

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 27 NUMERO 2-3 APRILE - SETTEMBRE 2013

CABERNET FRANC

L'incontro di lunedì 11 marzo 2013

Tutti gli appassionati sanno che cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot, seppure in proporzioni variabili, rientrano tutti insieme nel classico uvaggio del taglio bordolese, con il quale si ottengono alcuni dei più famosi vini francesi ed ormai anche di innumerevoli altre parti del mondo. Sarà forse il caso, però, di raccontare brevemente qualcosa in più circa l'origine e le parentele di questi vitigni. Tutti derivano dall'antica vitis biturica, varietà probabilmente originaria del Caucaso o, secondo Columella, dell'Epiro ed importata in epoca romana dal porto di Durazzo fin sulle coste meridionali della Francia (nell'area popolata dalla tribù celtica dei Biturigi, da cui il nome), da dove si sarebbe poi mossa per raggiungere il Bordolese, scoprendovi un ideale habitat di diffusione. Qui, in seguito a incroci (a volte spontanei, a volte opera dei proto-viticoltori locali) ed a successive selezioni, ha dato vita a diversi biotipi, tre dei quali si pongono come capostipiti di altrettanti rami familiari: il carmenère, da cui hanno in seguito tratto origine grand carmenère, cabernelle, grande vidure e carbonet; il merlot, a sua volta gentile progenitore dei più garbati petit verdot e malbec; infine il cabernet franc, che in seguito ad un incrocio con il bianco sauvignon blanc ha poi generato il più celebre e prestigioso esponente di questa famiglia allargata, ovvero il cabernet sauvignon. Con questa degustazione abbiamo voluto puntare la nostra attenzione sul cabernet franc, vitigno poco sfruttato in purezza nel suo Paese di origine, ma che ormai da diversi decenni è divenuto protagonista delle viticoltura di alcune importanti aree italiane. A questo proposito, tuttavia, occorre fare delle ulteriori precisazioni. Segnalato come presente in Italia già nell'ultimo quarto dell'Ottocento, è solo intorno ai primi decenni del secolo scorso che il cabernet franc fece il suo massiccio ingresso nei nostri vigneti, in particolare in quelli del Nord-Est, dove venne impiantato per porre riparo ai pesanti danni ed alle decimazioni inflitti dalla fillossera. Il guaio fu che, non si sa se per disattenzione, per negligenza o per vero e proprio dolo, i vivaisti francesi anziché cabernet franc consegnarono ai vignaioli italiani – all'epoca ancora piuttosto sprovveduti quanto a vitigni francesi – il "cugino" carmenère, ovvero la varietà dal carattere più irruente e scontroso tra le bituriche, con il risultato che ancora ai giorni nostri la maggior parte dei vigneti lombardi, veneti e friulani ufficialmente impiantata con cabernet franc lo è, invece, con carmenère. Il fatto più curioso, tuttavia, è che questo equivoco si è protratto fino a circa una ventina d'anni fa, quando indagini condotte in alcuni vigneti della Franciacorta hanno finalmente svelato l'incredibile confusione varietale. Tralasciamo di approfondire come sia stato possibile che, per quasi un secolo, tale situazione abbia tratto in inganno i nostri vignaioli e vivaisti, ma soprattutto gli ampelografi ed i ricercatori (che sono persino riusciti ad omologare nuovi cloni di cabernet franc senza rendersi conto che in realtà nulla avevano a che vedere con l'originale bordolese), anche se, ad onor del vero, occorre riconoscere che ai più avveduti qualche sospetto era in effetti venuto. Nel frattempo, però, il cabernet franc aveva fatto la sua comparsa anche in altre aree viticole della nostra Penisola. La più nota fra queste è sicuramente Bolgheri, dove la varietà francese, la cui identità in questo caso fu certa e certificata fin dagli esordi, cominciò ad essere impiegata accanto al cabernet sauvignon per produrre vini più complessi e più ricchi di note e sfumature. Venne, dunque, a lungo utilizzato come varietà complementare, fino a che qualcuno non si accorse che in quelle aree era in grado di esprimersi al meglio (persino meglio di quanto non sia in grado di fare nella sua madre patria) quando vinificato in purezza. Gli artefici di tale intuizione hanno nomi ben

precisi: si tratta dell'azienda Le Macchiole di Castagneto Carducci, il cui fondatore, il compianto Eugenio Campolmi, aveva dato direttive a Luca d'Attoma per realizzare specifici vigneti dalle cui uve, a partire dall'annata 2001, prese vita la prima versione di Paleo – fino ad allora prodotto come Bolgheri Rosso Superiore Doc – quale Igt Toscana 100% Cabernet Franc. Sulla scia di questa felicissima esperienza e del conseguente successo, molte aziende della costa toscana, ma anche di altre zone, hanno iniziato ad impegnarsi con maggior attenzione su questo vitigno, realizzando versioni in purezza sempre più curate ed interessanti. Oggi nel nostro Paese ci troviamo, così, con due differenti interpretazioni di Cabernet Franc, l'una rappresentata dalla maggior parte dei vini del Nord-Est, franc solo di nome ma in realtà prodotti con il carmenère di ormai antica introduzione (di solito riconoscibili per un'accentuata nota di peperone), l'altra incarnata dai vini che si rifanno allo stile ed alla "tradizione" nati più di recente in Toscana (spesso contraddistinti da una peculiare e raffinata nota floreale). Alla luce di quanto fin qui esposto, la nostra degustazione si propone di fornire un'ampia panoramica su vini provenienti dalle principali aree di produzione italiane, che ci auguriamo sia capace di dare conto della marcata differenza di espressività che il Cabernet Franc (ed i suoi "alias") è in grado di assumere in contesti culturali e culturali (e dovremmo dire persino "varietali") piuttosto diversi fra loro.

LA DEGUSTAZIONE

COLLI ORIENTALI DEL FRIULI
CABERNET FRANC 2011

Azienda Agricola Dorigo Alessio

Povoletto (Ud)

La nota vegetale verde ed erbacea si svela schietta ma non pungente, perché condita da un frutto ben maturo e da un tocco di spezie altrettanto dolci. In bocca, invece, la lieve pungenza si accentua per via di

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 27 NUMERO 2-3 APRILE - SETTEMBRE 2013

un'acidità spiccata e di un tannino non particolarmente affusolato, che aumentano le sensazioni più rudi e spigolose. Un vino che vuole apparire semplice e varietale.

FRIULI COLLI ORIENTALI CABERNET FRANC 2009

Azienda Agricola Scubla Roberto

Premariacco (Ud)

I toni vegetali ed erbacei restano decisamente in secondo piano, avvolti da una speziatura ampia e da un frutto di dolce maturità che, segnati da una leggera evoluzione, stemperano le note più irruenti. Sul palato il frutto appare abbastanza dolce, ma torna a prevalere l'impatto un poco spigoloso dell'acidità e dei tannini appena ruvidi.

FRIULI COLLI ORIENTALI CABERNET FRANC 2009

Società Agricola Ronco delle Betulle

Manzano (Ud)

Tocco vegetale un poco più fresco e fragrante, che anima un profumo fruttato di buona intensità. Il sorso svela un frutto più gentile ed un tannino più morbido e sottile che, unito all'acidità piuttosto contenuta, disegna un carattere abbastanza morbido e rotondo, con una percezione tattile discretamente fine e minuta.

GODIMONDO CABERNET FRANC VENETO 2011

Azienda Agricola Conte Emo Capodilista

La Montecchia

Selvazzano Dentro (Pd)

Molto netta e spigolosa la nota verde e vegetale, con molto peperone piccante che copre un poco il tono fruttato e speziato. In bocca l'acidità, piuttosto magra e spigliata, sottolinea un carattere tagliente e vivace, di nuovo animato dalla sensazione vegetale di peperone ma anche molto erbacea.

CABERNET FRANC DELL'EMILIA 2010

Monte delle Vigne

Collecchio (Pr)

Frutto dolce e note vegetali molto at-

tenuate, ammorbidite da una speziatura più calda che dona discreta complessità olfattiva. Il sorso svela toni più verdi; l'aspetto vegetale ed erbaceo emerge con forza, stimolato da un tannino abbastanza sottile ma non particolarmente morbido, che limita un poco l'espressività gustativa.

POGGIO DE' COLLI TOSCANA CABERNET FRANC 2009

Piaggia

Poggio a Caiano (Po)

Con questo vino entriamo in un'area di particolare prestigio. Siamo nella zona del Carmignano ed il Cabernet Franc pare cominciare ad esprimersi con maggior personalità, sfoderando lievi note di rosa e di vegetale essiccato, mentre il frutto si fa dolce e polposo, punteggiato da una speziatura più ricca ed ampia, pepata e vagamente tostata. In bocca torna il bell'impatto gustativo del frutto dolce, denso e maturo, avvolto da un tannino sottile e da un'acidità che ravviva e dona piacevole spessore al sorso.

DUEMANI TOSCANA CABERNET FRANC 2009

Azienda Vitivinicola Duemani

Riparbella (Pi)

Iniziamo una panoramica di vini della costa toscana, dalla provincia di Pisa a quella di Grosseto, un'area che ha dato i risultati più interessanti sul Cabernet Franc. La versione di Duemani offre notevole intensità olfattiva, con il frutto carnoso e concentrato avvolto da una dolce nota floreale di giaggiolo e da un tocco speziato di pepe con accenni di mentuccia e liquerizia. Sul palato si esprime con forza e decisione: il frutto di nuovo ricco, la speziatura foltissima ravvivata da una nota terrosa, il vegetale che dà profondità ad un gusto accentuato dal forte impatto pseudocalorico e carezzato da un tannino morbido e levigato.

VELATHRI CABERNET FRANC TOSCANA 2009

Fattoria Sorbaiano

Montecatini Val di Cecina (Pi)

Grandi la dolcezza e la maturità del frutto e delle spezie, accompagnate da un gradevole accenno di erbe aromatiche e da una sfumatura vegetale di peperone abbastanza evidente. In bocca il frutto è ancora maturo, ma non estremamente denso, mentre il tocco vegetale e l'acidità recano un lieve rilievo tattile sul palato, stimolato anche da una trama tannica di misurata avvolgenza.

PALÉO ROSSO TOSCANA 2009

Azienda Agricola Le Macchiole

Castagneto Carducci (Li)

Campione di finezza ed eleganza, declina le sue note fruttate fragranti adornandole di un delicatissimo accenno floreale che ricorda vagamente la rosa. Sul palato regala una sensazione molto intensa e dolce, ma illuminata da un'accentuata fragranza e sottolineata da una trama tannica sottilissima, avvolgente, decisamente aristocratica, che sostiene il gusto in una lunga e raffinata persistenza.

DEDICATO A WALTER TOSCANA CABERNET FRANC 2009

Società Agricola Poggio al Tesoro

Castagneto Carducci (Li)

Vino di grande concentrazione, con note fruttate molto dolci e calde che si fondono con le sfumature floreali e vegetali, donando agilità al profumo. In bocca il frutto è denso e ricchissimo, ravvivato dalla freschezza del tocco appena vegetale che ingentilisce il possente attacco: il tannino, assai minuto e gentile, sottolinea una personalità matura, morbida ed elegante.

CABRAIA ROSSO TOSCANA 2009

Azienda Agricola Gualdo del Re

Suvereto (Li)

Molto singolare al naso, dove si delinea una nota vegetale più accentuata ed un tocco floreale particolarmente dolce che trova originale espressione fondendosi con il frutto maturo e l'ammiccante accenno di liquerizia. Sul palato l'impronta fruttata appena evoluta è ravvivata dal-

IL CONSENSO

TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA

ANNO 27 NUMERO 2-3 APRILE - SETTEMBRE 2013

l'acidità e dal vivace tannino, che si pone in deciso rilievo.

ELEGANTIA CABERNET FRANC MAREMMA TOSCANA 2009

Azienda Agricola Rigoloccio

Gavorrano (Gr)

Al naso mostra un frutto maturo, ma meno denso e concentrato del precedente, arricchito da un accenno di vegetale appena essiccato, di erbe aromatiche, da un lieve vezzo floreale e da una speziatura piuttosto gentile. Sul palato torna il frutto dolce e maturo, ora accompagnato da un timbro vegetale più vivace e da un'acidità che dona maggior dinamicità e brio.

FIAMMANTE MAREMMA TOSCANA CABERNET FRANC 2009

Capua Winery

Manciano (Gr)

Netta la nota vegetale appena calda ed evoluta, che con la sua esuberanza distanzia il timbro fruttato di buona maturità e consistenza. Il sorso si rivela ancora col frutto dolce e morbido, spento ravvivato però nel finale da una briosa speziatura quasi piccante.

POVERIANO MARCHE CABERNET FRANC 2009

Azienda Agricola Selvagrossa

Borgo Santa Maria (Pu)

Al naso manca un poco il fresco tocco vegetale, che avrebbe dato maggior vigore al frutto maturo ed alla speziatura dolce e vanigliata, ulteriormente ammorbiditi da un accenno floreale vagamente appassito. Il sorso rivela un frutto intenso e consistente, accentuato dalla spinta alcolica decisamente calda; il tannino è minuto, piuttosto sottile e vellutato.

IL PUBBLICO

Alla fine è stato quasi un plebiscito. Il nostro pubblico ha, infatti, riconosciuto le doti qualitative di un'uva ritenuta difficile da tutta l'enologia

mondiale, scoprendone la personalità – forse ai più insospettabile – estremamente raffinata ed aristocratica. Soprattutto, però, i degustatori sono stati unanimi nell'indicare la grande vocazione ed affinità con il Cabernet Franc mostrata dai terroir della costa tirrenica della Toscana, da Lucca a Grosseto. Ed infine, ma in modo per noi ancor più significativo, i vari commenti hanno sottolineato l'estrema confidenza creatasi tra un uomo ed un vitigno: i tre vini usciti trionfatori dalla serata, infatti, sono tutti in qualche modo riconducibili alla maestria dell'eccellente Luca d'Attoma. Il Paleo Rosso Toscana dell'azienda Le Macchiole di Castagneto Carducci (vino di sublime ampiezza ed eleganza, che si pone senza dubbio una spanna sopra i concorrenti) nasce da vigneti il cui impianto è stato curato dall'enoologo toscano, che continua a partecipare ogni anno alla sua vinificazione; il Dedicato a Walter Toscana Cabernet Franc 2009 della Tenuta Poggio al Tesoro, sempre di Casta-

gneto Carducci, sebbene sia prodotto dai tecnici degli Allegrini, prende anch'esso vita da un vigneto ideato e messo a dimora da d'Attoma ben prima dell'approdo in Maremma della famiglia veneta; il Duemani Toscana Cabernet Franc 2009, infine, è uno degli straordinari campioni realizzati direttamente da Luca e da sua moglie Elena Celli nella loro azienda Duemani di Riparbella, in provincia di Pisa. Un poco più distante da questo trio si è, poi, piazzata l'originalissima ed assai personale interpretazione dell'azienda Gualdo del Re di Suvereto, con il suo Cabraia Rosso Toscana 2009. In conclusione, una certezza è sicuramente emersa da questa molto partecipata degustazione: se è vero che, come sosteneva Veronelli, i vitigni sono apolidi, è altrettanto vero che alcuni di essi si accasano con tanto agio e disinvoltura in determinati territori (trovandovi anche le migliori "compagnie"), che potrebbero tranquillamente pretendere la cittadinanza per manifesto "jus soli".

IL PREFERITO

PALEO ROSSO TOSCANA 2009 LE MACCHIOLE - CASTAGNETO CARDUCCI (LI)

Estensione vigneto: 7 ettari.

Pendenza del terreno: 2%

Orientamento e altitudine del vigneto: est/ovest nord/sud a 40 metri s.l.m.

Tipologia del terreno: argilloso con scheletro di origine alluvionale.

Vitigni: cabernet franc.

Forma di allevamento: Guyot semplice.

Ceppi per ettaro: da 5000 a 10000

Resa di vino per ettaro: 25-30 ettolitri.

Periodo di raccolta delle uve: seconda e terza settimana di settembre.

Fermentazione: in vasche di cemento per 7 giorni e permanenza sulle bucce per altri 12/15 giorni.

Elevazione: 14 mesi in barriques francesi.

Affinamento in bottiglia: 17 mesi.

Bottiglie prodotte: 24.000.

