

Appunti di Degustazione da "Autoctono si nasce 2016"

a cura di Alessio Turazza



Appunti di degustazione da "Autoctono si nasce 2016"

a cura di



Alessio Turazza

Ottavo appuntamento di Autoctono si nasce, un viaggio alla scoperta dei vini prodotti con vitigni autoctoni, organizzato dall'associazione Gowine.



Oltre 50 cantine e più di 300 etichette in degustazione per l'ottava edizione di **Autoctono si nasce** che si è tenuta a Milano a fine gennaio. Una manifestazione firmata Gowine che da tempo impegnata a far conoscere a un pubblico sempre più ampio il ricco patrimonio ampelografico italiano, per



promuovere la cultura dei vitigni e dei vini del territorio, espressione di piccole aziende dal carattere spesso ancora artigianale. Per dare maggior slancio a questo progetto, durante il periodo dell'Expo 2015, Gowine ha presentato anche un *Manifesto per i vini autoctoni*, un documento in favore dei vitigni storici italiani, per sensibilizzare una platea sempre più vasta sul tema della salvaguardia della biodiversità e della valorizzazione della dimensione sociale e culturale della viticoltura.

Vino, territorio, storia e tradizione

Il vino va considerato come un patrimonio legato alla storia e alla tradizione di un luogo, come segno d'identità per un territorio e per molti piccoli produttori, veri custodi delle radici della loro terra. L'iniziativa Autoctono si nasce, s'inserisce in un contesto sempre più attento all'importanza che possono rivestire i vitigni autoctoni, come risorsa e ricchezza del nostro paese.

L'Italia è una delle nazioni con il più ricco patrimonio ampelografico; si parla di più un migliaio di varietà, di cui oltre la metà vinificate. Una biodiversità straordinaria che va tutelata e valorizzata, per riscoprire il vero e autentico *goût de terroir* che alcuni decenni di pericolosa omologazione hanno messo a rischio. Le scelte dei consumatori sono state spesso influenzate dalle mode e dal mainstream dominante. Il risultato è stato una standardizzazione del gusto e l'appiattimento della gran parte dei vini su pochi modelli di sicuro successo. Un'interpretazione del mondo del vino semplificata e riduttiva, che ha privilegiato pochi famosi vitigni internazionali a discapito della varietà e molteplicità del patrimonio di ogni singolo paese e in particolare di quello italiano. Occasioni come la degustazione organizzata da Gowine, servono proprio per far riscoprire i vitigni e i vini della tradizione, quelli legati alla storia e alla cultura dei nostri territori. Offrono l'opportunità di aprire le percezioni olfattive e gustative a profumi e aromi quasi dimenticati, a volte

insoliti e sorprendenti, che arricchiscono la nostra memoria sensoriale di nuove emozioni,

Appunti di degustazione

Molte le etichette interessanti presenti al banco d'assaggio. Tra le tante abbiamo scelto quelle più rappresentative di vitigni meno noti o più tipici.

Vini dal Sud Italia

Parlando di tipicità incontriamo i vini di Agrinatura di Giancarlo Ceci. La tenuta si trova cuore delle Murge, tra Andria e Castel del Monte. I vigneti sono coltivati a circa 250 metri sul livello del mare, su terreni calcarei che godono di un clima rinfrescato dalle brezze del mare. L'Azienda coltiva prevalentemente vitigni autoctoni in regime biodinamico certificato Demeter. Interessante il **Castel del Monte Bombino Bianco Doc 2014**, che presenta un bouquet intenso e avvolgente, con note di macchia mediterranea, fiori di campo e aromi fruttati. Un rosso intenso, profondo, complesso, con tannini morbidi ed evoluti, è invece il **Castel del Monte Nero di Troia Felice Ceci Doc 2008**.

Continuiamo la nostra degustazione con il **Calabria Magliocco Basileus IGT 2010** dei PoderiMarini. La tenuta si trova a San Demetrio Corone, sulle colline dell'alto Ionio cosentino. Il magliocco, vinificato in purezza, viene affinato per 12 mesi in rovere e per 4 mesi in acciaio, prima d'essere imbottigliato. È un vino di grande struttura, ricco, caldo, suadente e di notevole persistenza. Il bouquet esprime aromi di frutta matura, complesse note terziarie di spezie, cuoio e nuances tostate.

Vini dal Centro Italia

Altra cantina che ha presentato in degustazione vini interessanti è Cincinnato. L'Azienda raccoglie 255 soci che coltivano complessivamente 550 ettari alle pendici del paese di Cori, sulle colline laviche nella campagna a sud di Roma. I vitigni coltivati sono quelli classici del territorio, in particolare bellone e nero buono. Vino elegante e di grande freschezza è il **Lazio Bellone Castore IGT 2014**. Un rosso di buona complessità e persistenza, invece, il **Lazio Nero Buono Ercole IGT**, prodotto con basse rese e lungo affinamento in botti di rovere. Restiamo in Lazio con la cantina Pileum, che nelle campagne della Ciociaria, vicino a Piglio, coltiva l'antico vitigno autoctono cesanese di Affile, già conosciuto in epoca romana. Interessante il **Cesanese del Piglio Superiore Massitium DOCG 2013** e soprattutto il **Cesanese del Piglio Superiore Bolla di Urbano DOCG 2010**, che nasce da una selezione dei migliori grappoli di vecchie vigne e si affina per 24 mesi in botti di rovere di Slavonia. Un rosso dal bouquet complesso, ricco e concentrato, con aromi fruttati, note delicatamente speziate, tannini morbidi e maturi.

La cantina Piandaccoli lavora da tempo alla riscoperta degli antichi vitigni autoctoni. Nella tenuta di Lastra a Signa, tra Firenze ed Empoli, si coltivano oltre al sangiovese, anche colorino, mammolo, barsagliana, pugnitelletto e foglia tonda. Proprio con quest'ultimo vitigno è prodotto il **Toscana Foglia Tonda del Rinascimento IGT 2012**, un rosso elegante, di buona freschezza con aroma di piccoli frutti di bosco su un sottofondo speziato.

Vini dal Nord Italia

Una vera particolarità è il vitigno a bacca rossa mornasca, originario della località di Mornico Losana nell'Oltrepò Pavese. In una terra di croatina, berbera e pinot nero, l'uva mornasca è coltivata e vinificata in purezza dalla Cantina Gnocco. Si tratta di un vitigno antico, abbandonato in favore di altre varietà più richieste dal mercato e che ha rischiato di scomparire completamente. La prima vendemmia risale al 2005, abbiamo assaggiato in degustazione la **Mornasca IGT 2007**, che grazie alle potature corte e alle basse



Nel cuore delle Langhe, famose per il Barolo e il Barbaresco, oltre al nebbiolo si coltiva un altro antico vitigno autoctono a bacca rossa; il verduno pelaverga. Per anni dimenticato fino quasi all'estinzione, è stato recuperato negli anni settanta cominciando a vinificarlo in purezza. Il **Verduno Pelaverga DOC 2014** della cantina di Diego Morra è un rosso armonioso, con aromi fragranti e freschi di frutta rossa, accompagnati da una sottile e delicata speziatura.

Un altro vitigno autoctono piemontese a bacca rossa è il ruché di Castagnole Monferrato, paese situato tra Asti e Casale. La Cantina Ferraris ne produce varie versioni, abbiamo apprezzato in particolare il **Ruché di Castagnole Monferrato Bric d'Bianc DOC 2014**. Prodotto con le uve provenienti da uno dei cru più vocati della denominazione, viene affinato in acciaio per mantenere tutta la fragranza floreale e fruttata del vitigno.

Chiudiamo con l'ottimo il **Trentino Marzemino Superiore d'Isera Husar DOC 2011** della cantina De Tarczal, prodotto con una selezione delle migliori uve di una vecchia vigna di grande pregio. Un vino già famoso ai tempi di Mozart, che esprime grande armonia e morbidezza, con aromi di viola e piccoli frutti rossi.

www.gowine.it

a cura di Alessio Turazza

