

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 20 NUMERO 2 APRILE-GIUGNO 2006

CABERNET SAUVIGNON 2003

L'incontro di lunedì 30 gennaio 2006

Il Cabernet Sauvignon è ormai divenuto nel mondo simbolo di internazionalità e sinonimo di vino rosso di qualità, termine di paragone per qualsiasi analisi, prova, indagine o sperimentazione sul quale misurare la vocazione qualitativa dei territori e la capacità tecnica ed enologica dei produttori. La famiglia dei cabernet deriva più o meno direttamente dalla vitis biturica, vitigno di sicura origine caucasica giunto secoli fa nella zona di Bordeaux; qui, in seguito a selezioni, incroci e successivi adattamenti, ha dato vita a diverse sottovarietà, le principali delle quali sono cabernet franc, carmenère e merlot (a cui è possibile avvicinare petit verdot e malbec). Il cabernet sauvignon non è, tuttavia, discendente diretto della vitis biturica: come è stato confermato da analisi del genoma svolte dalla dott.ssa Meredith in California, sarebbe infatti frutto di un incrocio settecentesco tra cabernet franc e sauvignon blanc, due varietà appartenenti a famiglie diverse. Già de Secondat, figlio di Montesquieu, lo definisce nel 1785 un "vitigno perfetto" ed è difficile dargli torto considerando le caratteristiche straordinarie di quest'uva, in grado di adattarsi ai climi ed agli ambienti più disparati mantenendo la sua personalità e riconoscibilità. Per questo motivo, oltre che per una costanza qualitativa difficilmente influenzabile dagli andamenti climatici delle diverse annate, è oggi il vitigno a bacca rossa più diffuso al mondo, in particolare nelle zone dove si producono vini di pregio. Dal punto di vista ampelografico presenta foglia media, pentagonale, con sovrapposizione dei lembi dei lobi che originano aperture quasi circolari; il grappolo è medio, cilindrico piramidale, di solito con ala pronunciata e mediamente compatto; l'acino è sferoidale, da medio a piccolo, con buccia spessa e consistente, ricca di pruina. Pare aver riunito magnificamente le caratteristiche positive delle due varietà da cui ha avuto origine, riuscendo a dar vita a vini dove la caratteristica nota vegetale ed erbacea, tipica del cabernet franc, risulta decisa e ben calibrata, temperata da una dolce e matura impronta fruttata; l'aspetto tattile, poi, si giova di tannini ricchi ed intensi, ma molti fini e minuti, quindi facili da levigare ulteriormente con un accorto uso del legno. Per ottenere risultati di buona qualità, naturalmente, è necessario gestire il vigneto con rese contenute, pena un aumento delle note vegetali a discapito di quelle fruttate; meglio, allora, utilizzare cordone speronato e Guyot, un sistema, quest'ultimo, che sembra dare risultati molto interessanti, a patto di costruire impianti particolarmente fitti. Il cabernet sauvignon, inoltre, predilige terreni soffici e non eccessivamente calcarei, che non ne accentuino eccessivamente la consistenza (non a caso la sua zona di elezione è il Bordolese, dove il terreno si presenta come un miscuglio di sabbia, ghiaia e sassi). Negli ultimi due decenni il cabernet sauvignon è il vitigno che ha dato indubbiamente i vini di maggior successo presso i consumatori, vini facilmente riconoscibili ed immediati; naturale, dunque, che i "nuovi mondi" dell'enologia ne abbiano fatto il loro cavallo di battaglia, a partire dalla California per passare ad Australia, Sudafrica, Nuova Zelanda e, più di recente, a quei pochi Paesi orientali (in primis Cina) che ammiccano ai modelli della viticoltura occidentale. Passando alla nostra penisola, il primo vitigno della vasta famiglia "bordolese" a giungere in Italia è stato il cabernet franc, importato nel primo Novecento per riparare i vasti danni provocati nei nostri vigneti (soprattutto in quelli settentrionali) dalla fillossera; il cabernet sauvignon si è diffuso, invece, in anni molto più vicini a noi (basti pensare che gli ettari vitati sono passati dallo 0,4% del vigneto italiano nel 1990 all'1,19% nel 2000, pari a 8.042 ha), imposto in qualche modo dai modelli di viticoltura internazionale che si sono via via affermati. Coltivato inizialmente solo in

Trentino, Alto Adige, Friuli e Veneto, si è presto spinto, seppur in modeste quantità, in ogni regione italiana dove, pur con le differenze dovute ai diversi climi (in quelli più freschi accentua la nota vegetale, in quelli più caldi enfatizza il tocco fruttato), è riuscito a dare risultati spesso alquanto positivi. Impiegato in purezza o in uvaggio con altri vitigni internazionali (cabernet franc e merlot) ed autoctoni (il "matrimonio" con il sangiovese ha fatto, in questo senso, scuola), ha contribuito a riscattare la viticoltura di numerose aree, tanto da farne supporre la presenza (talvolta consentita, tal'altra indebita) ovunque si registrino significativi mutamenti qualitativi. Oggi molti produttori lo considerano una comoda scorciatoia verso la qualità, ma tale costume ci sembra una stortura, poiché non tutti i terroir italiani si sono rilevati eccezionalmente vocati per il cabernet sauvignon: è difficile che un "piccolo" Cabernet possa fare "grande" un altro vino. Oltre agli accorgimenti agronomici di cui, in parte, abbiamo detto, dal punto di vista enologico per ottenere un Cabernet Sauvignon di alta qualità è indispensabile il passaggio in legno, fondamentale non per il suo apporto aromatico, bensì per il suo importante contributo alla stabilizzazione e polimerizzazione dei polifenoli. Per valutare nel modo più opportuno i campioni offerti questa sera in degustazione, frutto di un'annata, come ormai ben sappiamo, molto particolare sotto il profilo climatico, occorrerà prestare grande attenzione al rapporto tra le note vegetali e fruttate ed all'aspetto tattile, ossia al grado di rotondità raggiunto dai tannini. Nel 2003 i vigneti del Trentino e dell'Alto Adige sembrano aver sofferto meno la siccità, riuscendo a produrre uve forse più equilibrate, mentre in altre zone d'Italia i grappoli sono stati soggetti a forte disidratazione, il che ha consentito di raggiungere elevati tenori zuccherini, ma ha fortemente penalizzato la maturità fenolica; al sud, invece, la

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 20 NUMERO 2 APRILE-GIUGNO 2006

IL CONSENSO

situazione è apparsa in qualche misura meno grave, dal momento che in quelle regioni le viti sono più abituate a sopportare climi roventi.

LA DEGUSTAZIONE

1 | Al naso la sensazione vegetale si mostra contenuta, ulteriormente moderata da una forte impronta fruttata di ribes e mirtillo. Per contro sul palato la dolcezza del frutto si fa meno evidente, mentre l'acidità pare rinforzare gli elementi vegetali, rendendo un poco spigolosi anche i tannini.

2 | Ad un timbro vegetale abba-

stanza evidente si accompagna una sensazione fruttata piuttosto succosa e polposa, che ricorda la fragranza del lampone. In bocca il bel tocco vegetale ritorna insieme ad una lieve impronta acidula e ad una tannicità fine e ben avvertibile, che donano fresca vitalità ed una personalità dinamica e di discreta ampiezza.

3 | Il frutto maturo e zuccherino si fonde ad una nota vegetale piuttosto matura, ammorbidita dalla speziatura e da qualche accenno tostato di caffè. Anche in bocca è decisamente carezzevole; la tannicità fine e levigata invade il palato conferendo un'avvolgente dinamicità.

4 | Profumo molto vivo, legato al tocco vegetale fresco, quasi aggressivo, e ad una speziatura pepatina che lasciano poco spazio al frutto. Sul palato l'acidità rafforza la nota verde e rende a tratti pungente una sensazione gustativa già ravvivata da tannini fini, ma lievemente puntuti ed amarognoli nel finale.

5 | Gli aromi fruttati ed erbacei si mischiano ad un'insolita nota animale, che ne sporca appena l'espressività. Anche in bocca la leggera sfumatura animale si unisce al tocco vegetale spingendolo verso toni un poco cotti e ossidativi, mentre la tannicità, seppur piuttosto fitta, appare ancora leggermente ruvida.

6 | Al naso la componente fruttata, matura e insieme fragrante, si accosta ad un tocco vegetale abbastanza vivo, seppure non particolarmente schietto. In bocca la dolcezza quasi zuccherina del frutto pare lievemente in contrasto con una tannicità appena graffiante e spigolosa.

7 | Aromaticità in discreto equilibrio tra le sensazioni vegetali abbastanza fresche e la matura dolcezza del frutto, appena sottolineata dalla morbida speziatura. Sul palato la struttura non eccessivamente imponente, priva di apporti polifenolici di grande rilievo, sembra lasciare un poco scoperto l'impatto alcolico deciso ed avvertibile con immediatezza.

8 | Toni abbastanza maturi al naso, con belle note fruttate ed un tocco vegetale non particolarmente evidente, ancor più mitigato dalla speziatura morbida e calda. In bocca torna la maturità del frutto molto concentrato, cui si uniscono un'acidità davvero contenuta e tannini appena verdi che legano un poco la bocca.

9 | Grande ricchezza e concentrazione al naso, dove le dolci e morbide note fruttate, con ricordi di mora e mirtillo, si fregiano di una sfumatura vegetale piacevolmente matura. Al palato è di nuovo dolcissimo e carico di sensazioni fruttate dense e mature; la trama tannica si distende fine e minuta, solo con qualche lieve ele-

- 1 TRENTINO CABERNET SAUVIGNON RITRATTI
Cantina La Vis - Lavis (Tn)
- 2 ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON RISERVA PFARRHOF
Cantina Viticoltori Caldaro - Caldaro (Bz)
- 3 ALTO ADIGE CABERNET SAUVIGNON LAFÓA
Cantina Produttori Colterenzio - Appiano (Bz)
- 4 COLLI ORIENTALI DEL FRIULI CABERNET SAUVIGNON
Azienda Agricola Scubla Roberto - Premariacco (Ud)
- 5 VINI DELLA DUCHEA CABERNET SAUVIGNON DELLE VENEZIE
Tenuta Duca di Casalanza - Mogliano Veneto (Tv)
- 6 COSTOZZA ROSSO DEL VENETO
Azienda Agricola Costozza - Conti A. & G. Da Schio - Longare (Vi)
- 7 PIAVE CABERNET SAUVIGNON RISERVA VIGNETO AI PALAZZI
Masottina - San Fior (Tv)
- 8 BREGANZE CABERNET SAUVIGNON PALAZZOTTO
Azienda Agricola Maculan - Breganze (Vi)
- 9 LANGHE CABERNET SAUVIGNON PAITIN
Azienda Agricola Paitin - Neive (Cn)
- 10 PRIORE
Azienda Agricola La Brugherata - Scanzorosciate (Bg)
- 11 BURIANO CABERNET TOSCANA
Azienda Agricola Rocca di Castagnoli - Gaiole in Chianti (Si)
- 12 COLLEZIONE DE MARCHI CABERNET SAUVIGNON TOSCANA
Fattoria Isole e Olena - Barberino Val d'Elsa (Fi)
- 13 SANT'ANTIMO CABERNET SAUVIGNON
Azienda Agricola Camigliano - Capannori (Lu)
- 14 VAL DI CORNIA SUVERETO CABERNET SAUVIGNON FEDERICO PRIMO
Azienda Agricola Gualdo del Re - Suvereto (Li)
- 15 FRANCONERO MARCHE ROSSO
Tenuta Colle del Giglio - Villa Ragnola - Montepredone (Ap)
- 16 BURDESE CABERNET SAUVIGNON SICILIA
Planeta - Menfi (Ag)
- 17 OLTREPÒ PAVESE CABERNET SAUVIGNON CORVINO
Tenuta Mazzolino - Corvino San Quirico (Pv)

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 20 NUMERO 2 APRILE-GIUGNO 2006

mento di spigolosità.

10 | Profumo sottile, che reca sensazioni vegetali un poco verdi ed acerbe insieme ad una nota fruttata lievemente sfumata. In bocca non mostra eccessiva concentrazione e pare più giocato sugli elementi vegetali, cui si lega una tannicità asciutta e non ancora perfettamente levigata.

11 | Profilo olfattivo legato alle note fresche, date da un frutto fragrante ed acidulo e da un tocco vegetale non particolarmente evoluto, a tratti quasi selvatico. Gli elementi di vivacità tornano avvertibili al palato, dove però restano in secondo piano rispetto ad un'alcolicità un poco scoperta.

12 | Al naso spiccano con garbata eleganza i toni maturi del frutto, enfiati dalla speziatura morbida e da un lieve accenno tostato; la nota vegetale interviene con misura, apportando la giusta fragranza. In bocca il frutto dolce e consistente è avvolto da una trama tannica fitta e minutissima, perfettamente inserito in una struttura armoniosa ed aggraziata.

13 | La nota fruttata emerge morbida e calda, ornata da una speziatura vivace e da una piacevole sensazione erbacea, matura ma ancora fresca e fragrante. Sul palato esprime ricchezza e complessità; il tocco alcolico piuttosto evidente si appoggia su una struttura adeguata, sorretto dalla consistenza del frutto e da una tannicità di buona ampiezza e tessitura.

14 | Davvero molto intensa la parte fruttata, le cui note dolci ben si accordano ad una speziatura morbida e matura, con ricordi di vaniglia e cannella. In bocca gli elementi di dolcezza traggono maggior eleganza dalla piacevole sfumatura balsamica di alloro, che smorza l'impatto vegetale temperandolo con una raffinata e matura vena aromatica.

15 | Al naso le note fruttate di ribes, mirtillo e mora matura prendono vigore da una speziatura vivace e mascolina, mentre un affasci-

nante tocco vegetale e balsamico arricchisce ulteriormente lo spettro olfattivo. In bocca la tannicità si mostra fine e morbida, ma ben avvertibile e regala spessore al gusto, sostenendo con buona continuità i toni caldi e dolci del frutto.

16 | La sensazione fruttata emerge matura e dolcissima, arricchita da un lievissimo tocco tostato di caffè e da una nota vegetale che tende alla liquirizia, vagamente balsamica. In bocca sprigiona calore ed alcolicità, che avvolgono un frutto corposo e quasi surmaturato, privo forse di una tannicità che si vorrebbe più incisiva.

17 | Al naso mostra buon equilibrio tra gli aromi di frutti di bosco ed una nota erbacea che dona freschezza con garbo e misura, mentre la speziatura leggermente piccante aggiunge un tocco di dinamicità. Sul palato la nota vegetale si fa più evidente, ben temperata dal frutto morbido e dolce: la tannicità, piuttosto fitta e minuta, conferisce piacevole vigore alla sensazione gustativa.

IL PUBBLICO

Dopo la degustazione dei 17 Cabernet Sauvignon proposti, si è notato un po' di sconcerto tra il nostro pubblico. Il 2003 non è sembrato un millesimo particolarmente favorevole all'eleganza ed all'armonia di solito espresse da questo vitigno. I vini di molte aree sono, infatti, apparsi poco equilibrati, segnati da intense e dolcissime note fruttate, spesso al limite della surmaturazione, non supportate da un impatto tannico e da un'acidità di pari carattere. Alcuni degustatori hanno notato maggior ricchezza ed equilibrio nei vini delle regioni centrali, Toscana e Marche, sebbene anch'essi mostrino acidità piuttosto deboli. In conclusione, i Cabernet Sauvignon 2003 si sono rivelati pronti, immediati ed anche dotati di discreta piacevolezza: si tratta, però, di caratteristiche che non consentono di prevedere né un significativo margine di miglioramento futuro, né la possibilità di un lungo invecchiamento.

IL PREFERITO

COLLEZIONE DE MARCHI CABERNET SAUVIGNON TOSCANA 2003
FATTORIA ISOLE E OLENA - BARBERINO VAL D'ELSA (FI)

Estensione vigneto: 3 ettari.

7.250.

Pendenza del terreno: ciglionato con muri a secco.

Resa di vino per ettaro: 20 ettolitri.

Orientamento e altitudine del vigneto: sud-ovest a 350-400 m s.l.m.

Tipologia del terreno: Albere e Galestro.

Vitigni: Cabernet Sauvignon con il 5% di Cabernet Franc.

Forma di allevamento: Guyot.

Ceppi per ettaro: da 5.000 a



Periodo di raccolta delle uve: metà ottobre.

Fermentazione: in tini di legno da 40 ettolitri con macerazione di circa 30 giorni.

Elevazione: 18 mesi in barriques di cui il 40% nuove.

Affinamento in bottiglia: 3 anni.

Bottiglie prodotte: 5.000