

Custoza e Chablis a confronto

Ci vuole coraggio a raffrontarsi, sempre. Perché a volte il paragone può essere schiacciante, soprattutto quando ci si confronta con una fama storica e internazionale. Eppure la lungimiranza del Consorzio del Custoza, la sua apertura al dialogo, ci ha consentito di assistere ad una bella disputa vinicola, molto costruttiva. Custoza versus Chablis. Partiamo dal Custoza. Luciano Piona, presidente del Consorzio, in carica da maggio 2014, introduce l'evento. Il Consorzio di tutela del vino Custoza è una realtà che conta, comprese le cantine sociali, 414 associati, 70 aziende, di cui 54 vinificatrici, su 1.200 ettari, per una produzione annua di 100 mila ettolitri, che corrispondono a circa 12 milioni di bottiglie. Il piano di rilancio territoriale presentato da Luciano Piona, passerà per una semplificazione legislativa del disciplinare del Custoza che vedrebbe la riduzione delle tipologie a una soltanto, il Custoza appunto, con la possibilità di menzionare i vini provenienti da vecchi vigneti, età minima 20 anni, preventivamente monitorati dal Consorzio. Si abbatterebbero le rese di almeno il 30% rispetto al disciplinare odierno e dal punto di vista ampelografico si spingerebbe sui vitigni più classici, autoctoni, con un abbassamento drastico del poco qualitativo trebbiano toscano, che non potrebbe contribuire per più del 15%, così come i vitigni meno territoriali come chardonnay e riesling. «Tra i luoghi risorgimentali decisivi per l'unità d'Italia», spiega il presidente Piona, «Custoza deve tuttavia agli austriaci la prima la classificazione del proprio territorio utile anche da un punto di vista viticolo. Era il 1848 e furono individuate tre zone, una caratterizzata da terreni siccitosi, una da terreni con argille bianche causa di accumuli di acqua in superficie, e una zona intermedia». Ad oggi, «La zonazione della doc Custoza. Manuale d'uso del territorio», risultato del progetto di zonazione svolto sotto la direzione scientifica del Professor Attilio Scienza nel triennio 2005-2007 e pubblicato nel 2011, decisamente più moderno rispetto alla classificazione asburgica, sembra però sia rimasto nel cassetto. Ovviamente, i francesi che mettono al primo posto il terroir hanno invece provveduto a indivi-

duare le aree di maggior interesse, suddividendo il territorio in quattro appellation, Petit Chablis, Chablis, Chablis Premier Cru (quaranta climat, di cui dodici di maggior prestigio) e Chablis Grand Cru (sette climat). Gli ettari vitati sono 4.700, per circa 300.000 ettolitri di produzione. Ma la comparazione con lo Chablis non è stato un peccato di presunzione: come ha sottolineato il presidente Piona, il confronto non è stato fatto per decidere quale vino fosse migliore dell'altro, quanto per capirne caratteristiche identitarie scoprendo punti di contatto ma anche differenze. Piona ha evidenziato come la zona del Custoza mostri una forte coesione anche perché nessuna «grande potenza» del vino italiano ha investito nella zona delle più sfortunate battaglie risorgimentali: «Sono i produttori locali a lottare per valorizzare il prodotto». A condurre la degustazione è stato Raoul Salama, docente alla facoltà di Enologia di Bordeaux e grande conoscitore dei vini italiani. Al suo fianco, oltre a Luciano Piona e al direttore del Consorzio Custoza, Costantino Gabardi, c'era Damien Leclerc, de La Chablisienne, tra le più proficue e affidabili cooperative d'Europa. Fondata nel 1923, produce Chablis con il marchio La Chablisienne a partire dal 1947. Sebbene raggiunga tirature industriali (1.250 ettari vitati e sei milioni di bottiglie prodotte) e raccolga ormai quasi ogni parcella a macchina (perfino molti Grand Cru) conserva una considerevole qualità media (non a caso l'enologo de La Chablisienne è stato premiato nel 2016 a Londra come miglior vinificatore al mondo), con alti picchi nelle vigne fuoriclasse. Vediamo

insieme come vede le similitudini Salama. I vini di entrambe le zone posso essere considerati vini nordici. Certo nel caso dello Chablis le condizioni climatiche sono addirittura estreme, al limite per latitudine della coltivazione della vite. Entrambe le zone «vedono» l'acqua: Custoza dista pochi chilometri dal lago più grande d'Italia e la zona dei grand cru della Chablis è costeggiata dal fiume Serein. Anche le esposizioni sono simili (sud Chablis, sud ovest Custoza). Venendo alle differenze, di una certa importanza per l'esito della degustazione, il Custoza è un vino bianco ottenuto da un uvaaggio in cui prevalgono garganega, cortese nel biotipo locale noto come Bianca Fernanda, trebbiano toscano e trebbianello (biotipo locale del Tai), anche se possono confluire altri cinque vitigni. Lo Chablis invece è un vino bianco monovarietale, base chardonnay. I vini di Custoza generalmente non svolgono la fermentazione malolattica, a differenza degli Chablis, dove l'elevata acidità di partenza la rende necessaria per migliorarne la bevibilità. Pur trattandosi in entrambi i casi di vini secchi, il Custoza presenta un residuo zuccherino inferiore a 7 gr/l, mentre gli Chablis sono a meno di 2 gr/l. Va detto che nel confronto - tra i vini dello Chablis degustati, tutti de La Chablisienne, c'era anche il Grand Cru Chateau Grenouilles 2012 - il Custoza non ha certo sfigurato. Ecco i Custoza presentati all'appuntamento veronese: il 2015 di Ronca; il Superiore Summa 2014 di Gargo; il Superiore 2014 Ca' del Magro Monte del Fra; il Superiore 2012 Villa Medici; il Superiore 2010 Amedeo della Cavalcina; il Campo del Selesse 1999 Albino Piona. Tutti con una grande potenzialità evolutiva. Durante l'evento è stato presentato anche il nuovo logo, che richiama, insieme alle prime tre lettere del nome del vino, cus, le inferriate delle Arche scaligere, simbolo della cultura veronese. Alla degustazione ha fatto seguito una cena di gala svoltasi presso lo stellato scaligero Casa Perbellini nel corso della quale è stato possibile gustare in anteprima il piatto studiato dallo chef Giancarlo Perbellini, la Zuppa Custoza, dove vino e broccetto di Custoza si sono potuti deliziosamente incontrare.

