

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 24 NUMERO 2 APRILE-GIUGNO 2010

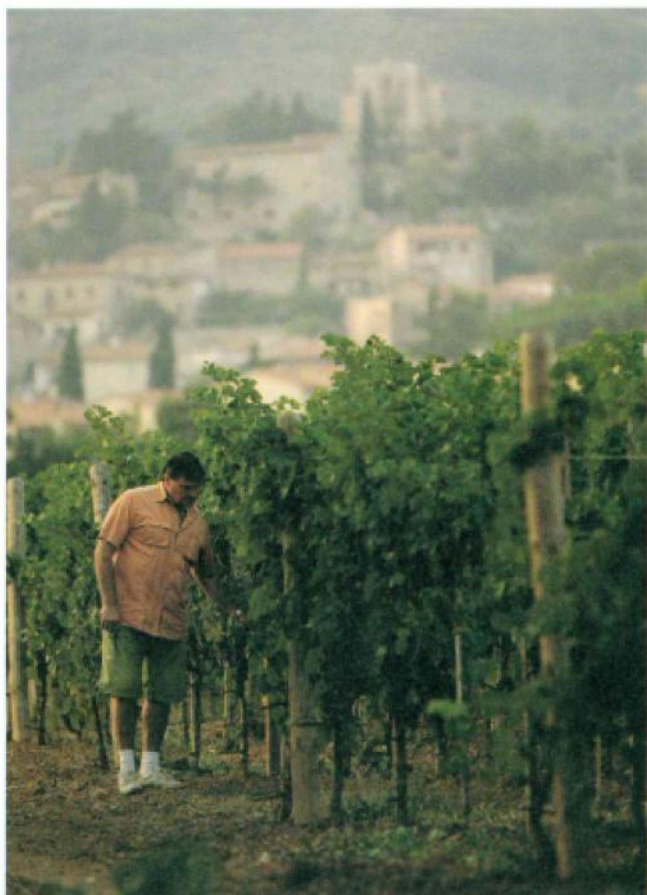
LE GRANDI VERTICALI: VAL DI CORNIA SUVERETO MERLOT I' RENNERO

L'incontro di lunedì 29 marzo 2010

Vitigno di origine bordolese, celebrato per gli eccelsi risultati raggiunti in assemblaggio con i prestigiosi Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon, il Merlot non sempre gode del favore dei degustatori più esigenti quando viene proposto in purezza. Gli si imputano carenza di nerbo, carattere, profondità, vigore; spesso lo si relega nel limbo dei vini "femminili e sdolcinati", tutti coccole e carezze, molto appaganti, ma difficilmente in grado di lasciare il segno ed imprimere un'emozione profonda in chi lo assaggia. La realtà tuttavia, come sovente capita, è diversa e più complessa. È indubbio che il Merlot si presti con facilità ad interpretazioni molto spinte sull'esaltazione della dolcezza, morbidezza e rotondità, con la conseguenza che, in molti casi, anche grazie a tecniche di cantina mirate, se ne ottiene un vino di grande impatto e di semplice lettura, molto immediato ed un poco ruffiano. Per questo motivo, oltre che per la sua capacità di sopperire egregiamente negli uvaggi alle pecche di altri vitigni, lo si è piantato praticamente ovunque, utilizzandolo per produrre vini di facile successo sul mercato, soprattutto internazionale. Ma se è vero che il merlot si adatta piuttosto bene a tutti gli ambienti, è ancor più vero che, per dare risultati davvero eccezionali senza scadere nella banalità, necessita di condizioni pedologiche e climatiche particolari, non molto comuni neppure nella sua patria d'origine; non a caso, nella stessa Francia, gli unici Merlot in purezza di caratura superiore provengono dalla piccola area di Pomerol, situata sulla riva destra della Dordogna e caratterizzata da un

clima più caldo del resto del Bordolese, con suoli di composizione variabile, silicea, sabbiosa e calcarea. Proprio in Italia, però, esiste un comprensorio viticolo tra i più vocati al mondo per la sua coltivazione, una zona dove, peraltro, ha trovato un'interprete eccezionale in una piccola, ma assai agguerrita azienda: si tratta della Val di Cornia e dell'azienda Gualdo del Re di Suvereto. Proprietà di Nico Rossi e Maria Teresa Cabella, Gualdo del Re

deriva il suo nome dal germanico "Wald", che nel Medioevo indicava "un luogo delizioso riservato all'uso speciale del suo signore"; e, a partire dal 1982, Nico e Maria Teresa sembrano aver fatto davvero di questo angolo di Maremma piombinese il loro "luogo speciale", trasformando la vecchia fattoria del nonno in un'attività agricola di successo ove produrre ottimo olio ed eccellenti vini, tra i quali spicca lo straordinario Merlot I' Rennero. Nato negli anni Novanta come blend paritario di merlot e pinot nero, "Il Re Nero", che nel frattempo ha "toscanizzato" il suo nome, ha dovuto attendere il 1999 per assumere la migliore e definitiva fisionomia. La svolta è giunta con l'arrivo in azienda della giovanissima e talentuosa enologa Barbara Tamburini che, fresca di laurea, ha subito intuito la grande affinità tra il territorio di Suvereto ed il Merlot, puntando con decisione sulla sua vinificazione in purezza e trasformando I' Rennero, a partire dall'annata 2000, nel vino di riferimento di Gualdo del Re. Grandi capacità in cantina, quindi, ma, come si diceva, anche un territorio eccezionale, che gode di un'esclusiva particolarità, rappresentata dalla presenza dell'Isola d'Elba di fronte alla costa e della catena delle Colline Metallifere nell'entroterra, che insieme proteggono stabilmente il clima caldo ed assolato della zona; il cosiddetto "corridoio elbano", ovvero lo stretto braccio di mare che separa la costa dall'Isola, garantisce, inoltre, l'afflusso di brezze rinfrescanti ed un notevole sbalzo termico tra il giorno e la notte, fondamentale per l'accumulo di un'intensa aromaticità nelle uve. Le due vigne di Gualdo del Re destinate alla coltivazione del merlot si trovano molto vicine alla cantina, tra le località di Notri e Forni, e sono caratterizzate dalla mescolanza di tre elementi geologici distinti: scisti argillosi e calcari bianchi dell'Eocene inferiore, sabbie giallastre e ciottoli del primo Quaternario e, infine, più



IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 24 NUMERO 2 APRILE-GIUGNO 2010

recenti depositi alluvionali. Abbiamo, quindi, a che fare con suoli ricchi e diversificati, dove le componenti di più antica origine conferiscono struttura, mentre quelle più giovani regalano finezza ed eleganza. Il Merlot trova, pertanto, tutte le condizioni migliori per dare un vino complesso e di gran classe che, partendo da tali ottime premesse, Barbara Tamburini sa perfettamente come tradurre in realtà: la vendemmia avviene di solito verso la fine di agosto (anche se nelle annate più calde si è raccolto già nella seconda settimana del mese); in seguito le uve, vinificate separatamente per vigneto di provenienza, vengono pigiadiraspate e poste a fermentare in vasche d'acciaio inox da 50, 60 e 100 ettolitri a temperatura controllata con alcuni délestage; a fine fermentazione si pressano le vinacce ed il vino di prima pressatura viene aggiunto al vino fiore; la fermentazione malolattica si svolge in barriques francesi (per il 70% nuove, per il 30% di secondo passaggio), dove poi il vino matura per circa 15 mesi, con circa 2-3 tra-

vasi durante l'anno; si selezionano, quindi, le barriques migliori, che vengono assemblate; prima dell'imbottigliamento, infine, si procede ad una leggera chiarifica con albumina. Niente trucchi o fuochi d'artificio, dunque, ma solo buoni vigneti, piantati nel posto giusto e gestiti con una viticoltura accorta, da cui trarre uve sane, ricche e ben mature, un'enologa dalla sensibile competenza e tanta passione: è tutto qui il segreto dell'eccellenza, che ora, ne siamo sicuri, coglieremo in tutta la sua ampiezza degustando le sette annate che racchiudono l'ancora breve ma già intensa storia di questo strepitoso I' Rennero.

LA DEGUSTAZIONE

2000 | L'annata è stata molto calda, ma il vino dimostra una complessità ed una tenuta davvero ottime. Colore rosso rubino con unghia granata, al naso svela un lieve e confortevole tocco animale, una nota assente nei Merlot giovani, ma che tende ad uscire ed ampliarsi con l'evoluzione; bella la speziatura, ben fusa con la sensazione di tabacco morbido, prugna secca, vegetale maturo ed appena cotto. In bocca il frutto è ancora molto dolce e maturo, avvolto da elementi carezzevoli e da una tannicità sottile e levigata che piano apre su una sfumatura balsamica e di liquerizia, ingentilita ed arrotondata dalla calda impronta dell'alcol.

2001 | Annata ideale, a detta di Barbara Tamburini forse la migliore fra quelle fin qui prodotte, caratterizzata da un andamento climatico ottimale. Profumo vitale, con un piglio vegetale che dà carica ed intensità insieme ad una speziatura piccante e viva; molto maturo e integro il ricordo di frutti di bosco, more e ribes, intessuto da un'elegante sensazione minerale e di grafite, che si pone come segno distintivo del terroir di Suvereto. Sul palato il frutto è dolcissimo, solido e carnoso, avvolto da un tocco floreale di rosa e sostenuto da una trama tannica vi-



spa e vivace, ma assai fitta e serrata, mentre il timbro vegetale e l'acidità recano freschezza e dinamicità.

2002 | Sono ben note le vicissitudini climatiche che hanno caratterizzato la fredda e piovosissima annata 2002, anche se la Val di Cornia ha forse patito meno di altre zone, in particolare sul Merlot, per il quale è rimasto solo qualche dubbio sulle potenzialità di invecchiamento. I' Rennero mostra nel calice un tocco vegetale non freschissimo, appena cotto ed evoluto, ma ha mantenuto una buona dolcezza fruttata ed una trama speziata piuttosto ricca. All'assaggio rivela una spiccata vena acida, che tende a rinfrescare anche la nota vegetale, regalando un poco più di smalto rispetto al naso; la sensazione gustativa recupera fragranza, con tannini leggermente verdi e ruvidi, ma ben assistiti dal frutto dolce, morbido e carnoso.

2003 | Il caldo torrido e la siccità hanno reso estremamente difficile da gestire l'annata 2003, che ha visto le piante sottoposte a forte stress e spesso costrette a bloccare la loro



IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 24 NUMERO 2 APRILE-GIUGNO 2010

attività fisiologica, con conseguente disidratazione degli acini. A Gualdo del Re si è svolta una doppia vendemmia notturna ed i grappoli migliori e non appassiti di Merlot sono stati destinati alla produzione de l' Rennero. Ne è risultato un vino dall'impronta fruttata dolce, matura, concentrata, eppure non eccessivamente cotta o evoluta, lontana da note di confettura e sciroppo; paga maggiormente la mineralità, che resta un poco coperta ed offuscata dal bel tocco di rosa appassita. Sul palato è ancora accentuata la dolcezza del frutto, che si propone, però, integro e masticabile, inserito in un quadro di buon equilibrio ed armonia avvolto dalla morbidezza delle spezie e dal tannino rotondo e levigato, privo delle note verdi e graffianti a cui ci hanno abituato molti rossi del 2003.



2004 | Si è trattato di un'annata con andamento regolare e piuttosto generoso in quantità. Il vino offre profumi fini ed eleganti, con il frutto maturo accompagnato dal fresco tocco vegetale, dalla speziatura vivace, a tratti pepata, e da una piacevole vena minerale avvolta da note di cacao, caffè tostato e viola. Al sorso la carica fruttata è ricca, matura, succosa e fragrante, animata dalla fresca acidità che si fonde con equilibrio alla tannicità viva e brillante, donando grande immediatezza e bevibilità.

2005 | Millesimo abbastanza regolare, che ha visto punte d'eccellenza proprio sulla costa toscana e si è tradotto in un Merlot dal profumo decisamente fragrante, con un elegante tocco floreale ed una nota di frutti di bosco maturi e succosi stimolata da una speziatura ricca e garbata. In bocca è forse appena meno ampio e vibrante del 2004, ma è comunque dotato di una sicura dolcezza fruttata, fresca ed integra, intessuta da una speziatura vivace e da una sensazione tannica ed un'acidità che danno brio ad una personalità piuttosto morbida e calda.

2006 | L'annata si è rivelata decisamente positiva sotto ogni aspetto, con temperature ottimali durante tutta la stagione che hanno consentito la raccolta di uve sanissime e di perfetta maturità fenolica. Il vino è ampio, profondo, concentrato, ricco di frutto, spezie e note minerali che danno spessore e continua intensità al profumo. Sul palato è di nuovo generoso e concentrato, con il frutto dolcissimo e polposo rinfrescato dall'acidità vivace e sostenuto da una tannicità fitta, minuta ma energica, assistita da un tocco vegetale vigoroso, elegante, persino balsamico che regala finezza ad un quadro ricco di complesse sfumature ed eccezionale progressione.

IL PUBBLICO

Una serie di vini che ha destato grande impressione nel nostro

pubblico, stimolato ed interessato anche dalla presenza di Nico Rosi e della bravissima Barbara Tamburini, che ha raccontato il suo vino rispondendo senza alcuna reticenza a tutte le domande e curiosità degli appassionati, a cui ha fornito persino i dati analitici dei sette campioni proposti – cosa non così scontata per un enologo – i quali hanno, comunque, dimostrato l'incredibile stabilità e tenuta nel tempo de l' Rennero, peraltro poi splendidamente confermate da ogni singolo assaggio. Partendo dal 2000, prima annata prodotta, per arrivare al 2006, ultima annata imbottigliata, ciascun millesimo si è rivelato unico ed estremo per ricchezza ed intensità, al punto da mettere a dura prova le capacità interpretative anche del più navigato degustatore; ma, alla fine, si è ben compreso attraverso occhi, naso e bocca come il sodalizio tra ambiente, vitigno e uomo, quale sintesi del terroir, sia capace di rendere percepibile e riconoscibile l'identità di un grande vino pur nella diversità delle sue espressioni annuali. A fine serata gli applausi sono scrosciati con spontaneità e simpatia, a sottolineare la sincera ammirazione per uno dei Merlot – scriviamolo pure senza remore – migliori del mondo e per gli uomini e, soprattutto, la donna che hanno saputo plasmarlo.

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

Direttore Responsabile: **Gigi Brozzoni**
Redattori: Marco Magnoli
Segreteria: Rossana Caprile
Redazione: viale delle Mura 1 - 24129 Bergamo
tel 035/249961 fax 035/239393
info@seminarioveronelli.com
www.seminarioveronelli.com
Stampa: Arti Grafiche Mariani & Monti
via Serena 6d - 24010 Ponteranica (Bg)
Autorizzazione del Tribunale di Bergamo
n. 52 del 29/11/1986
Chiuso in tipografia il 06/07/2010

**SEMINARIO PERMANENTE
LUIGI VERONELLI**
Associazione per la cultura del Vino e degli Alimenti