

8 maggio 2003

CABERNET DEL MONDO

Presso l'Hotel Leonardo da Vinci di Erba si è svolta una degustazione mirata e didattica sui vini base Cabernet.

Abbiamo degustato:

Sassicaia (Italia) - Il vino nasce da uve Cabernet Sauvignon 85% circa e Cabernet Franc 15% circa. Resa media per ettaro: q.li 45-50 di uva pari a hl 30-35 di vino. Potatura cordone speronato. Sesto di impianto di 3.500 viti per ha. per gli impianti anteriori al 1980 e 4.500-5.000 viti/ha. per quelli successivi. **Mario Incisa della Rocchetta** ha creato questo vino nella **Tenuta San Guido** negli anni seguenti la Seconda Guerra, un vino composto prevalentemente da Cabernet rappresentava un grosso cambiamento nella tradizione toscana e piemontese del Sangiovese e del Nebbiolo. Nessuno aveva mai pensato di fare un vino "bordolese" su terreno italiano, figuriamoci poi in una zona sconosciuta sotto il punto di vista vinicolo. La decisione di piantare questa varietà nella Tenuta San Guido fu in parte dovuta alla somiglianza che egli aveva notato tra questa zona della Toscana e Graves, a Bordeaux. Graves vuole dire ghiaia, per il terreno sassoso che distingue la zona, proprio come Sassicaia, in Toscana, denomina una zona con le stesse caratteristiche. Malgrado le ottime premesse, i primi giudizi dati da chi era abituato ai vini leggeri locali non furono positivi. I vini ottenuti dalle uve Cabernet Sauvignon, essendo più complessi, necessitano più tempo per maturare e svilupparsi.

Dal 1948 al 1960, il Sassicaia rimase dominio strettamente privato, e fu bevuto solo nella Tenuta. Ogni anno, poche casse venivano messe a invecchiare nella cantina di Castiglioncello. Il marchese ben presto si rese conto che invecchiando il vino migliorava considerevolmente. Come spesso accade con i vini di grande levatura, quelli che prima erano considerati difetti, col tempo si trasformarono in virtù.

L'annata del **1968** fu la prima ad essere messa sul mercato, con un'accoglienza degna di un Premier Cru Bordolese. Negli anni seguenti la cantina venne trasferita in locali a temperatura controllata, tini d'acciaio rimpiazzarono i tini di legno per la fermentazione, e le **barriques francesi** vennero introdotte per l'invecchiamento. La scelta del Cabernet e l'uso delle barriques, ambedue introdotte per la prima volta con successo in Italia dal marchese Incisa, si diffuse ben presto in tutta la penisola. Il Sassicaia è stato il primo vino italiano ad affermarsi con successo all'estero, ed è quasi universalmente riconosciuto come il padre di una nuova famiglia di vini italiani: **I supertuscans**. La prima vigna di Mario Incisa è considerata la culla del Cabernet italiano di grande qualità.

Almaviva (Cile) – L'unione commerciale tra il barone Philippe de Rothschild e Concha y Toro ha prodotto questo vino eccezionale che parla cileno con accento francese. E' ottenuto da una miscela 86% Cabernet Sauvignon e 14% Carménère (un'uva popolare in Cile).

Ricco di tannini che si ammorbidiscono con il tempo, trae vantaggio dalla permanenza in cantina per qualche anno, qualcuno l'ha definito "una miscela cilena scura e sexy con frutta matura e strati speziati"

Rosemount (Australia) – Prodotto con Cabernet Sauvignon in purezza, da uve coltivate in tre delle migliori zone vitivinicole dell'Australia (McLaren, Langhorne Creek e Mudgee), da Rosemount Estate, fa circa 9 mesi di barrique.

Goldwater (Nuova Zelanda) – 60% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 30% Merlot, prodotto da Goldwater Estate nell'isola di Waiheke a mezz'ora di traghetto da Auckland, poco soggetta alle precipitazioni continentali. Qui i vitigni bordolesi hanno trovato un adattamento particolarmente favorevole. Ha un bouquet intenso di susine, bacche e spezie con note di cedro e rovere. E' uno dei vini rossi più fini della Nuova Zelanda.

Chateau Ducru-Beaucaillou (Francia) – 65% Cabernet Sauvignon 5% Cabernet franc, 25% Merlot, 5% petit verdot. E' un vino la cui reputazione ha fatto il giro del mondo, nel 1795 Monsieur Ducru ha acquistato il vigneto in cui viene prodotto, nella classificazione del 1855 è stato consacrato nella categoria dei deuxièmes crus.

La sua veste profonda s'accompagna a sentori di sottobosco e speziati. Il corpo è molto fine equilibrato e molto lungo in bocca. Fa almeno 20 mesi di barrique (50% nuove) e da il meglio di sé dopo una decina d'anni in bottiglia, sviluppa allora un carattere che è la quintessenza dei vini del Médoc.

La densità d'impianto è di 10.000 ceppi per ettaro e ne vengono prodotte annualmente poco più di 200.000 bottiglie. Rientra nella denominazione Appellation Saint Julien Controlée.

Pietraforte (Italia) Prodotto dall'azienda agricola Carobbio di Panzano in Chianti, nella celebre "Conca d'Oro". Nel Vigneto Pesa Nuova, il cui terreno è costituito da pietraforte (alberese toscano-emiliano fatto di arenarie torbiditiche quarzoso-calcaree) che ha ispirato il nome del vino, nel 1990 sono stati piantati ad alberello basso 2 cloni differenti di Cabernet Sauvignon con una densità di 7400 piante/ha. La prima produzione è datata 1993.

Nel 1997 la vendemmia è stata ottima per la sanità delle uve, la maturazione ottimale, la concentrazione polifenolica e la dolcezza del frutto. Dopo una fermentazione prolungata a temperatura controllata con frequenti follature e rimontaggi, il vino ha subito un affinamento in barriques nuove francesi di Allier per 16 mesi, quindi 6 mesi in bottiglia.

Le note vegetali sono sfumate a causa della maturazione ottimale, mentre l'aroma di ribes nero, con note di cedro e di grafite, conferisce fin da subito eleganza e pienezza olfattiva.

Vitigno: il Cabernet Sauvignon è la varietà più rinomata al mondo per la produzione di vini longevi di alta qualità. Originaria di Bordeaux, in particolare del Médoc e delle Graves dove il drenaggio è buono e quest'uva che matura tardi è tagliata quasi sempre con altre, è stata esportata in altre regioni vinicole francesi e in buona parte del Nuovo e Vecchio mondo, dove viene assemblata con varietà autoctone tradizionali e con il suo classico complemento bordolese, il **Merlot**; più spesso è utilizzata per produrre vini monovitigno.

L'aspetto forse più eccezionale del **Cabernet Sauvignon** è la sua adattabilità, la sua capacità di mettere radici in terre lontane continuando a dare vini riconoscibili, quali che siano le condizioni climatiche. Ciò che lo rende particolare al gusto non è tanto il peculiare sapore fruttato – che pure è spesso paragonato al mirtillo, mentre gli aromi ricordano il peperone verde – quanto la struttura e la capacità di esprimere perfettamente le caratteristiche di ogni singola annata, le tecniche di vinificazione e le condizioni fisiche locali, insomma il *terroir*.

Quel che in effetti distingue il **Cabernet Sauvignon** dalla maggior parte delle varietà molto diffuse è la notevole concentrazione di tannini, pigmenti e composti aromatici, produce vini di colore intenso che meritano un lungo affinamento in legno. Il suo fascino particolare non sta tanto nei profumi primari, quanto nelle componenti aromatiche molto più sottili che con gli anni sviluppano un fine bouquet.