

i protagonisti



Cabo Girao, a Madeira.

i protagonisti

VINI D'AMARE

*I lunghi viaggi in nave
hanno permesso la nascita
di diversi vini ancora oggi
molto apprezzati.
Veri e propri prodotti della memoria*

di **Alessandra Piubello**

//I VINI FORTIFICATI

Sappiamo che i vini liquorosi derivano da un vino di gradazione non inferiore a 12 gradi alcolici, al quale secondo i casi vengono aggiunti alcol, acquavite di vino o mistella per aumentare la gradazione alcolica, in modo da bloccare la fermentazione e favorire la stabilizzazione. La fortificazione nasce per conservare i vini durante i lunghi viaggi in nave dal luogo di produzione fino alla destinazione finale, di solito l'Inghilterra e le sue colonie. I vini fortificati hanno avuto un ruolo significativo nella storia del commercio per mare, restando unici anche in condizioni difficili. Sono i vini della memoria, testimoni del valore del tempo, toccanti per la loro storia infinita, che ha sorpassato quella di brevi esistenze umane, sfiorando l'eternità.

//MADEIRA

L'isola portoghese di Madeira nell'Oceano Atlantico nel passato rappresentava l'approdo per le navi partite dall'Europa per fare rifornimento, prima di ripartire per le Americhe o le Indie. Anche Cristoforo Colombo fece tappa qui, durante il suo viaggio verso il Nuovo Mondo. Dopo un viaggio di andata e ritorno, le botti invendute furono restituite e si scoprì che il vino era notevolmente migliorato. Poiché la nave aveva attraversato l'equatore più volte, le alte temperature tropicali e il calore della stiva avevano contribuito a creare un vino più ricco e complesso, oltre a renderlo capace di invecchiare quasi all'infinito. Nacquero così i *vinhos torna viagem* o

Questa è la storia di vini speciali nati per attraversare il mare secoli fa. Intuizioni, scoperte, tempo e scambi commerciali s'intrecciano in una narrazione che segue la rotta del vino fortificato. Immaginiamo di essere su un veliero che attraversa Paesi e distese d'acqua, con il sole bruciante, il vento forte, il mare colore del vino (come scriveva Omero, riferendosi al mare in tempesta), in balia delle onde e del destino. Nella pancia delle golette botti di vino per la traversata, che aiutano i marinai e i capitani a superare la nostalgia della terra ferma. Carichi preziosi, nettari prelevati nella fascia del sole, tra il 32° e il 41° parallelo nord, presi nei porti di Marsala e di Porto, oppure da Funchal a Madeira o da Sanlúcar de Barrameda, o El Puerto de Santa María o da Cadice, nel cosiddetto triangolo del Jerez o, come lo conosciamo tutti, dello Sherry.

Ecco all'orizzonte la terra di Albione, il centro del commercio, molliamo gli ormeggi e andiamo a conoscere da vicino questi protagonisti del periodo delle scoperte geografiche, compagni di traversate oceaniche, fulcro di rotte mercantili per secoli.

i protagonisti



vinhos da roda, i vini di ritorno.

La fortuna commerciale che il Madeira incontrò fu tale che le cantine locali inventarono un metodo che riproducesse in loco le condizioni delle navi durante le lunghe traversate oceaniche; nacquero così i sistemi *estufagem* e *canteiro*. Nel primo caso si aumenta la temperatura del vino, attraverso dei processi che hanno subito migliorie tecnologiche negli anni, per poi metterlo in botte; nel secondo le botti vengono conservate in magazzini alti a contatto con il calore del sole.

Tradizionalmente, i vini prendono il nome dalle uve bianche da cui derivano: il più secco, il Sercial, poi il Verdelho semisecco, seguito dal Bual semidolce e dal Malmsey, o Malvasia, più ricco e dolce. Ancor oggi queste uve rappresentano i vertici della produzione del Madeira, tuttavia la maggior diffusione del tinta negra mole consente a questo vitigno di essere usato per tutta la scala, da dolce a secco per vini nella fascia di prezzo più basso.

//PORTO

Vino liquoroso tra i più conosciuti al mondo, è prodotto a nord di Porto, nella valle dell'alto Douro, in Portogallo. Un tempo non si poteva vinificare nelle colline ripide di quella zona: sul Duero navigavano così i caratteristici *rabelos* carichi di botti di vino, diretti alle cantine della città, dove poi prendevano la via per mare. La sua fortuna venne favorita all'inizio dai frequenti conflitti bellici tra Francia e Inghilterra, con il conseguente blocco delle importazioni del vino da Bordeaux. Così, grazie a un trattato che riduceva le tariffe dei vini portoghesi, i commercianti inglesi iniziarono a importare il Porto, a cui i produttori aggiungevano dell'acquavite per non avere problemi durante il trasporto. Il Porto incontrò il gusto degli inglesi, che lo bevevano in club esclusivi, e si avviò un commercio fiorente. La scelta dei vitigni per la produzione del Porto è ampia (quasi 80 varietà). Per il Porto rosso l'uva principe è il touriga nacional, anche se ci sono altre varietà adatte, come touriga francesa, tinta barroca, tinta roriz (tempranillo, l'unica uva non autoctona), tinta cão.

Le botti utilizzate nella produzione del Porto si chiamano *pipas* e corrispondono a una doppia barrique. La classificazione invece si basa principalmente sull'invecchiamento e sulla qualità: White (il gradino più basso della categoria), Rosé (nasce nel 2008, concepito come aperitivo), Ruby (entry-level, con 2-3 anni in botte è la tipologia di Porto più venduta), Tawny (meno dolce del Ruby, invecchia nei primi due o tre anni in grandi botti per poi essere trasferito in botti più piccole del Ruby), Aged Tawny (matura per 10, 20, 30 o 40 anni), Colheita (Porto Tawny invecchiato per almeno 7 anni, con uve di una singola annata), Crusted (Ruby non filtrato, un blend di più annate), Late Bottled Vintage o





Nella pagina precedente: Il Forte de São Tiago nella città vecchia di Funchal, a Madeira; sotto, tramonto nella laguna dello Stagnone, a nord di Marsala. In questa, in senso orario: bottiglia e botti di Porto, imbarcazioni sul Douro.



LBV (singola annata che affina tra i 4 e i 6 anni), Vintage Port (da singola annata, prodotto nelle annate eccezionali, matura 2 anni in botte e riposa in bottiglia anche per 20, 30 anni ed è la punta della piramide qualitativa, rappresentando solo il 2% dei Porto prodotti), Single Quinta Vintage Port (sovente diverse annate con uve provenienti da una singola tenuta, Quinta).

//SHERRY

Si narra che Cristoforo Colombo portò con sé una grande quantità di Sherry nel suo viaggio alla scoperta dell'America e che Ferdinando Magellano, nel compiere la circumnavigazione del globo nel 1519, spese più denaro in Sherry che in armi. Dopo il saccheggio di Cadice avvenuto nel 1587 ad opera di Sir

Francis Drake, gli inglesi entrarono in contatto con lo Sherry e fu amore al primo bicchiere. Lo Sherry divenne la bevanda simbolo dei viaggi in mare e fedele compagno di navigazione dei grandi esploratori. Saranno poi i mercanti inglesi ad appassionarsi così tanto alla tipologia (analogamente a quanto accaduto con altri vini fortificati) da arrivare a fondare in loco aziende di produzione.

Siamo a Jerez de la Frontera, in Andalusia, nel Sud-Ovest della Spagna, vicino a Cadice – da dove prende il nome per gli spagnoli, Jerez, mentre per gli inglesi e il resto degli europei è conosciuto come Sherry. Il suolo calcareo-gessoso, chiamato *albariza*, talmente gessoso da essere bianco, forma una crosta che impedisce l'evaporazione dell'acqua.



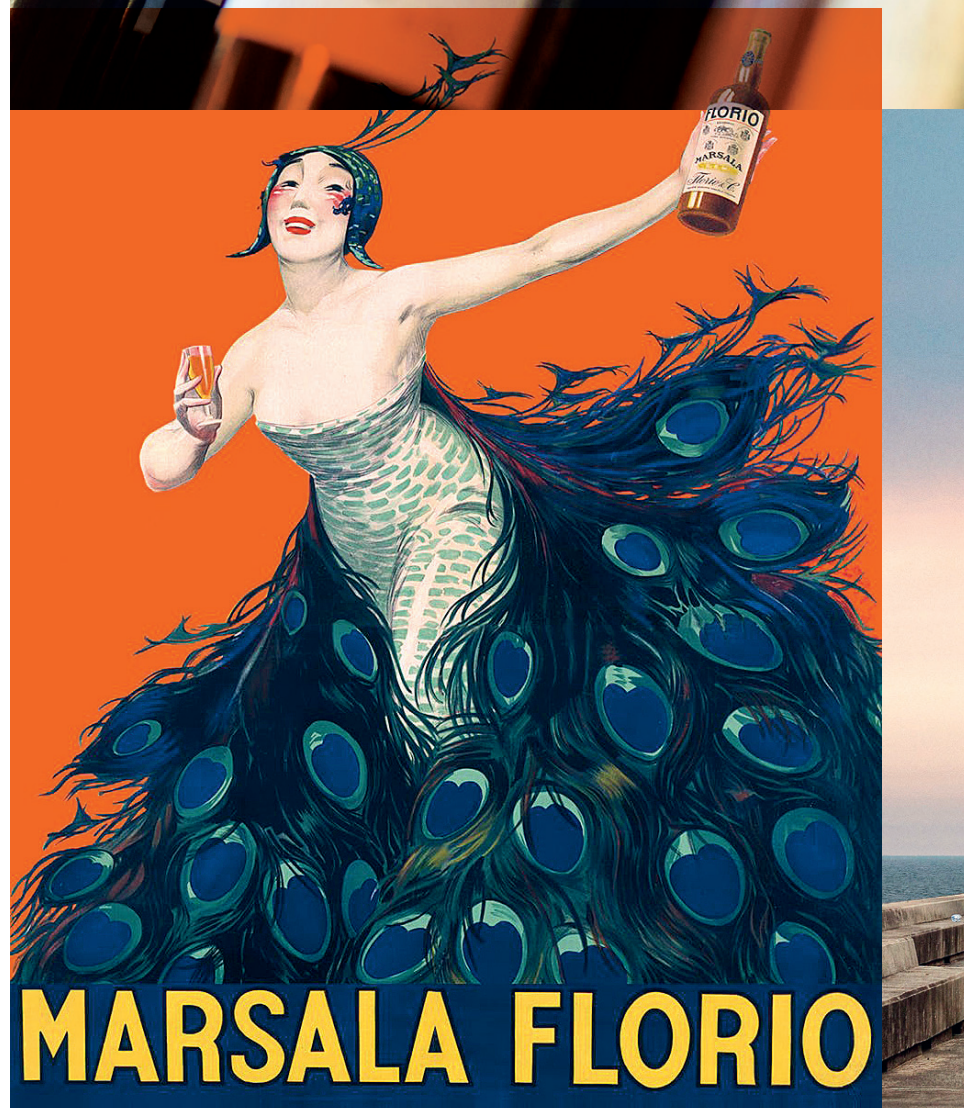
i protagonisti

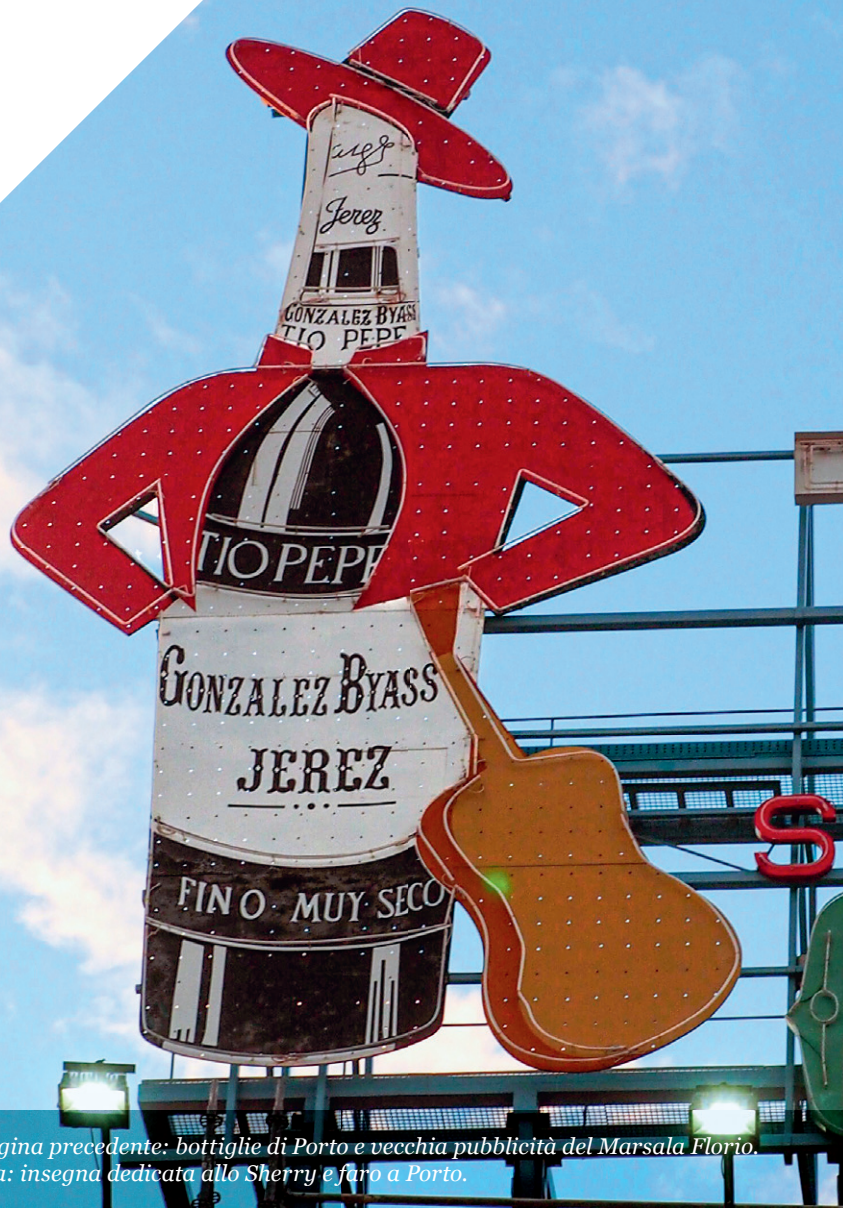
Le tre tipologie di uve coltivate sono palomino, pedro ximénez e muscatel. Anche qui, per poter far viaggiare i vini si aggiungeva un distillato di vino: nel caso dei Fino, la fortificazione raggiungeva i 15 gradi, mentre per gli Olorosi arrivava a 18 gradi. Nel caso di superamento dei 16 gradi alcolici, sulla superficie del vino non avviene la formazione di un velo di microorganismi chiamato *flor*, che lo isola parzialmente dall'ossigeno, rallentandone l'ossidazione e modificandone la composizione. Poi il vino viene fatto maturare per almeno tre anni in botti riempite per i soli cinque sesti e lasciate parzialmente aperte. Infine viene spostato per l'invecchiamento nella *criadera*. I contenitori di vino vengono accatastati gli uni sugli altri, su 3 o 4 file. Al momento dell'imbottigliamento si comincia con le botti della prima *criadera* che, non appena iniziano a svuotarsi, sono riempite dalle botti della seconda *criadera*, e così via. I vini più giovani danno gradualmente le loro caratteristiche ai più vecchi, ringiovaniti dal vino fresco della fila superiore. È il metodo Solera. I principali tipi di Sherry sono Fino, Oloroso, Amontillado, Palo Cortado, Pedro Ximénez.

//MARSALA

Nel lontano 1773, durante una tempesta, la nave di John Woodhouse fu costretta ad attraccare nel porto di Marsala. Qui venne in contatto con il vino locale, il Perpetuo o Perpetuum, vino ossidativo già prodotto da secoli nelle famiglie marsalesi a partire da vini di annate precedenti, a cui si aggiungeva, dopo il prelievo per il consumo o per l'evaporazione naturale, vino d'annata nelle botti, non del tutto colme, e così all'infinito. Il mercante intuisce le potenzialità di questo vino per il mercato inglese, amante dei vini liquorosi, così lo fortifica con acquavite per una maggior conservazione nel viaggio in mare e fa partire il primo carico nel 1774. Il successo che il vino riscontrò presso i sudditi della Regina Vittoria spinse Woodhouse a diventare egli stesso produttore. Per la produzione adottò il metodo Solera, che non era conosciuto sull'isola. Nel 1800, l'ammiraglio Horatio Nelson, eroe della marina britannica, scelse il Marsala come fornitura per la sua flotta e ne rimase soddisfatto. Il Blocco Continentale di Napoleone nel 1806 proibì l'attracco delle navi inglesi nei porti soggetti a dominio francese (e quindi anche Porto, Madeira e Jerez rimasero tagliati fuori poiché sotto controllo francese) e agevolò il commercio del Marsala. Da quell'anno giunsero mercanti inglesi pronti a sviluppare il nuovo mercato, in particolare ricordiamo Benjamin Ingham con i nipoti Whitaker.

La storia del Marsala prodotto da italiani inizia nel 1833, con Vincenzo Florio, che si dedicò anche allo sviluppo della piazza italiana, ignorata dagli inglesi. Purtroppo sappiamo che, con la sovrapproduzione





Nella pagina precedente: bottiglie di Porto e vecchia pubblicità del Marsala Florio.
In questa: insegna dedicata allo Sherry e faro a Porto.

senza più sbocchi commerciali, cominciò il declino che peggiorò con l'acquisto negli anni Venti da parte della piemontese Cinzano prima di Florio, poi di Woodhouse e anche di Ingham-Whitaker. Nella produzione del Marsala prevalse un atteggiamento di tipo industriale, che mise da parte la tradizione dei lunghi affinamenti a favore di vini spesso aromatizzati, rivolti alla preparazione di dolci e pietanze, molto lontani dalle visioni iniziali. Negli anni Novanta la Florio passò all'Illva di Saronno (attraverso la controllata Duca di Salaparuta) che cercò di risollevarne le sorti di un vino un tempo famoso nel mondo. Il Marsala può essere classificato in Fine (1 anno di invecchiamento), Superiore (minimo 2 anni), Superiore Riserva (minimo 4 anni), Vergine (minimo 5 anni), Vergine Riserva (minimo 10 anni). Le uve usate per i Marsala Oro e Ambra sono grillo, catarratto, inzolia, damaschino. Per i Marsala Rubino invece perricone, nero d'Avola e nerello mascalese. Oggi alcuni produttori stanno ritornando, grazie all'opera del compianto Marco De Bartoli, al Marsala *pre-british*, il vero vino tradizionale marsalese. Innegabile che assaggiare questi vini sia un'esperienza indimenticabile. Torniamo dunque alla terra, oggi che i viaggi per mare di questi vini che rendevano necessaria la loro fortificazione sono finiti.

