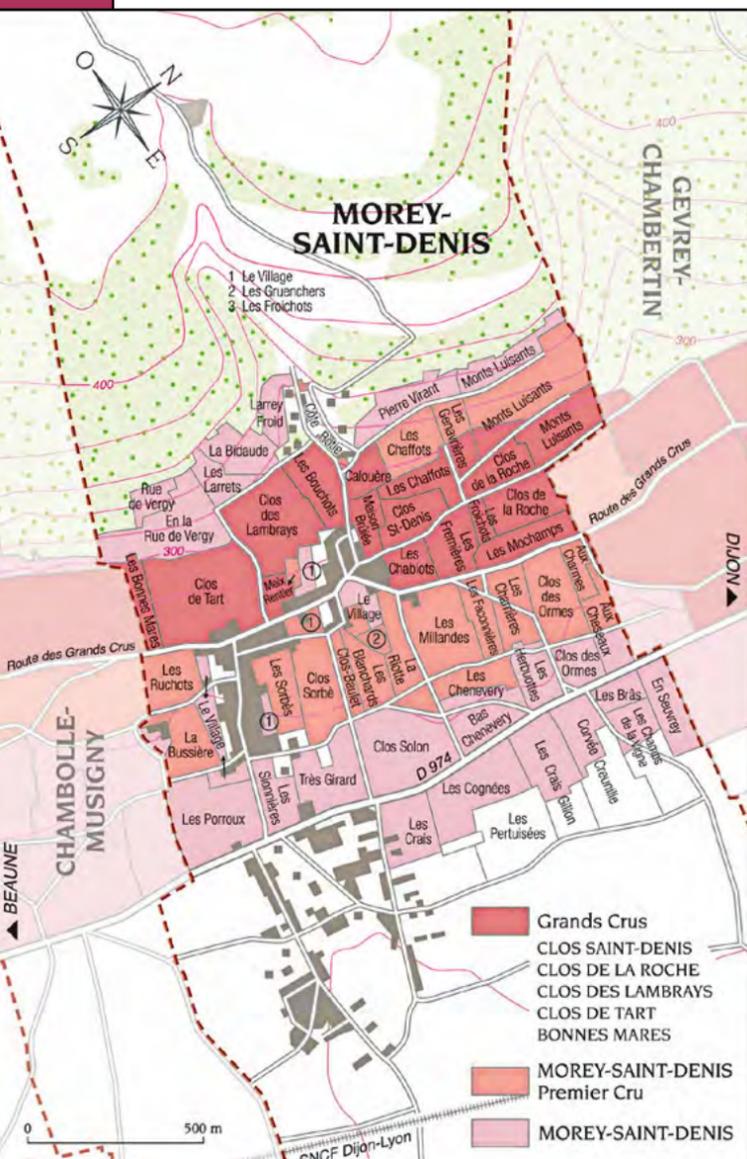


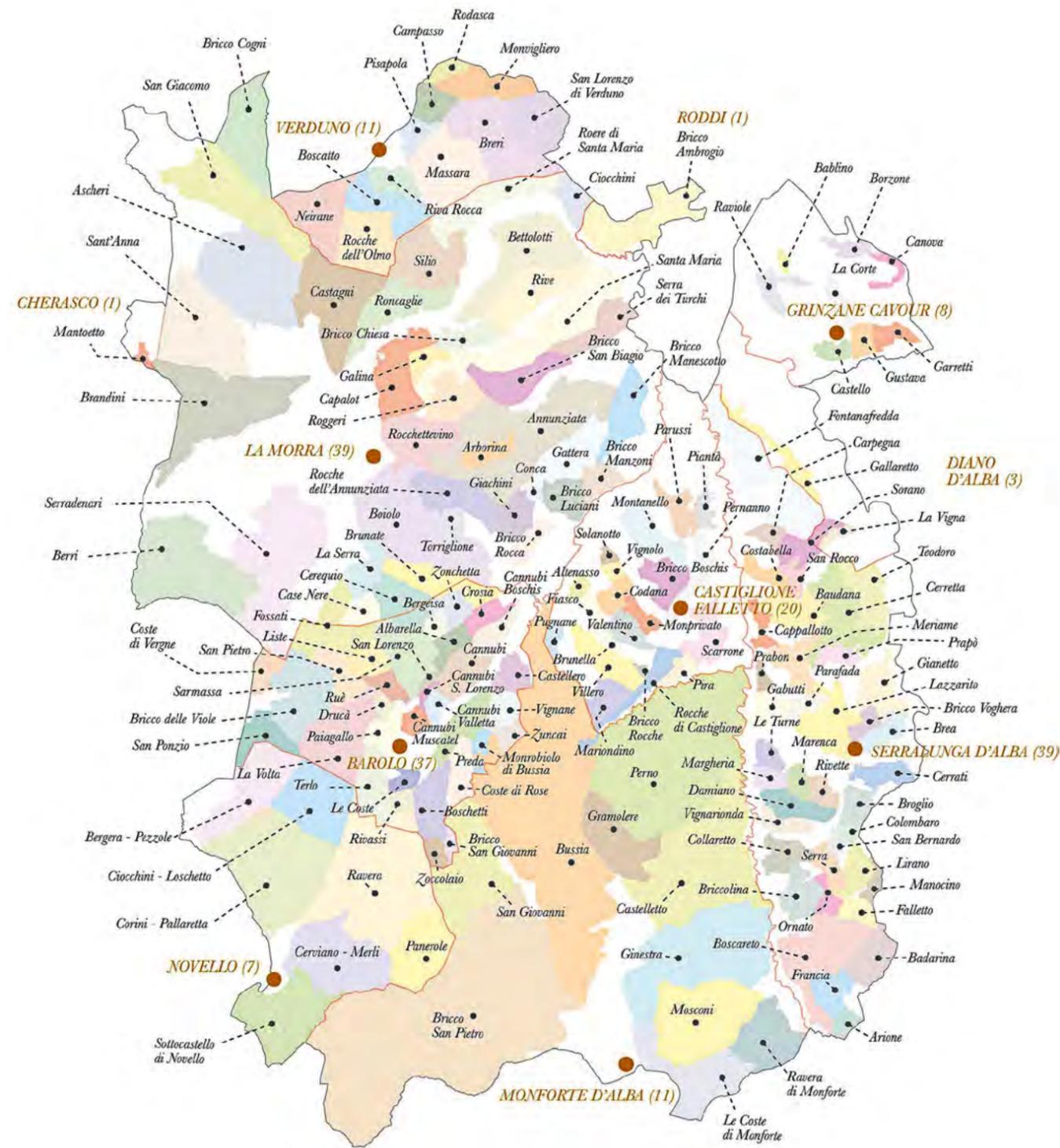
Ma cos'è un cru in francese? È un contenuto estensivo, che comprende il luogo, il suolo, il clima, il vitigno, la rinomanza (pluricenteneria e quasi sempre consacrata in una regolamentazione), il lavoro dell'uomo. In sintesi un po' approssimativa, si potrebbe dire che il cru è l'espressione qualitativa della capacità vitale specifica di quel precipuo appezzamento di terreno vitato. La Borgogna per antonomasia è la terra dove si rispetta di più questo criterio, sublimandolo ancor più nel climat (che è una piccola parcella di un vigneto, delimitata e circoscritta, certificata dalla storia pluricenteneria, come per esempio La Tâche a Vosne-Romanée o Clos de Tart a Morey-Saint-Denis), riconosciuto come patrimonio Unesco. Il cru borgognone definisce la santa alleanza terroir-vigna in senso pedoclimatico ma anche qualitativo, testimoniato da secoli di esperienza, identificato e pressoché immutabile gerarchicamente. Ora, non vorrei confondervi le idee, ma in Francia esiste anche un'interpretazione differente di cru. Nel Bordoiese, pur restando l'aspetto qualitativo, il cru si identifica con la proprietà e quindi con lo Château, tanto che il classement del 1855 è una classificazione di Château, di marca quindi, e non specificatamente una classificazione di terreni (infatti l'estensione dei vigneti degli Château classificati è stata anche modificata nel tem-

po). In Francia le zone dove si producono vino sono appena 12 (comunque non tutte hanno dei cru). E già qui balzano evidenti delle distinzioni fra i due Paesi: in Italia, produciamo vino praticamente ovunque, grazie alla fertilità dei suoli, ai contesti pedoclimatici e alla mitezza del clima; usufruiamo di una base ampelografica decisamente più ampia (circa 60 varietà ben ambientate, anche se quelle registrate sono oltre 500) rispetto alla Francia che ne conta 14-16 di ben ambientate; siamo anche più giovani nel mondo del vino. I «cugini» riescono a identificarsi meglio avendo meno diversità e ricchezza di noi, basti pensare anche alle bottiglie: là sono ben riconoscibili a seconda delle denominazioni più note, da noi con poche eccezioni, le scelte son fatte dal singolo produttore.

Il consorzio di tutela Barolo, Barbaresco, Alba, Dogliani è stato il primo a lavorare su quelli che vengono impropriamente chiamati «i cru all'italiana», ovvero sulle Menzioni Geografiche Aggiuntive (all'inizio sintetizzate in MeGA, un po' tronfiamente, poi MGA), iniziando con il Barbaresco, poi con il Barolo e portando al riconoscimento nel 2010 anche il lavoro fatto precedentemente sui Sòri del Dolcetto di Diano d'Alba. Fu uno studio certosino, nei primi due casi condotto con l'aiuto anche del giornalista Alessandro Masnaghetti, «map man» come è stato definito da *Wine Spectator*, per il suo meticoloso lavoro di rappresentazione delle aree delle denominazioni italiane. Non a caso si è iniziato con un territorio di lunga tradizione, con una memoria collettiva tramandata di generazione in generazione. Resta il fatto, fondamentale, che le MGA rappresentano un'area più ristretta all'interno del territorio delimitato, con delle caratteristiche peculiari, ma senza valenza di tipo qualitativo. Non si è voluta creare una piramide qualitativa, si è mappata una differenziazione geografica. Via via, la Romagna, il Roero seguono la stessa strada. Il Conegliano Valdobbiadene Prosecco riconosce le sue Rive come sottozone e vigne nel 2009. Con il testo unico della vite e del vino del 2016 si ha la bella pensata di cambiare nome alle MGA e farle diventare Unità Geografiche Aggiuntive (UGA), giusto per fare meno confusione. E qui, sempre seguendo lo stesso principio, arrivano anche i consorzi di Dogliani e Soave. Un lavoro importante, che va in una direzione attualmente imprescindibile, ovvero quella di radicarsi sempre più sull'identità territoriale, utilizzando uno strumento di differenziazione che non può essere replicato altrove, perché connesso intimamente al territorio. Appurato che le MGA e le UGA in Italia sono sostanzialmente delle «garanzie di provenienza» più che delle «garanzie di qualità», istighiamo alla riflessione. I nostri produttori hanno capito la valenza di questo strumento o forse non se ne interessano perché troppo concentrati sulla loro singola azienda (ricordiamo, in Borgogna alcuni cru sono condivisi tra produttori e si fa gioco di squadra a promuoverli)? Forse sono talmente preoccupati che se ne faccia un discorso di qualità, magari uscendone penalizzati, che si sono chiusi a riccio? Ecco, ci interroghiamo se esiste il coraggio di andare fino in fondo, anche quando ci sono i propri interessi di mezzo, per il bene di un territorio. Ma il coronavirus sposta queste riflessioni a un tempo indefinito, in quello del «potrebbe essere», se mai lo sarà.



In Borgogna si rispetta da secoli il concetto di cru. La prima denominazione dove si è lavorato sulle MGA è il Barbaresco



Sopra, le 181 Menzioni Geografiche Aggiuntive del Barolo (Alessandro Masnaghetti Editore Enogea); va ricordato che non si possono usare due MGA in etichetta. Nell'altra pagina, mappatura di Morey-Saint-Denis in Borgogna.

LES VINS DE BOURGOGNE DI SYLVAIN PITOT & JEAN-CHARLES SERVANT

ALESSANDRO MASNAGHETTI