



ALESSANDRINI MAGNI

La provincia di Alessandria è piuttosto estesa e comprende cinque distinte aree vinicole – Acquese, Ovadese, Gaviese, Tortonese e Casalese (dai nomi delle cittadine principali) – che rappresentano la porzione più orientale del sistema collinare del Piemonte meridionale, quello che va dalle Langhe al Tortonese e, dal punto di vista geologico, si definisce bacino terziario piemontese. Questa provincia produce una notevole quantità ma soprattutto una grande varietà di vini pregiati, distinguendosi come importante area di biodiversità viticola. Ne proponiamo tre esempi.

Acquese: mai dire Brachetto

La piccola ma potente lobby del Brachetto d'Acqui riuscì, oltre che a ottenere la docg, a imporre il divieto di usare il nome del vitigno

al di fuori di una doc: caso più unico che raro, anche perché Brachetto non è un nome geografico ma il nome di una varietà vegetale, che quindi non dovrebbe essere brevettabile. Comunque un eventuale ricorso all'antitrust, da qualcuno ventilato, darebbe soltanto luogo all'ennesima *querelle* sul nome di questo vino rosso e aromatico, che gode di un meritato successo.

E quasi ogni anno si aggiunge un tassello a questa specie di questione omerica intorno alla denominazione di Brachetto. A dare inizio alle danze furono gli ampelografi, notando che almeno quattro vitigni diversi erano chiamati, sia pure in posti diversi, brachetto. Si trattava quindi di stabilire qual era quello vero. E si optò per quello da cui si otteneva il Brachetto d'Acqui, perché da un lato aveva maggiore importanza economica, dall'altro

LA PICCOLA MA POTENTE LOBBY DEL BRACHETTO D'ACQUI RIUSCÌ, OLTRE CHE A OTTENERE LA DOCG, A IMPORRE IL DIVIETO DI USARE IL NOME DEL VITIGNO AL DI FUORI DI UNA DOC: CASO PIÙ UNICO CHE RARO, ANCHE PERCHÉ BRACHETTO NON È UN NOME GEOGRAFICO MA IL NOME DI UNA VARIETÀ VEGETALE, CHE QUINDI NON DOVREBBE ESSERE BREVETTABILE

era il migliore quanto a caratteristiche organolettiche. Chi produceva il pur amabile Brachetto del Roero dovette rassegnarsi a cambiargli nome, e alcuni optarono per un nome di fantasia "sbarazzino", Birbet. Poi fu la volta delle relazioni burrascose fra Brachetto d'Acqui (docg più ristretta) e Piemonte Brachetto (doc più allargata e con meno vincoli produttivi) ma alla fine fu codificato il sistema della doc a piramide. Più di recente il tentativo di unificare le due denominazioni sotto il nome di Brachetto d'Acqui è fallito, come del resto era prevedibile, dal momento che l'ampliamento di una zona di produzione titolare di una denominazione prestigiosa è un fatto quasi mai occorso né in Italia né in Francia. A opporsi a tale allargamento, in genere, è chi beneficia della denominazione e non ha alcun interesse ad "allungare il brodo".

Ma ora che alcuni produttori vorrebbero inserire le tipologie passito e secco almeno nella doc Piemonte, sembra che la maggioranza degli industriali non sia d'accordo. In effetti questa richiesta parrebbe legittima per almeno tre motivi: in primo luogo, passito e secco sono entrambi prodotti tradizionali, e vantano origini più antiche dello spumante e del frizzante dolci; in seconda istanza, ce ne sono di buoni e, con un po' di ricerca, se ne potrebbero fare di eccellenti, sottraendo uve dal mercato del frizzante e quindi in ultima analisi valorizzando anche le doc esistenti; infine, sono vini "contadini", alla portata di tutte le

aziende e, benché richiedano molto lavoro – soprattutto il passito – non necessitano di grandi tecnologie, al contrario delle versioni con le bollicine. Passiti e secchi abbisognano poi di uve di grande qualità, la qual cosa è meno importante, anche se mai inutile, per le tipologie di Brachetto industriale.

Per gli amatori, comunque il vero Brachetto, resta quello a "tappo raso", anziché la più popolare, anemica e meno longeva versione spumante, pur gradevole con il panettone. Altrettanto veri, tuttavia, sono il Brachetto secco e il passito, che vi proponiamo nel resoconto di degustazione, e che difficilmente troverete sul mercato; per assaggiarli, facilmente, dovrete venire ad Acqui Terme, magnifica cittadina ricca di storia e di salutari acque termali (*Acquae Statiellae* era il nome dell'insediamento in epoca romana), quelle che sgorgano dalla "bollente".

Casalese: scappato dal bosco e sopravvissuto a Parker

Veniamo al grignolino, il vitigno-bandiera del luogo in cui vivo, ossia Monferrato casalese, dove beneficia della doc omonima. Solo gente ostinata come la nostra poteva salvare questo vino da certe tendenze del gusto internazionale propiziate da valutazioni come questa: «... The 1997 Merlot might be called liquified Viagra. An incredibly sexy nose of smoke, black fruits, cappuccino, and toasty wood is followed by an expansive, terrifically

concentrated wine with a sumptuous texture, no hard edges, beautifully integrated acidity and tannin, and a long, 35 second finish ... this stunningly aromatic, multi-dimensional wine»¹. Insomma il vino-Nutella o «Viagra liquido» degli anni Novanta, caro al Robert Parker autore delle note citate, poteva annientare il Grignolino, ma non è accaduto.

Un altro giornalista, belga, con un'alta quanto mal riposta considerazione di se stesso, ne parlò in questi termini: «Non ha colore, non ha profumo, non ha gusto». Tutto sbagliato, ma istruttivo, perché il colore, in un vino, crea aspettative spesso confermate dagli altri sensi, altre volte no; ma per comprendere una possibile divergenza occorre una certa dose di modestia da parte di chi degusta. L'ingenuo che vede un colore rosso chiaro spesso è convinto che il vino sia magro e diluito. Che poi il Grignolino non piaccia a tutti, questa è un'altra questione, ma, perlomeno, bisogna avvicinarli con spirito laico e scevro da pregiudizi.

Il Grignolino si presenta rubino chiaro, senza sfumature violente, ma pur sempre rosso: certi vini color alcol denaturato, frutto soprattutto di uve immature, sono da dimenticare. Da vero piemontese, il "nostro" al primo impatto lascia perplessi, sia al naso sia al gusto, ma al secondo o al terzo assaggio si rivela – e questo vale un po' anche per il più nobile Nebbiolo. Al naso si percepiscono il lampone e la rosa canina, il pepe bianco, i chiodi di garofano; nel complesso emergono note "selvatiche", da pianta di bosco più che coltivata. Non per niente Veronelli lo definì «anarchico». Alla bocca note di spezie dolci e una tannicità tutt'altro che modesta, insospettabile in un vino che si presenta con una veste pallida; in lunghezza di gusto spesso supera il conterraneo e più muscoloso Barbera. In alcuni testi si legge che il Grignolino è un vino poco alcolico: in verità questo luogo comune deriva dalle vecchie consuetudini legate alla conoscenza di cloni di scarsa qualità o affetti da virus, o, comunque, di uve di insufficiente maturazione e qualità. I migliori Grignolini, soprattutto quelli delle marne argilloso-calcaree del Casalese, battono sui 13 gradi o più, secondo l'annata. Si tratta ovviamente di gradi naturali perché, in base a una regola che ammette pochissime eccezioni, nei vini di qualità il grado si fa nel vigneto.

È tipicamente un *food wine* come dicono gli anglosassoni, cioè un vino da pasto. Si abbi-

Walter Massa, produttore e promotore del Timorasso.





na bene con molti piatti: risotti, ravioli, minestre di legumi, carni bianche ed è ottimo anche con il pesce azzurro e con i crostacei alla griglia. Ma la "morte sua" è forse il salame cotto, un insaccato tipicamente piemontese, con la monferrina di pane di pasta dura. Molti abbinamenti si possono provare partecipando a una passeggiata estiva tra le cantine del Monferrato organizzata da Slow Food, Di Grignolino in Grignolino, il prossimo 18 giugno. Cucinano le famiglie dei viticoltori e, se non conoscete il Grignolino o anche se lo conoscete, non dovete mancare.

Tortonese: il caso Timorasso

Non nascondo che quando il vignaiolo Walter Massa, dieci anni fa, si metteva a parlare di Timorasso, con l'impeto che gli è proprio, mi prendeva l'ansia. Mi dispiaceva contraddire una persona simpatica, competente e sicura di sé, ma io, che fino allora avevo assaggiato soltanto vini assai modesti, non ci credevo proprio, ed ero tentato ogni volta di citare, riferendola al Timorasso, la faticosa frase di Fantozzi a commento de *La corazzata Po-*

PER GLI AMATORI IL VERO BRACHETTO RESTA QUELLO A "TAPPO RASO", ANZICHÉ LA PIÙ POPOLARE, ANEMICA E MENO LONGEVA VERSIONE SPUMANTE, PUR GRADEVOLE CON IL PANETTONE. ALTRETTANTO VERI, TUTTAVIA, SONO IL BRACHETTO SECCO E IL PASSITO, CHE VI PROPONIAMO NEL RESOCONTO DI DEGUSTAZIONE, E CHE DIFFICILMENTE TROVERETE SUL MERCATO; PER ASSAGGIARLI DOVRETE VENIRE AD ACQUI TERME

temkin: «Secondo me è una boiata pazzesca!». Ma alla fine Walter e il gruppo dei "Timorasso boys" (Mariotto, Mutti, Semino, Daffonchio e altri) hanno dimostrato che avevano ragione, e io torto: il Timorasso è davvero un grande bianco.

Oltre alle cure in vigneto risulta indispensabile, per esaltarne il carattere, una vinificazione molto attenta, tendenzialmente "in riduzione" cioè con poco ossigeno, e una conservazione in bottiglia di almeno un anno. Ottenuta finalmente la doc (Colli Tortonesi Timorasso), si può considerare completata la prima fase di quello che è stato un vero e proprio caso enologico e commerciale. Un caso non isolato, che si inquadra nella attuale rivalutazione di alcuni vitigni autoctoni e che condivide con altri vitigni del nostro Paese – dallo schioppettino al pecorino al carricante – analoghe caratteristiche di fondo: autoctono, minore, salvato dall'estinzione dalla caparbia contadina ma, soprattutto, buono.

Per concludere, ecco alcune note sul Timorasso redatte dal mio amico Jarue Manning, docente di un'università californiana, che è stato una specie di talent scout del Timorasso per il mercato americano. «C'è una sorprendente complessità strutturale che contribuisce a un'impressione di rotondità, e una piacevole mineralità. Il vino mi ricorda uno Chenin della Loira di alta qualità. Ho aperto una bottiglia di Chenin californiano, di Clark-berg, due giorni fa: mia moglie, mia figlia e io siamo rimasti colpiti dalle somiglianze con il Timorasso. Le bottiglie più giovani sono buone, ma tutto diventa più interessante con un po' di invecchiamento... Il più vecchio Timorasso che ho assaggiato recentemente è un Costa del Vento 1998 di Massa ed era splendido. Penso che il Timorasso, come i migliori vini della Loira, faccia parte della schiera dei migliori vini bianchi in assoluto. Purtroppo ci sono solo tre o quattro produttori di prestigio e due di loro producono piccolissime quantità. Mi aspetto tuttavia che altri produttori crescano nei prossimi anni».

Note

1. Il Merlot del 1997 potrebbe essere chiamato Viagra liquido. Un naso incredibilmente sensuale fatto di fumo, frutti neri, cappuccino e legno abbrustolito precede un vino ampio, straordinariamente concentrato e con una struttura sontuosa, priva di spigolosità, acidità e tannini ben integrati e un lungo finale di 35 secondi... Questo vino aromatico in modo sbalorditivo, multidimensionale.