa circa 62 mila ettari e il sangiovese addirittura 100 mila. In ogni caso, il tipo di cabernet più coltivato in Italia (6.679 ettari) era nell'82 il cabernet franc, che in passato era quello che aveva riscosso il maggior favore tra i vignaioli veneti e friulani, mentre il cabernet sauvignon, che oggi ottiene invece i maggiori consensi, occupava soltanto 1.540 ettari. Queste cifre sono state esposte alla Fiera di Genova, durante il Bibe Interfood, da Pino Khaïl, direttore del mensile *Civiltà del Bere*, nel corso di un appassionante wine-tasting dedicato appunto al cabernet. L'iniziativa è stata presa nel diciottesimo anniversario del trionfo parigino di un vino californiano, lo Stag's Leap, quando, a una degustazione cieca, questo prodotto di Sonoma Valley ha prevalso inaspettatamente sui grandi miti francesi, aprendo la strada alla moda mondiale del cabernet. Lo Stag's Leap (della vendemmia 1983) era in degustazione anche a Genova, ma questa volta il wine tasting non era affatto cieco: a misurarsi con quel cabernet sauvignon californiano (che nel frattempo è diventato anch'esso un mostro sacro dell'enologia) c'erano 15 cabernet italiani, che venivano presentati in ogni dettaglio, durante l'assaggio, direttamente dai loro stessi produttori. L'iniziativa è risultata più avvincente di quanto non s'aspettasse forse neppure il suo organizzatore. Essa ha fornito infatti, a tutti coloro che vi hanno partecipato, un panorama pressoché completo della gamma vastissima di stili con cui può essere prodotto e vinificato in Italia questo straordinario, nobilissimo e versatile vitigno. Mancavano soltanto, a voler andare per il sottile, il possente Darmagi di Angelo Gaja (Piemonte) e l'elegante Maurizio Zanella di Cà del Bosco (Lombardia). Però c'erano Cabernet del Veneto, del Friuli, del Trentino, dell'Emilia, della

Toscana e dell'Umbria: qualcuno era stato lungamente maturato in barrique, la piccola botte in rovere del Massiccio centrale francese, qualche altro aveva soggiornato soltanto in acciaio inossidabile e in bottiglia, c'erano sia dei cabernet franc sia dei cabernet sauvignon vinificati in purezza e c'erano miscele dei due tipi di vino.

A dare il senso dell'affascinante varietà di tipologie presentate può bastare questo dato: poiché ogni vino era allo stadio di maturazione più congeniale, erano rappresentate tutte le vendemmie dal 1985 all'89. C'erano quindi cabernet freschi e fragranti, dagli aromi erbacei, ce n'erano altri sottili ma di vellutata suadanza, e altri ancora di corpo più sodo, ricchi, pieni, eppure d'aristocratica eleganza. Non mancavano sorprese, come il Terre rosse Enrico Vallania, un cabernet sauvignon emiliano del 1985 che, senza esser stato neanche un giorno in botte, era giovane, fresco e con una lunga vita dinanzi a sé. Ma se il gusto internazionale è rappresentato dallo Stag's Leap, allora non c'è dubbio: a reggere il confronto meglio degli altri erano ancora una volta due classici della Toscana, il Sassicaia (1988) di Incisa della Rocchetta e il Solaia (1986) di Antinori.

Cesare Pillon