

Salone del Gusto 2008

La storia la sappiamo tutti. Durante la propria vita un buon musulmano, deve recarsi almeno una volta alla Mecca in pellegrinaggio e compiere determinati riti. È uno dei cinque pilastri dell'Islam.

Il *gourmet* ha come propria "fede" il buon cibo, il buon bere e la buona convivialità. Non esiste un luogo "sacro", come per i fedeli islamici, ma se proprio dovessimo andare a ricercarlo, senza rischiare di essere dissacranti, questo sarebbe senz'altro Il Salone del Gusto Slow Food.

Il Salone è un luogo dove puoi (o devi) perderti tra sapori ed odori, che difficilmente rientrano nel quotidiano di ognuno di noi. Come ad esempio i sapori e gli aromi dei Sauvignon Blanc provenienti dalla Nuova Zelanda o dei bianchi autoctoni degustati in uno dei molti laboratori allestiti all'interno del complesso fieristico torinese.

Quello che stupisce dei laboratori è l'organizzazione e la tempistica perfetta. Non ci sono ritardi, attese o tempi morti. Ormai è un macchinario ben oliato e non sembra conoscere flessioni, considerando anche la notevole affluenza di pubblico di appassionati che, prenotatosi sul sito slow si era riservato il privilegio di partecipare ad uno di questi incontri.

Il primo laboratorio aveva come inequivocabile titolo: "*Sauvignon blanc, the next step*".

I vini neozelandesi hanno avuto negli ultimi anni unanimi riconoscimenti in tutto il mondo, soprattutto il *Sauvignon*, che ricopre il 42% dell'intera superficie vitata. Nel giro di pochi anni, infatti, gli abitanti della terra dei Maori, sono passati da una produzione di vini per lo più scarsi, caratterizzati da fortissime acidità e spesso soggetti a ossidazioni precoci, a vini di levatura mondiale, da qui il nome *next step*.

Basti pensare che solo nel 1997 gli ettari vitati erano circa 1500, ed ora siamo intorno ai 9000! Ad un aumento così grande di superficie vitata è corrisposta una più alta consapevolezza delle tecniche di vinificazione. Sempre più diffuso è, infatti, l'uso dei lieviti indigeni esaltando così il *terroir*. In certi casi si è approcciata la fermentazione malolattica e solo negli ultimi anni siamo arrivati al passaggio in botte piccola, ma a dominare è ancora l'acciaio inox.

Piccola parentesi sui tappi. La totalità dei vini presentati durante il laboratorio presentavano come metodo di chiusura lo *screwcap*, innovativo quanto efficace sistema di chiusura a vite. Questo fino a pochi anni fa era sinonimo di vini mediocri o che dovevano essere consumati entro un anno al massimo dall'uscita in commercio. Oggi dobbiamo dimenticare questo assioma. La dimostrazione di ciò la possiamo ritrovare nelle splendide sensazioni che anche oggi regalano vini di oltre cinque anni di invecchiamento sulle spalle e che utilizzano questo tipo di chiusura. Con la carenza di sughero dovuta all'incredibile richiesta degli ultimi anni (tanto che spesso ha portato all'utilizzo di sugheri scadenti) e considerato il lungo periodo di rigenerazione della quercia da sughero (circa nove anni), questa nuova tecnologia sembra essere la giusta risposta ai problemi di molti viticoltori. Va poi precisato che oltre il 90% delle aziende che producono vino in Nuova Zelanda, usa il sistema "a vite" e che ormai, specialmente nel "nuovo mondo", questo sembra essere il futuro, almeno per certe tipologie di vino.

Ma veniamo ai vini. Il laboratorio è stato magistralmente condotto da Jeffrey Chilcott, neozelandese e grande conoscitore di vini provenienti dal proprio paese e da Lauren Jacobs, esperta di Sauvignon blanc.

Le bottiglie presentate provenivano da tutti i distretti vinicoli delle due isole che formano la nazione kiwi. *Marlborough*, in prevalenza, ma anche *Hawkes Bay*, *Nelson* e *Canterbury*. L'annata presentata era la 2007 (tranne che per una bottiglia) e, secondo il sito *nzwine.com* è stata una della vendemmie più produttive e di qualità degli ultimi anni (seguita dalla 2008).

La prima bottiglia servita è stata il *Sauvignon blanc 2007 Neudorf*. Una delle ultime aziende ad affacciarsi nel panorama vinicolo mondiale, ma con una storia alle spalle che parte dal 1978. La sede principale è situata nella regione di *Nelson*, nel nord dell'isola meridionale. Il vino, nel bicchiere, si presenta di una brillantezza unica, i riflessi spaziano dal verdolino, appena versato, ad un oro spento dopo qualche minuto nel calice. I profumi

che offre sono i classici varietali: il primo impatto è sicuramente vegetale con il peperone verde a farla da padrone. Man mano che aumenta la temperatura diventa più complesso con profumi fruttati unici di pesca bianca e mela verde. In bocca a dominare è la freschezza supportata da una discreta sapidità, che contrastano un residuo zuccherino altrimenti invasivo. In complesso un vino di grande eleganza ma che potrà dare il meglio con uno o due anni di riposo in bottiglia. Voto: 80-84/100.

Il secondo vino che ci è stato proposto era il *Sauvignon blanc Churton* sempre 2007, azienda con sede nella storica zona di *Marlborough*. Il vino si è presentato subito di un colore più concentrato rispetto al primo. Questo dovuto anche alla tecnica di vinificazione, che prevede un passaggio sia in *barrique* che *tonneaux*. Ne deriva un vino consistente, e complesso, per niente influenzato dal legno. Quello che colpisce, anzi, è proprio la freschezza, la sapidità e la mineralità estrema oltre alle consuete note varietali. Un grandissimo vino che dimostra come si possa trovare equilibrio tra frutto e legno anche in un vino del “nuovo mondo”. Voto: 85-89/100.

Proseguendo ci è stato versato un *Sauvignon* 2007 sempre dalla zona dei Marlborough, prodotto da *Clos Henri*, azienda di origine francese che ha ritrovato in Nuova Zelanda un *terroir* simile al *Sancerre* in Francia. Il vino presentato ha sostato per ben sei mesi sui lieviti in tini d'acciaio conferendo così ricchezza e complessità. Al naso, infatti, ritroviamo i profumi tipici del peperone ed erbacei in generale come di erba tagliata, accompagnati da una leggera sensazione di affumicato e spezie. In bocca è ricco con un finale lungo sostenuto da una buona mineralità. Voto: 82-86/100.

Il quarto Sauvignon dal nome *Mahi*, che in lingua maori vuol dire “buon lavoro”, era presentato dalla *Francis Vineyard*, piccolissima realtà della zona di Marlborough. Fermentato in *tonneaux* da 500 litri, risulta consistente nel bicchiere, dai profumi più floreali e delicati. In bocca è leggermente troppo grasso ed il legno si fa sentire, ma niente che qualche mese in più in bottiglia non possa alleviare considerando inoltre la discreta struttura. Voto: 76-80/100

Il quinto vino, dal nome *Section 94*, è quello che personalmente mi ha colpito di più. Prodotto dall'azienda *Dog Point* ed unico 2006 in degustazione, proviene da una sottozona di *Marlborough*, ovvero *Wairau Valley* ed addirittura da una porzione di vigneto situato nella zona. I proprietari sono coloro che per anni hanno curato le fasi di vinificazione della più famosa azienda della Nuova Zelanda, *Cloudy Bay*. Questo vino matura per ben diciotto mesi in *barrique* usate anche di terzo o quarto passaggio, conferendo così struttura alla già ricchissima materia. Nel bicchiere ruota un fluido dagli infiniti riflessi dorati. Al naso è l'apoteosi della complessità per niente sovrastato dal lungo passaggio in legno. Dalle note varietali quali foglia di pomodoro, fiori bianchi, peperone ed erba fresca appena tagliata, si passa a note agrumate di arancia amara. Vengono fuori anche note di frutta matura dovute alla prolungata maturazione in legno e sentori terziari come la vaniglia ed altre spezie. In bocca è ricco e largo, con un finale lunghissimo. Decisamente sopra i 90 punti su 100.

Il successivo assaggio ha riguardato l'unico *blend* in degustazione, ovvero il *Sauvignon* e *Semillon* 2007 di *Pegasus Bay*. Quest'azienda è situata nella zona centrale dell'isola meridionale ed esattamente nel regione di *Canterbury/Waipara*, altra zona molto vocata per la coltivazione della vite. Questo era sicuramente il campione che più si distaccava dal resto del gruppo. Il *Semillon* infatti oltre ad essere un vitigno più “mansueto” del Sauvignon, in questo caso ha subito anche un leggero passaggio in legno, addolcendo così le notevoli note vegetali che caratterizzavano gli altri vini. Risulta per questo meno intrigante rispetto al resto della batteria, anche se stiamo comunque parlando di un vino molto interessante. Voto: 78-82/100.

L'ultimo vino in assaggio potremmo definirlo il “padre” di tutti i vini degustati. *Te Mata*, infatti, è la più antica casa vinicola di tutta la Nuova Zelanda con data di fondazione fissata al 1896. Il loro *Sauvignon* è un vino di vigneto chiamato *Cape Crest* e sfoggia un colore impressionante con riflessi dorati e tonalità intense. Al naso si percepiscono i sentori tipici della varietà oltre ad un accenno speziato che richiama un'intensa mineralità. In bocca sorprende la freschezza, sostenuta da una buona spalla acida e da una sapidità irreali, ma senza cedere nulla in complessità e morbidezza. Molto largo e potente ha un finale molto persistente. Forse penalizzato dal fatto che fosse l'ultimo della batteria non supera i 90/100. Probabilmente meriterebbe un riassaggio in solitudine.

Il *fil rouge* della degustazione, in conclusione, rimane senz'altro il livello qualitativo decisamente alto e la facilità di beva, contravvenendo al pensiero comune secondo il quale i vini del nuovo mondo, provenienti quindi sia dalle Americhe che dall'Australia, debbano essere per forza legnosi e faticosi. Anche in Italia si avverte un ritorno verso uno stile di vinificazione in bianco concentrato più sugli aspetti della freschezza e della mineralità, abbandonando le forse fin troppo abusate fermentazioni malolattiche e le pesanti maturazioni in legno.

Altro particolare laboratorio è stato quello che riguardava i vitigni autoctoni europei, dal titolo "*Terroir* d'Europa: bianchi autoctoni". L'incontro è stato molto interessante sia per scoprire vini rari e spesso introvabili, sia per la comparazione di stili e sapori da zone così diverse all'interno del vecchio Continente.

Tutti i vini presentati non hanno subito affinamento in *barrique* né tantomeno fermentazioni malolattiche. I campioni erano dell'ultima annata in commercio (la 2007 tranne un campione 2006) e l'intento del laboratorio era mettere in relazione i vini da vitigni autoctoni provenienti da zone vocate come il Collio friulano con il tocai, lo Jesino con il verdicchio, l'Irpinia con il fiano, la Galizia con l'*albariño*, la valle del *Douro* con il *codega do larinho* ed infine la Grecia, rappresentata dall'isola di Santorini, con l'*assyrτικο*. Il laboratorio è stato condotto magistralmente da Fabio Giavedoni, uno dei principali collaboratori della guida Vini d'Italia edita da Slow Food/Gambero Rosso, e Arturo Stocchetti, presidente del Consorzio del Soave.

Il primo vino presentato è stato il *Collio* 2007 di Edi Keber, tocai friulano, anche se dal 31 Marzo dello scorso anno non è più possibile etichettare i vini con il nome del vitigno a seguito di un divieto della Corte Europea, a causa delle lamentele mosse dai viticoltori ungheresi per il noto caso di omonimia.

Il vino si presentava nel bicchiere con un giallo paglierino intenso con sfumature dorate. I profumi decisamente vegetali con qualche accenno luppolato. Si percepiva già al naso un forte impatto minerale confermato poi in bocca risultando così molto fresco e sapido con richiami retro nasali vegetali. Un vino molto complesso e da grande invecchiamento. Voto: 85-90/100.

A seguire un Soave Classico della sottozona *Pressoni* 2007 a base garganega dell'azienda Cantina del Castello. Bianco molto consistente nel bicchiere dal bel colore giallo paglierino intenso. Molto intenso al naso, abbastanza complesso con note soprattutto floreali (ginestra e fiori d'acacia) e fruttate (pesca non matura, susina e mela gialla). Ma è in bocca che esprime meglio il territorio di provenienza, con una straordinaria mineralità, dovuta ai terreni di origine vulcanica. Le papille gustative restano fresche e pulite con una incredibile salivazione e sembrano gridare: "ancora"! Voto: 83-87/100.

Con la terza bottiglia siamo scesi nello jesino con il Verdicchio Classico Superiore della azienda Bucci sempre della splendida annata 2007. Vino di un intenso colore giallo paglierino e con riflessi dorato accesi, dai piacevoli profumi di frutta fresca e fiori con accenni di mandorle amare. In bocca si dimostra pieno e di struttura con un ingresso fresco seguito da un finale sapido. Voto: 84-88/100.

Il "viaggio" tra i vitigni autoctoni italiani, prima di passare al resto d'Europa, si ferma in Irpinia con il Fiano di Avellino dell'azienda Colli di Lapio. Nel bicchiere non si fa notare per il colore: un comune giallo paglierino, ma è avvicinandolo al naso che si scopre un piccolo tesoro per l'intensità dei profumi. Un naso di una pulizia impressionante. Si rimane subito colpiti dai sentori di frutta, fiori bianchi e dagli accenni minerali e vegetali. Dopo qualche istante si apre un altro mondo fatto di profumi di pompelmo, susina fino a leggeri richiami alla frutta tropicale. In bocca è il miglior esempio che si possa dare parlando di sapidità e mineralità. Persistente. Voto: 90-94/100.

Si parte ora con l'esplorazione dei vitigni esteri iniziando dalla Galizia con l'*Albariño do Ferreiro* 2007 dell'azienda (o per meglio dire *Bodegas*) Gerardo Mendez. Vino che, insieme al fiano, si è decisamente staccato dal resto della batteria. L'azienda sorge in una zona molto vocata per la produzioni di vini bianchi di qualità, la *Rias Baixas*, situata a nord della Spagna al confine con il Portogallo. Qui i vigneti (quasi tutti coltivati ad

albariño) nascono a ridosso dell'oceano atlantico su un terreno calcareo e ciottoloso conferendo ai vini grande mineralità e complessità. Inoltre il clima generalmente atlantico e fresco permette alle uve di mantenere una notevole acidità oltre che grandi profumi, conferendo così una buona longevità ai vini. Il vino in degustazione si presentava di un bel colore giallo paglierino carico e, roteando il bicchiere, si percepivano chiari riflessi dorati oltre ad una buona consistenza. Ad un naso abbastanza complesso, con note floreali di fiori d'acacia e fruttato con sentori agrumati, faceva da contraltare una qualità gusto/olfattiva impressionante con una sapidità ed una pulizia uniche. Persistente. Voto: 87-91/100.

A seguire un altro vino della penisola iberica, il *Vinha da Urze 2007* dell'azienda Roboredo. Con questa bottiglia siamo ora in Portogallo nella valle del fiume Douro, regione famosa più per la produzione di Porto che per i vini bianchi. Il Douro d.o.c. è composto prevalentemente da uve *Gouveio Verdelho*. Con un giallo paglierino un po' scarico si presenta bene nel bicchiere rimandando al naso sentori di pesche e susine e un leggero floreale. In bocca è fresco ben bilanciato ma non molto lungo. Un vino ideale per antipasti semplici o per aperitivo. Voto: 72-76/100.

Se i due campioni che spiccavano sugli altri per la loro qualità sono stati sicuramente il Colli di Lapio e *l'Albariño do Ferreiro*, il vino che chiudeva la batteria è stato senz'altro il più particolare: un *assytko* proveniente da vigneti coltivati sull'isola greca di Santorini. La metodologia di allevamento della vite è più o meno simile a quanto avviene a Pantelleria. Troviamo anche qui viti ad alberello coltivate all'interno di buche nel terreno fatte appositamente per tenere al riparo la pianta dai forti venti dell'isola. Quest'isola, famosa anche per i vini dolci (simili al nostro Vin Santo) riesce a produrre vini bianchi di buon livello. Unico campione 2006, si presentava con l'incredibile gradazione di 15°, a testimonianza del clima arido dell'isola. Oltretutto le uve per la produzione di questo vino sono raccolte in piena surmaturazione, conferendo così aromi molto complessi e particolari di frutta molto matura come la banana, l'ananas il mango e anche . Impossibile rintracciare tracce di sapidità. Voto: 75-79/100.

Autoctono è oggi una parola fin troppo abusata nel mondo del vino, in Italia così come nel resto d'Europa. Spesso in passato se ne sono appropriati personaggi che nulla avevano a che fare con il rispetto per il territorio. I vini assaggiati durante questo laboratorio hanno dimostrato che è proprio sulla biodiversità e sul legame con la terra che i *vigneron* di oggi e di domani dovranno puntare per non perdere di vista la propria identità vitivinicola che li ha portati a produrre vini così unici e non omologati a mode passeggiere o alle nuove tendenze di mercato.

Giulio Carli