



LA DISFIDA DEI BORDOLESI: CORTACCIA VERSUS BOLGHERI

Come un bellissimo balcone soleggiato che si affaccia sulla Val d'Adige: ecco come si presenta Cortaccia sulla Strada del Vino. Cortaccia (che attualmente conta circa 2.200 abitanti) è adagiata su una terrazza soleggiata nel cuore della strada del vino dell'Alto Adige a 333 metri s.l.m., circondata da vigneti e frutteti, ed è una delle più importanti zone vinicole della regione. Il territorio è caratterizzato dai tipici vecchi masi vinicoli sparsi sulle colline. L'origine del nome di Cortaccia è considerata dagli esperti, confrontando la denominazione della località con il termine latino di Cors, cortis per "corte", come un insieme di case coloniche preesistenti più elevate. Reperti archeologici in loco testimoniano che la zona era abitata già nel Mesolitico. Eccoci dunque raggiungere quest'arena localistica per un'importante tenzone. Cinque paladini dei bordolesi cortaccensi si sono messi in testa di far capire le potenzialità di questo territorio a chi dovrebbe a sua volta trasferire il messaggio agli appassionati di vino. E quindi, coraggiosamente e generosamente, investono nell'acquisto di bottiglie preziose (il primo anno la sfida fu Cortaccia contro Bordeaux con annate che arrivavano fino al 1997) e omaggiano quelle delle loro cantine. Quest'anno il confronto si è spostato in Italia, con uno dei territori più famosi al mondo per i suoi bordolesi, Bolgheri. Doppia coraggiosi! D'altronde il loro motto è: "Chi crede in sé ha il coraggio di osare". Presentiamo dunque la squadra: Peter Dipoli, storico produttore altoatesino, personaggio illuminato, di ampie vedute e di profonde conoscenze anche enoiche; Christof Tiefenbrunner, quinta generazione a capo dell'azienda omonima; Andreas Widmann di Baron Widmann (i primi impianti di cabernet franc e cabernet sauvignon nel comune di Cortaccia, risalenti alla fine dell'Ottocento, si devono proprio ai suoi avi); Andrea Hofer, presidente della cantina sociale Cortaccia, fondata nel 1900, e Gert Pomella di Tenuta Milla, nata nel 1998. Il territorio di Cortaccia per la sua particolare posizione gode di un microclima unico. Le esposizioni rivolte a sud consentono di avere vigne sempre soleggiate, con temperature estive che possono raggiungere anche i quaranta °C, ma costantemente mitigate dall'Ora, la brezza che dal lago di Garda risale la Valle dell'Adige. I vigneti di merlot e cabernet sono coltivati nella parte più bassa dei versanti che salgono verso le montagne, a circa 220-300 metri di altitudine. Le viti di merlot sono piantate su terreni di argille rosse, mentre il cabernet sauvignon e il cabernet franc si esprimono meglio su suoli meno compatti e più ricchi di ghiaia. E sul credo dell'agguerrita cinquina: "il terreno giusto per la varietà giusta con il giusto clima ed esposizione" non possiamo che essere d'accordo. Non va trascurato, infatti, un altro aspetto che inquieta tutto il mondo vinicolo: il cambiamento climatico. Le varietà bianche aromatiche a maturazione precoce, per le quali l'Alto Adige è diventato famoso, richiedono ora di essere coltivate in vigneti più in alto di un tempo. Potrebbero, infatti, rischiare di non arrivare al loro pieno potenziale per la perdita di acidità, elemento questo che li ha fatti amare al pubblico. Fatto indiscutibile, di cui tutti e cinque i produttori portano testimonianza, è che negli ultimi 10/15 anni nelle loro vigne il cabernet sauvignon (per il merlot e il cabernet franc, più precoci, non sussiste il problema da molto più tempo) giunge a perfetta maturazione. "Ad ulteriore conferma - racconta Christof Tiefenbrunner - posso aggiungere che nei nostri vigneti più caldi, quelli esposti a sud, il cabernet sauvignon non ha più alcun problema di giungere a maturazione anche in annate fredde e difficili come la 2014, e non solo non conserva alcun sentore verde, ma i gradi Babo registrati nel 2014 arrivavano addirittura a 20,5-21°".

"Va precisato - spiega Peter Dipoli - che è stato soltanto negli ultimi trent'anni, caratterizzati dalla fondamentale svolta qualitativa della produzione vitivinicola provinciale (introduzione del guyot, un'accurata e meditata selezione delle esposizioni migliori destinate ai nuovi impianti, l'impiego ragionato della barrique, introdotta in quegli anni) che è stato scoperto il vero potenziale qualitativo di questi nobili vitigni". Insomma, il rilancio dei bordolesi cortaccensi ad opera della cinquina poggia su presupposti di tutto rispetto. Prima di dare fuoco alle polveri e partire con la degustazione, ascoltiamo la presentazione dell'enologa Graziana Grassini del territorio di Bolgheri. A Bolgheri i vigneti sono coltivati nella prima fascia collinare dell'entroterra e sono protetti dai venti freddi provenienti da nord-est da una catena di alte colline che corre parallela al litorale. Le brezze del mar Tirreno contribuiscono ad addolcire le calde temperature estive, rendendo il clima particolarmente mite e portando le uve a perfetta maturazione, con profili aromatici ricchi e intensi, pur mantenendo un buon livello di acidità. Tachis diceva sempre che il mare era importante per le vigne (la luce resta infatti fondamentale).

Dunque, i due territori non potrebbero essere più diversi: a circa cinquecento chilometri di distanza, uno al mare e l'altro in montagna. Poi i suoli a Bolgheri sono caratterizzati da una elevata eterogeneità geopedologica: troviamo dei terreni alluvionali, di origine fluviale, con ciottoli tondi depositati dai corsi d'acqua, terreni di origine marina, con sabbie eoliche, dei calcari e delle argille e ancora rocce vulcaniche provenienti dalle Colline Metallifere ad est.

E ora, a noi. Due flight, prima dieci vini delle annate 2012 e 2013 (cinque di Cortaccia e cinque di Bolgheri) e dieci vini delle annate 2007 e 2009 (cinque di Cortaccia e cinque di Bolgheri), tutti tagli bordolesi, ma con diverse percentuali di merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon e in qualche caso di petit verdot e sangiovese. Veniamo ai risultati della giuria, composta da giornalisti, enologi, produttori e sommelier. Annate 2012-2013: al primo posto con 92 punti Guado al Tasso 2013 - Tenuta Guado al Tasso; al secondo con 90 Ornellaia 2013 - Ornellaia; al terzo posto con 90 Grattamacco 2013 - Podere Grattamacco; al quarto posto con 89 Riserva Lintclarus Cuvée 2013 - Tiefenbrunner; al quinto posto con 89 Lugum 2012 - Peter Dipoli; al sesto posto con 88 Camarcanda 2013 - Ca' Marcanda; al settimo posto con 87 Riserva Brenntal 2013 - Cantina di Cortaccia; all'ottavo posto con 87 Auhof 2012 - Baron Widmann; al nono posto con 83 Centa 2012 - Tenuta Milla; al decimo posto con 80 Sassicaia 2013 - Tenuta San Guido. Peccato per il Sassicaia 2013, purtroppo non era una bottiglia a posto, a detta di quasi tutti i presenti. Nelle annate 2007-2009, invece, al primo posto con 91 punti Ornellaia 2007 - Ornellaia; al secondo con 90 Riserva Lintclarus Cuvée 2007 - Tiefenbrunner; al terzo posto con 89 Riserva Brenntal 2007 - Cantina di Cortaccia; al quarto posto con 89 Camarcanda 2007 - Ca' Marcanda; al quinto posto con 88 Auhof 2009 - Baron Widmann; al sesto posto con lo stesso punteggio, 88 Sassicaia 2009 - Tenuta San Guido; al sesto posto sempre con 88 Lugum 2007 - Peter Dipoli; ancora 88 all'ottavo classificato Guado al Tasso 2007 - Tenuta Guado al Tasso; al nono posto con 87 Grattamacco 2007 - Podere Grattamacco e al decimo con 81 Centa 2007 - Tenuta Milla. Ora se è vero che hanno vinto i bolgheresi, va detto che i cortaccensi si sono battuti molto bene, soprattutto nelle annate più vecchie, confermando la longevità di questi vini. E che in realtà, stravincono sul rapporto qualità/prezzo.