

Bordeaux: l'uomo e la vite

di Paolo Valente | 

Mi piace

Piace a una persona. Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



È il più blasonato territorio vitivinicolo al mondo, quello che più incute rispetto e soggezione. È all'apice dei vini francesi. È Bordeaux.

A raccontare il territorio e i suoi vini è il professor **Luigi Moio** che, reduce dalla fatica di aver scritto un libro sui profumi del vino ("Il respiro del vino", Mondadori editore), ha accompagnato la platea, numerosa ed attenta, in un viaggio attraverso le differenti aree del bordolese evidenziandone caratteristiche e specificità.

14 i vini in degustazione che, a coppie di due, hanno dato concretezza alla descrizione.

Una grande area nella Francia centrale che dalla città di Bordeaux si sviluppa verso est fino all'Oceano; 110.000 ettari vitati che possono essere suddivisi in tre macro aree: la **Rive Gauche**, alla sinistra orografica della Gironda, la **Rive Droite**, alla destra della Dordogna e Entre-Deux-Mers che rappresenta la parte tra i due fiumi prima che confluiscano nella Gironda.

Semplificando, nella Rive Gauche i terreni sono pietrosi tanto da fungere da accumulatori di calore e da rifletterne il calore del sole; il vitigno coltivato in prevalenza è il cabernet sauvignon. Nella Rive Droite i suoli argillosi calcarei con pochi ciottoli sono la dimora ottimale per il merlot, vitigno maggiormente coltivato nell'area. I terreni più umidi sono la caratteristica di Entre-Deux-Mers dove i vitigni a bacca bianca sono i più impiantati.

In Bordeaux gli **Château** rivestono un ruolo centrale: sono il nucleo vitale del vigneto e della proprietà. Non sempre uno Château nel vero senso della parola ma sicuramente porzioni di territorio che vedono al loro centro una costruzione in muratura e tutt'attorno i vigneti. Poi, quasi a separare le diverse proprietà, il bosco.

Numerosi i fattori del successo del Bordeaux a livello mondiale: la tecnica dell'assemblaggio e l'azione dell'uomo, la spasmodica ricerca della qualità e la forza della comunicazione chiara e semplice.

La chiarezza del messaggio con la classificazione dei cru che identifica i migliori produttori; creata, su richiesta di Napoleone III, nel 1855 sulla base della reputazione degli Château e sul costo di produzione del vino, è ancora applicata e da tutti riconosciuta come, forse perfettibile, scala della qualità. Qualità che ogni produttore ricerca; ambizione dei secondi ad essere primi e tenacia dei primi a non farsi raggiungere da chi segue.

L'uomo, la sua presenza e la sua azione, sono il pilastro fondamentale della viticoltura in Bordeaux. È l'uomo che sceglie gli assemblaggi tra i differenti vitigni presenti: merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc e petit verdot; ognuno che si esprime con le sue caratteristiche nella diversità dei terreni e nella molteplicità degli stili. Il vino di Bordeaux è un vino di assemblaggio.



Il **merlot**, che necessita di suoli freschi, è un vitigno precoce; dona morbidezza e rotondità al vino. Media acidità e tannicità.

Il **cabernet sauvignon**, più tardivo rispetto al merlot, si mostra più tannico e acido. Le note mentolate, di pepe e di foglia di pomodoro sono maggiormente avvertibili se vendemmiato precocemente. Predilige i suoli pietrosi che, riscaldati dai raggi del sole, trasferiscono alla pianta il calore accumulato. Apporta finezza al vino.

Complementare alle due varietà precedenti, il **cabernet franc**, dona freschezza e finezza con piacevoli note mentolate. Di buona tannicità è ricco di pirazine responsabili degli aromi fortemente vegetali come quelli del peperone verde o dell'asparago.

Il **petit verdot**, carico di colore, apporta struttura al vino, grazie ai suoi numerosi tannini. Di grande acidità, è poco espressivo negli aromi.

In questo dedalo di variabili riconoscere le tipicità scoprendone e riconoscendone le differenze è stato l'obiettivo, decisamente raggiunto, della lezione del professor Moio.

E allora, ad esempio, impariamo come nel Medoc i vini di Margaux mostrino grande eleganza mentre in quelli di Pauillac prevalga la potenza; scopriamo poi come quelli di St. Julien assomiglino ai Margaux mentre i St. Estephe siano più facilmente riconducibili ai Pauillac.

Il tempo scorre veloce e la lunga mattinata finisce troppo presto per soddisfare pienamente la voglia di conoscere dei partecipanti. Ci si lascia con la promessa di nuove giornate di approfondimento. I temi sono già nella mente del professore...

