

L'intuizione dei precursori e il Bolgheri style

HOME WINE REPORTS

16 dicembre 2015

Wine Reports

By Alessandra Piubello



Bolgheri

Il nome evoca la poesia di Carducci e la memoria mentre passiamo lentamente sotto i secolari cipressi, liricamente imprigionati, eterni, nelle più famose pagine della letteratura italiana. “Quello che cercai mattina e sera tanti e tanti anni in vano, è forse qui, sotto questi cipressi”, scriveva il Carducci (in sua memoria il territorio comunale Castagneto Marittimo, di cui una delle frazioni è proprio Bolgheri, venne rinominato Castagneto Carducci).

Chissà, forse pensava lo stesso il marchese Mario Incisa della Rocchetta quando per amore della contessina Clarice della Gherardesca negli anni Quaranta si trasferì qui, nel cuore della Maremma livornese, al centro della Costa degli Etruschi. E qualcosa effettivamente trovò, il grande visionario da cui tutto ebbe inizio: la terra adatta per il progetto viticolo del cuore, il Sassicaia. Un vino che, commercializzato nel 1968 dopo anni di accudimento domestico, diventò una leggenda, capace di risollevarle le sorti di un settore agricolo in difficoltà e di sbaragliare sorprendentemente il gotha rossista (vinse alla cieca, nel 1978, a Londra, con i migliori Cabernet Sauvignon del

mondo, fra cui anche i migliori Château francesi).

Assieme al padre del Rinascimento vinicolo italiano, Giacomo Tachis, Incisa della Rocchetta avviò un'avvincente rivoluzione che fece storia. Il figlio, Nicolò, gli subentrò poi, perpetuando il mito. Gli altri nomi (non solo nobili) che resero famosa questa enclave bordolese accerchiata dal vigneto Sangiovese, vennero dopo, negli anni Ottanta, con Grattamacco (allora di Piermario Meletti Cavallari, dal 2002 di Collemassari, alias Claudio Tipa), Ornellaia (allora in mano a Lodovico Antinori, attualmente alla holding Tenute di Toscana, controllata dalla Marchesi de' Frescobaldi), Michele Satta, Le Macchiole. Caso a parte quello degli Antinori, con Piero Antinori, che inizia pochi anni dopo il cugino Incisa della Rocchetta con l'allora tenuta Belvedere, ma che poi fu trasformata in Guado al Tasso (attualmente la più estesa, ben 312 ettari). Ecco, Bolgheri è un caso evidente che dimostra come siano gli uomini lungimiranti (e ovviamente le donne, ne abbiamo esempi illuminanti qui) a determinare un terroir.

Territorio, vigneti

L'area di produzione è situata lungo le spiagge della costa toscana, in provincia di Livorno, nel Comune di Castagneto Carducci (che comprende le frazioni di Bolgheri, dove hanno sede la gran parte delle aziende vinicole e Donoratico, con poche realtà). Ad est una catena di colline corre parallela alla costa, tra Bolgheri e Castagneto, e protegge i vigneti dai venti invernali. In estate, invece, questo corridoio è percorso da venti rinfrescanti che si generano tra le valli del fiume Cecina a nord e del torrente Cornia a sud. Siamo a una manciata di chilometri dal Mar Tirreno, con il suo influsso benefico e il soffio salutare del Maestrale. Il microclima di Bolgheri gode di una forte radianza luminosa: a quella diretta del sole, si aggiunge anche quella riflessa dallo specchio marino. La luce di Bolgheri è proverbiale, assoluta, intensa: anche quella del tardo pomeriggio, che, riverberata dal Tirreno, sprizza lucentezza su questa natura ancora incontaminata. Un paesaggio abbacinante, punteggiato di boschi, di macchia mediterranea, olivi, viti, che le pennellate dei Macchiaioli (Fattori è livornese) hanno immortalato nei secoli scorsi, rimasto sostanzialmente immutato fino ai giorni nostri (qui ha sede la prima riserva italiana del WWF, un'oasi voluta da Mario Incisa della Rocchetta, che fu il primo presidente italiano della più importante organizzazione mondiale di protezione ambientale).

La zona condotta dal Prof. Attilio Scienza dell'Università Statale di Milano, individua ventisette unità pedologiche, organizzate in sedici unità di paesaggio, fra cui nove unità vocazionali: Accattapane, Casavecchia,

Grascete, Greppi Cupi, Macchiole, Ornellaia, Porcarecce, Sassicaia, Segalari. Quasi tutte le aree sono caratterizzate da una elevata eterogeneità geopedologica dei suoli. Troviamo dei terreni alluvionali, di origine fluviale, con ciottoli tondi depositati dai corsi d'acqua. Ma esistono anche terreni di origine marina, con sabbie eoliche, dei calcari e delle argille. E ancora rocce vulcaniche provenienti dalle Colline Metallifere ad est. Incontriamo così suoli argillosi, argillo-sabbiosi o sabbiosi-argillosi, argillo-limosi, o completamente sabbiosi. Le riserve d'acqua e gli elementi nutritivi variano di molto da una zona all'altra.

La densità dei vigneti è molto variabile. I più vecchi hanno una densità di 5.500-6.000 ceppi per ettaro, mentre in alcuni più recenti si arriva alla soglia dei 10.000 ceppi per ettaro. La maggioranza dei nuovi impianti si attesta oggi su una densità di circa 7.000 ceppi per ettaro. Il sistema di allevamento prevalente è il cordone speronato singolo, ma non mancano esempi di guyot e addirittura di alberello. I vitigni più impiantati sono Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot (costituiscono il 75% del vigneto bolgherese). La ventennale sperimentazione dimostra le potenzialità di altri vitigni come Syrah (7%) e Petit Verdot (6%). Il Sangiovese è presente con un 2%. Il vigneto è ancora giovane, con un'età media di quindici anni. Le caratteristiche dei vini prodotti non potranno che migliorare ulteriormente con l'avanzare dell'età dei vigneti. Un potenziale in continua crescita, da monitorare nel tempo. Anche per la capacità di evoluzione dei vini, che indica longevità. Ci siamo trovati di fronte a una zona vocata, ancora adolescente, ma con un futuro promettente. Un bel biglietto da visita internazionale, di ormai riconosciuto prestigio, quasi imperturbato dal trend degli autoctoni. Certo, c'è ancora molto da fare per consacrare Bolgheri (a parte i pochissimi vini-mito, oltretutto a prezzi pressochè inaccessibili) nell'imperituro olimpo viticolo, non si può dormire sui risultati raggiunti. Fa ben sperare anche lo spirito di squadra dei produttori, che sono molto uniti nel nome e per conto del territorio (il fatto che abbiano privilegiato vitigni della zona bordolese ha forse dato loro anche l'abilità tutta francese di fare sistema?). Ancora poche le aziende certificate in biologico (sei su cinquantadue), molte però utilizzano le pratiche biologiche (in certi casi addirittura biodinamiche), senza aver richiesto la certificazione.

La Doc e i vini

Interessante notare gli sviluppi della Doc, nata nel 1984. All'inizio era dedicata ai rosati e ai bianchi (tuttora presenti, con predominanza del Vermentino, Sauvignon e Viognier), e ai rossi da Sangiovese e Canaiolo. Fu solo nel 1994, quando fu evidente il successo dei "vini da tavola" che avevano la punta di diamante nel Sassicaia (l'unico vino italiano che ha una doc tutta per

sé, istituita nel 1994), a base di Cabernet Sauvignon e Franc, che si cambiò il disciplinare, poi rivisto ulteriormente nel 2011. Attualmente il Bolgheri Rosso (resa 90 quintali per ettaro) e il Bolgheri Superiore (con un anno di affinamento in più in botti di rovere, resa 80 quintali per ettaro) comprendono, in percentuali da 0 a 100%, e quindi anche in monovarietale: Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc; Syrah (da 0 a 50%), Sangiovese (da 0 a 50%); altri vitigni autorizzati con uve a bacca rossa fino ad un massimo del 30%.

Il Consorzio e qualche numero

Venne fondato nel 1994, presieduto dal 2013 da Federico Zileri Dal Verme, proprietario di Castello di Bolgheri e direttore di Tenuta Argentiera (precedentemente, per 18 anni, il consorzio fu guidato dal marchese Nicolò Incisa della Rocchetta). I consorziati sono 40 produttori che rappresentano il 93% della superficie vitata del territorio (1.240 ettari, di cui 1.060 ha a Doc Bolgheri e 180 ha a IGT Toscana; l'albo dei vigneti è chiuso). Nel 2014 si è arrivati a 5,6 milioni di bottiglie. Il 75% del fatturato viene realizzato all'estero.

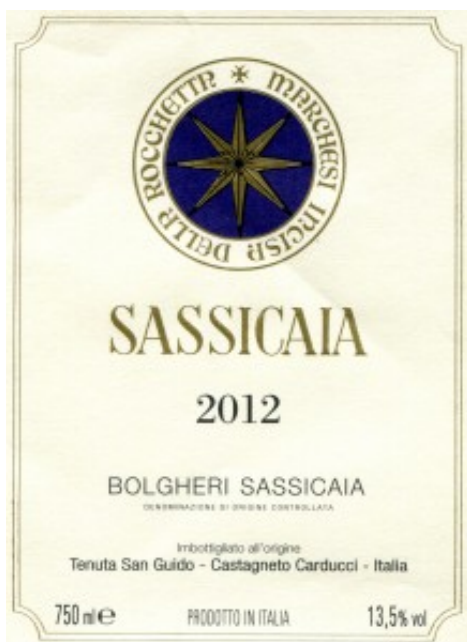
La nostra degustazione

Un'avvertenza, sui vini: a parte i top di gamma Sassicaia e Ornellaia, che abbiamo degustato in azienda in una sola sessione, gli altri vini sono stati assaggiati alla cieca a due riprese, a distanza di ventiquattro ore, per valutarne l'evoluzione. Alcuni vini Bolgheri Rosso Superiore 2012 il giorno dopo marcavano i segni dell'annata calda, dei legni invadenti, di un sopravvenuto ottundimento, sia al naso, sia in bocca, in prima battuta non così evidente. Altri invece se la sono giocata in lunghezza, definendosi meglio il giorno dopo. In generale i Bolgheri Rosso 2013 sono apparsi più freschi, godibili e croccanti, complice l'annata.

Una riflessione sulla calibrazione della presenza del legno da parte dei produttori andrebbe però fatta: il gusto dei consumatori va sempre più nella direzione della grazia e dell'equilibrio che verso la potenza, concentrazione ed estrazione.

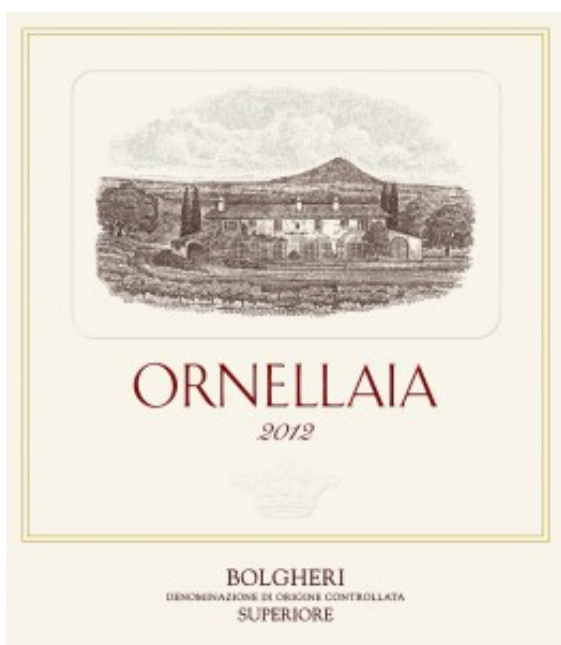
Ringraziamo il Consorzio per la disponibilità e la professionalità che ci ha dimostrato.

Ecco la nostra Top Ten:



97 Sassicaia Doc Bolgheri Sassicaia 2012 (85% Cabernet Sauvignon; 15% Cabernet Franc)

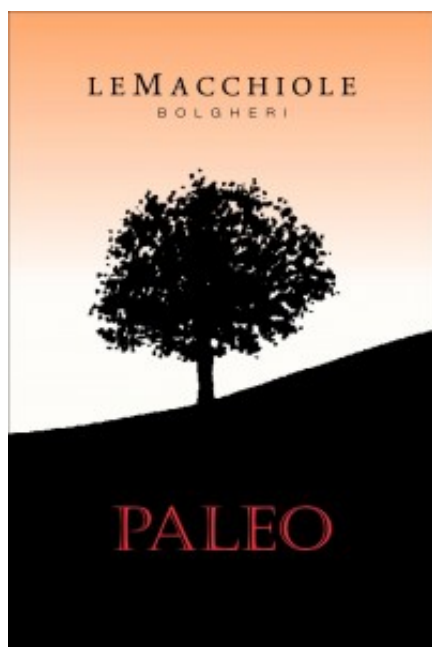
L'incedere dei profumi è netto, immediato, calzante, con i frutti di bosco (scuri e definiti) affiancati alle spezie, al rovere (perfettamente calibrato) e a misurate tonalità varietali. Il sorso è succoso, di bella tensione sapido-tattile, preciso nella vibrante progressione. Tessitura (texture) fine, ricca di luminosa energia, che chiude lunga e nitida per una beva vitale.



95 Ornellaia Doc Bolgheri Superiore 2012 (56% Cabernet Sauvignon; 27% Merlot; 10% Cabernet Franc; 7% Petit Verdot)

Il naso si rivela ampio, complesso, suadente: macchia mediterranea, frutti rossi carnosì, spezie, scatola di sigari (cigar box). La trama tannica è soffice, fluida, ben fusa in un armonico equilibrio. La forza espressiva emerge pur nel

sorso vellutato. Beva piena, sensuale e appagante.

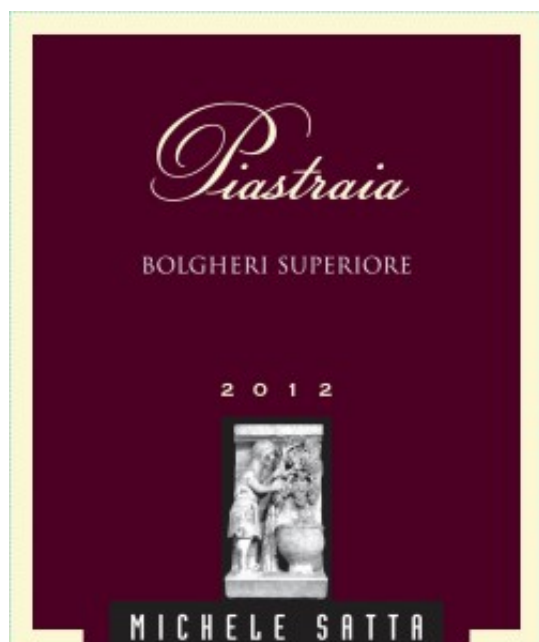


94 Le Macchiole Paleo Rosso Igt 2012 (100% Cabernet Franc)

Lo sviluppo aromatico è graduale, profondo, ben scandito: pepe, grafite, roccia spaccata, frutti scuri per arrivare ai toni più intimi del Cabernet Franc. In bocca è snello, fresco, teso. Saporito e di bel rilievo minerale, mostra un tratto ben ritmato, identitario. Chiude energico su note saline che richiamano il sorso successivo.

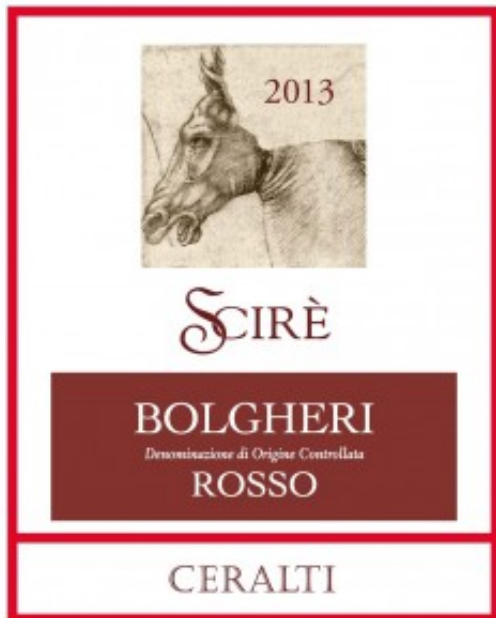
94 Grattamacco Doc Bolgheri Superiore 2012 (65% Cabernet Sauvignon; 20% Merlot; 15% Sangiovese)

Un saggio di personalità in un vino che rivela un forte anelito alla distinzione. Lo spessore non manca, la sua articolazione poggia su una dinamica sapida e incisiva. Finezza nei tannini registrati con maestria, sostanza ben presente profilata da un'eleganza sfaccettata, densa di sfumature.



93 Michele Satta Piastraia Doc Bolgheri Superiore 2012 (25% Cabernet Sauvignon; 25% Merlot; 25% Syrah; 25% Sangiovese)

Vino solare che si distingue per la sua pienezza e profondità. La ricchezza del dettaglio si evidenzia, mentre complessità e tessitura di spessore, dotata di rimarchevole consistenza, si sviluppano in un sorso dalla progressione dinamica che si protrae sensibilmente fino alla fine.



90 Ceralti Sciré Doc Bolgheri Rosso 2013 (70% Cabernet Sauvignon; 30% Merlot)

Forza caratteriale e nitidezza di frutto manifestano una struttura ben profilata. Buona l'acidità che conferisce tensione, il sorso è fresco e piacevole anche in lunghezza. Personalità originale, amplificata da un finale succoso e persistente.



90 Tenute Di Vaira Caccia al Palazzo Doc Bolgheri Rosso 2013 (50%

Cabernet Sauvignon; 50% Merlot)

Bel ventaglio olfattivo fresco, fruttato, invitante (frutti rossi, arancia sanguinella, viola). Bocca viva, croccante, con una progressiva e avvincente modulazione di sapori. Freschezza di beva ed energia di carattere che spinge al riassaggio.

90 I luoghi Campo al Fico Doc Bolgheri Superiore 2012 (80% Cabernet Sauvignon; 20% Cabernet Franc)

Naso che tarda ad aprirsi, la componente olfattiva è scura e matura, con note balsamiche. Registro tannico ben calibrato in una trama vitale che si rivela con immediatezza, poggiando sulla ricchezza del frutto. Manifesterà i tratti più complessi e profondi del suo temperamento con il tempo.

90 Castello di Bolgheri Varvèra Doc Bolgheri Rosso 2013 (50% Cabernet Sauvignon; 30% Merlot; 10% Syrah; 10% Petit Verdot) Rivela consapevolezza nel coniugare polpa fruttata e slancio vivo e continuo. Tanta spinta e una stratificata freschezza fino alla chiusura. La progressione armoniosa della forza gustativa dona una piacevole sorbevolezza unita a una memorabile persistenza.

90 Campo alla Sughera Arnione Doc Bolgheri Superiore 2012 (40% Cabernet Sauvignon; 20% Cabernet Franc; 20% Merlot; 20% Petit Verdot)

Profilo netto e di vibrante intensità, con tocchi speziati che avvolgono le note fruttate. Intrigante, ma senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva. Sensazioni tattili di polposa scorrevolezza si chiudono con coerenza lineare in un finale equilibrato.