

Direttore Responsabile Maurizio Gily
Aut. Trib. Alba n. 2/06 del 28.06.2006



Periodico di **UNAVINI s.c.a.**
NEWSLETTER N. 10 - 22.06.2009

[« Indietro](#)

[Home Page Periodico](#)

VINI BIANCHI DA ASPETTARE. MAGARI SOTTO UN VULCANO

La preistoria del gusto in base alla quale i vini bianchi devono essere bevuti solo molto giovani sta per finire anche in Italia, grazie alle numerose azioni che i produttori italiani stanno facendo per convincere i consumatori, i rivenditori e i comunicatori che i grandi vini, anche quelli bianchi, non si possono produrre senza l'aiuto del tempo.

Vulcania

Successo di critica e di pubblico per la prima edizione di "Vulcania", manifestazione che il Consorzio del Soave e il suo direttore Lorenzoni, vulcanico pure lui, hanno voluto dedicare alle "viticolture" radicate su suoli eruttivi: tra queste buona parte della viticoltura del Soave. Il tema dei "vini del vulcano" è stato al centro di **un interessante convegno tecnico** e di una **degustazione riservata alla stampa di venti vini "vulcanici" europei**, guidata da Gianni Fabrizio e Nicola Frasson del Gambero Rosso: nella quale, a detta di tutti i presenti, si sono distinti in particolare il Soave (vitigno Garganega) e il Carricante dell'Etna come vini capaci di evolversi positivamente nel tempo sviluppando grande complessità aromatica e intense note minerali. Tra i due eventi un'escursione sulle ripide, magnifiche colline della zona classica del Soave e incontri con i produttori.

Le "verticali" del Pigato

Dirò ora una cosa originale e forse, per qualcuno, scandalosa: oggi alcuni tra i migliori vini bianchi italiani si fanno in Liguria. Chi avrebbe mai pensato qualche decina di anni fa al Pigato, biotipo della stirpe del Vermentino, come ad una varietà capace di dare vini bianchi di spessore e caratura internazionale? E al Vermentino stesso? Eppure ne ho avuta la conferma nel corso di due eventi ai quali ho partecipato recentemente: una "verticale" di **"Vignamare"** della Cantina Lupi a Bordighera (il vino più vecchio era del 1994) e l'incontro con diversi produttori liguri ed i loro vini "d'annata" a **"Terroir Vino"** al Palazzo Ducale di Genova, ottima manifestazione organizzata da TigullioVino, la creatura di Filippo Ronco, re dei "blogger". Alcuni vini di tre, quattro, e più anni erano semplicemente impressionanti, come lo "Spigau" (selezione di Pigato) di Rocche del Gatto di Alberga. Elemento comune di questi vini, anche se attuata con modalità diverse e quindi con risultati diversi, una macerazione sulle bucce.

Il Gavi riserva

Forse anche un po' stimolati, per non dire seccati, dal successo del vicino Timorasso, eccellente vino ottenuto da un vitigno "redivivo" dell'Appennino tortonese che ha dimostrato di affinarsi ottimamente in bottiglia, **i produttori del Gavi hanno avviato una pratica per il riconoscimento della tipologia "Riserva"**: ma, oltre a questo, hanno organizzato degustazioni ed incontri per dimostrare che il Gavi, o almeno **alcuni Gavi, migliorano nel tempo**, e molti stanno anche modificando il modo di vinificarlo (altri, a dire il vero, c'erano arrivati in anticipo). In effetti troppo spesso si pensa alla modifica di un disciplinare come ad un mezzo per risolvere un problema o una crisi o per valorizzare maggiormente un prodotto: queste modifiche possono essere utili, ma se i produttori non le accompagnano con azioni concrete finiscono per essere, come recita una massima zen, un "battito di mani fatto con una mano sola".

Il Pecorino

Ad un produttore, che stavolta non nomino per conflitto di interessi, ma certo tra i "top" dell'Abruzzo, ho portato allo scorso Vinitaly una sua bottiglia di **Pecorino del 2004**, opportunamente conservata in cassetta climatizzata. Lui, che è uno dei maggiori e insieme migliori produttori di questo vino che sta, a mio modesto parere, nell'Olimpo dei bianchi italiani, non ne aveva più, l'aveva venduto tutto. Quando l'abbiamo assaggiato insieme se ne è pentito. Ma sono sicuro che il suo pentimento aumenterà l'anno prossimo o forse tra due o tre, quando gli porterò l'ultima bottiglia che mi resta.

Naturalmente di molti altri vini "da dimenticare in cantina" si potrebbe parlare, dal Verdicchio marchigiano al Friulano (ex Tocai), dalla Vernaccia di San Gimignano al Fiano di Avellino, fino agli "internazionali" come lo Chardonnay e soprattutto il Riesling, forse il vitigno di più antica fama per capacità di dare, nei suoi "terroir" più vocati, vini di lunga durata e di complessa trasformazione.

Il problema tappi

Sull'affinamento in bottiglia dei vini in genere, e dei vini bianchi in particolare, pesa sempre l'incognita "tappi". Molti produttori pensano che il sughero non rappresenti più la chiusura ideale, non soltanto per il rischio "gusto di tappo" ma soprattutto per la variabilità che questo materiale naturale comporta nella permeabilità ai gas. In effetti su vini bianchi di tre e più anni la percentuale di "ossidazione casuale" (random oxydation) è spesso elevata e la scala comprende tutte le gradazioni intermedie. Per questo è in atto una tendenza ad adottare altre chiusure, anche se in Italia è ancora **tabù quel tappo a vite** che molti ritengono la soluzione ottimale: l'argomento è però controverso, ne abbiamo trattato su Millevigne, e il dibattito è più che mai aperto, ora che **i vini bianchi "d'annata"** stanno conquistando **sempre più l'attenzione del mercato**.

[« Indietro](#)