

cerca

iscriviti ora!

cerca solo nei tags

INSERITO MARTEDÌ 11 OTTOBRE 2016 ALLE 10:38:17

Dai padri del vino naturale agli Champagne crepuscolari passando per il Rossese di Dolceacqua, assaggi ed emozioni dal Salone del Gusto

inserito da [Nicoletta Dicova](#)

FEED DI QUESTO BLOG

NELLA CATEGORIA "VIAGGI DEL VINO"

[POST PRECEDENTE](#)

[HOME DEL BLOG](#)

[POST SUCCESSIVO](#)



Si è da poco concluso il Salone del Gusto a Torino con un successo inedito in termini di numeri: oltre 700.000 presenze in 4 giorni, ed altrettanto inedite polemiche riguardo la scelta della "location diffusa" della città di Torino, indubbiamente molto suggestiva come cornice, ma anche poco selettiva in termini di qualità dei visitatori essendo tutto a ingresso libero. Confermato ora come prima, un ruolo centrale del vino all'interno della manifestazione, questa volta potremmo dire addirittura un ruolo regale, in una location di grande charme, Palazzo Reale che vede il vino protagonista di alcuni laboratori di notevole valore e qualità. Personalmente ho avuto modo di prendere parte in tre di questi laboratori, di cui seguono i racconti.

Padri del vino naturale, Luca Gargano

Primo giorno di Salone, partenza con il botto con un bellissimo laboratorio dedicato ai padri del vino naturale e guidato dal vulcanico e inimitabile Luca Gargano.

Il vino naturale, oggi particolarmente in voga, non è nato ieri – già Casanova ne parlava nelle sue lettere. Altro dato storico interessante – il 9 giugno 1907 più di 600.000 viticoltori francesi prendono parte nella Revolte des Vignerons du Languedoc combattendo per un vino a base di solo

Tenuta Macchiarola, primitivo e negroamaro

L'Azienda si estende su una superficie di 19 ettari, di cui 6 di vigneto, il resto è seminativo e pascolo. Gli ultimi tre anni ci vedono coinvolti in un processo di progressiva trasformazione aziendale. Sia in vigneto che in cantina viene abbandonata la "chimica". Ciò significa che i nostri vini sono il risultato di fermentazioni spontanee senza aggiunta di alcunché.

Inserzionista: Vinix Grassroots Market
Contatti: shop@vinix.com

ARTICOLI



30.09.2016

Georgia, tra qvevri, macerazioni e vini polifonici

inserito in [Viaggi del vino](#)



15.09.2016

Bio lifestyle: forma o sostanza?

inserito in [Viaggi del vino](#)



08.09.2016

Corsica: vino, mare e terroir

inserito in [Viaggi del vino](#)



08.08.2016

La Schiava, vitigno emblematico dell'Alto Adige

inserito in [Viaggi del vino](#)



21.07.2016

Incontri epistemologici, intervista a Nicola Perullo

inserito in [Viaggi del vino](#)

[VEDI TUTTI I POST DI QUESTO ABITANTE](#)

CATEGORIE

[Viaggi del vino](#)

ARCHIVIO

[2016](#)

succo di uva senza abuso di zucchero e sostanze artificiali. Il motto " Vive le vin naturel" non è quindi cosa recente, ma affonda le sue radici nella storia. Per avvicinarsi ai giorni nostri, protagonista è sempre la Francia dove negli anni '70 nasce il movimento del vino naturale.

Come padre del movimento viene considerato **Jules Chauvet**, negociant di Beaujolais, rara combinazione di vigneron e ricercatore chimico, bensì uno dei più dotati degustatori dei suoi tempi. Chauvet era vignaiolo da 4 generazioni. Il suo beaujolais, puro, fragrante e leggero, era molto apprezzato, lo gradiva addirittura il generale De Gaulle che ne gioiva, narrano le voci, quasi tutti i giorni.

Anche come chimico Chauvet pose il vino al centro dei suoi interessi e ricerche, scrisse importanti lavori sul ruolo dei lieviti, sulla fermentazione malolattica e la macerazione carbonica. Oltre che come ricercatore, Chauvet si distinse anche come degustatore molto dotato con un approccio al vino attento, mentale e analitico. Secondo le sue idee le note di degustazione di un vino non dovrebbero essere impressionismo e poesia, ma fornire indicazioni concrete e reali su certe caratteristiche del vino. Riconoscerle e definirle era secondo lui lo scopo ultimo del degustatore che dovrebbe "imparare a riconoscerle come i colori".

L'approccio di Chauvet era concreto e basato sui fatti e su una preparazione scientifica, già a quei tempi sosteneva che solo le fermentazioni spontanee potevano esprimere le caratteristiche organolettiche proprie del territorio e della varietà dell'uva impiegata. Erano gli anni '70 come dicevamo, periodo in cui il vino stava prendendo una deriva industriale e commerciale diventando un mero "prodotto" da "fabbricare". Fino a quegli anni praticamente tutto il vino era vino naturale (si chiamava semplicemente vino), non venivano usati lieviti selezionati, gomma arabica, chips, tannini aggiunti e tutti gli altri "accessori" dell'enologia moderna. Chauvet fu il primo ad opporsi fermamente a questi metodi e a difendere il vino vero. Le sue idee furono poi seguite da altri produttori francesi come Neauport, Lapierre, Overnoy andando così a poco a poco a costruire le basi del movimento del vino naturale francese.

Alla bellissima degustazione guidata da Luca Gargano, patron di Velier, erano presenti in sala **Marie Lapierre**, che oggi continua con dedizione il grande lavoro di **Marcel Lapierre** che era convinto che "più rispettiamo il suolo, più il territorio si potrà esprimere e meno chimica si dovrà usare in cantina. Così, per dare il meglio del suo terroir la vigna dovrà andare a cercare a fondo nel suolo tutta l'autenticità che può estrarre".

L'altro rappresentante illustre della Francia naturale presente in sala era **Nicolas Joly**, probabilmente il più grande divulgatore della viticoltura biodinamica e fondatore dell'associazione di produttori di vino biodinamici **Renaissance des Appellations** con il suo motto significativo "biodinamica, la viticoltura per il domani". Il suo mitico *Coulée de Serrant* di cui in assaggio c'erano due annate, la 2014 e la 2007 è stato un'esperienza luminosa, di pura gioia.

A rappresentare l'Italia sul tavolo dei produttori c'era **Francesco Brezza** di Tenuta Migliavacca in provincia di Alessandria, biodinamico dal 1964, vero agricoltore di rara autenticità e modesta, autore di un grignolino nebbioleggiante indimenticabile, di straordinaria eleganza, purezza e fascino. L'altro padre del vino italiano presente in sala, **Emidio Pepe** con il suo Montepulciano d'Abruzzo, nome ben noto a chiunque beve vino naturale che ha esordito con la frase grintosa " il mondo é di chi se lo prende". La degustazione, guidata con fervore da **Luca Gargano** è stata un bellissimo momento d'incontro tra vino e uomini, una bevuta di pancia oltre che di olfatto e palato. In sala regnava uno spirito di gioiosa convivialità tra i presenti, creata grazie al vino, proprio come dovrebbe essere quando si condivide il vino. Si è sputato davvero poco o nulla.

Rossese di Dolceacqua, alla scoperta del grande rosso ligure

Di questa perla nascosta della viticoltura italiana si è parlato abbastanza in certi circuiti di appassionati "iniziati" negli ultimi anni, ma mai abbastanza. Situata agli estremi del Ponente Ligure, Dolceacqua è un luogo straordinario di confine in tutti i sensi- tra mare e montagna, tra l'Italia e la Francia, tra clima alpino e clima mediterraneo, essa presenta una serie di caratteristiche che la rendono del tutto unica.

Terra di confine di raro fascino e suggestione, ne parlavano già Calvino e Biamonti e successivamente Mario Soldati e Veronelli. Tanti elementi rendono Dolceacqua un posto speciale, la sua intrigante duplice natura mediterranea e alpina, i vigneti terrazzati, spesso vecchi alberelli, le esposizioni e i suoli, per finire con la sua luce particolare, quella luce che Biamonti decantava. La luce è un elemento essenziale in qualsiasi regione si vada e a Dolceacqua c'è una luce particolare che esalta le caratteristiche dei suoli.

Pochi luoghi in Italia esprimono in effetti in maniera così palese e tangibile il concetto di grande terroir, lo stesso Veronelli vedeva nel Rossese di Dolceacqua se ben vinificato il più grande vino italiano. Il territorio di Dolceacqua, pur molto limitato come estensioni (solo 90 ettari) risulta estremamente variegato e complesso, con terreni terrazzati prevalentemente calcarei con lastre di roccia bruna (ma anche con eccezioni come le terre bianche), poi anche flisch di Ventimiglia, marne blu.

La denominazione è composta da un mosaico di micro vigne terrazzate che punteggiano i versanti scoscesi principalmente di due valli, la Val Nervia a ovest e la Val Verbone a est, con caratteristiche pedoclimatiche talmente distinte da poter senza pudore adoperare il concetto di cru francese. È la singola esposizione della vigna che dona il regalo del cru.

La zonazione del rossese oggi è un dato di fatto grazie all'immenso lavoro storico-scientifico di un gruppo di produttori locali guidati da **Filippo Rondelli** (Terre Bianche). A partire dal 2011, 33 numeranze, voce ligure per cru, sono entrate a far parte del disciplinare di produzione del Rossese, nomi che facevano parte della storia del territorio in cui il concetto del valore della



[home](#) [blog](#) [condividi](#) [shop](#) [ads](#) [help](#) [login](#)

presentate delle 3 aziende in degustazione, tutte a gestione familiare e composte da pochi ettari: **Terre Bianche, Maccario- Dringenberg, Testalonga, Ka Mancinè, Tenuta Anfosso**. Per citarne giusto quelle dei produttori presenti in sala, da quello di **Nino Perrino** ingenuo e struggente, pigiato con i piedi e vinificato con i raspi, poesia pura sospesa nel bicchiere, passando per il finissimo e salmastro Terre Bianche di **Filippo Rondelli**, teso, vibrante e verticale, per concludere con il monumentale Curli di **Giovanna Maccario**, profondo, ricco e di impressionante complessità, proveniente da una vigna mitologica, definita da Veronelli " la Romanée Conti italiana".

Champagne, l'educazione sentimentale

Ultimo laboratorio, sia mio sia che del salone, quello sugli champagne di **Dario Pepino** (Etiquette) divisi in base alla stilistica e all'impatto emotivo in rigoristi e crepuscolari. In assaggio i rigoristi **Camille Saves, Jeaneaux Robin, Francois Billion** e i crepuscolari **Hubert Paulet, Perceval Farge e Guy Thibaut**.

La vinificazione dello champagne inizia dove finisce quella dei vini, non esiste tipologia di vino che dia più spazio alla espressione delle singolarità caratteriali del suo artefice. Lo champagne è il vino teatrale per antonomasia: il produttore sale sul palco, scegliendo lui stesso che rappresentazione vuole mettere in scena, che sia un monologo, commedia, opera classica ecc. Le luci dei riflettori sono puntate su di lui, il protagonista, l'artefice e il creatore. In tal senso, i produttori rigoristi scelti hanno optato per uno stile di maggior rigore e linearità, mentre gli champagne crepuscolari tendevano verso toni "tenui e smorzati", barocchi e decadenti, con quella vena di dolce malinconia.

La degustazione è stata guidata da **Giampiero Pulcini**, una delle voci più poetiche e suggestive del vino italiano e da **Paolo Nozza**, più "rigoroso" nelle sue parole, ma altrettanto profondo e competente. Grandi bottiglie di piccoli produttori, selezionati da **Dario Pepino** con rigorosa sapienza e crepuscolare sensibilità. Una degustazione poetica e istruttiva nello stesso tempo, ispirante e coinvolgente, un dialogo intimo, lieve e sussurrato tra gli champagne e le persone presenti. Tra gli specchi e gli affreschi di Palazzo Reale, un grande finale crepuscolare in un ambiente regale e suggestivo, bevendo il vino più aristocratico per eccellenza con un forte rischio di immedesimazione..



vini naturali, luca gargano, dolceacqua, giampiero pulcini, paolo nozza, dario pepino, etiquette, filippo rondelli, maccario dringenberg, giovanna maccario, testalonga, ka manciné, maurizio anfosso, tenuta anfosso, terre bianche, rossese, rossese di dolceacqua, mario soldati, biamonti, veronelli, salone del gusto, salone del vino, torino, francesco brezza, emidio, pepe, nicolas joly, tenuta migliavacca, jules chauvet, padri del vino naturale, beaujolais



Fattoria Cerreto

Fattoria Cerreto Libri, biodinamica e Rùfina

I vini della fattoria rispettano il metodo di vinificazione stabilito dalla carta qualità dell'associazione "Renaissance des Appellations" in cui sono descritti i processi di vinificazione consentiti e vietati. Le uve che producono questi vini provengono da vigne di 40 anni coltivate secondo il metodo biodinamico, lieviti indigeni, so2 minima in tino, invecchiamento in legni grandi o cemento.

Inserzionista: [Vinix Grassroots Market](#)

Contatti: shop@vinix.com

#2 Commenti



[home](#) [blog](#) [condividi](#) [shop](#) [ads](#) [help](#) [login](#)



Dario Pepino

Dario Pepino!!! una p sola!!!!

0 0 [LINK A QUESTO COMMENTO](#)

#1



11.10.2016 ALLE 15:26:54

Vinix Team

Grazie!!!!!! Correggiamooooo subitoooooo !!!!!

0 0 [LINK A QUESTO COMMENTO](#)

#2

INSERISCI UN COMMENTO

Per inserire un commento è necessario fare il [login](#) o [registrarsi da qui](#)

contenuti

Digest, contenuti curati
Tutti i post
Annunci ed eventi
Recensioni vini
Recensioni birre
Recensioni ristoranti
foto
video

feed

Annunci
Blog

trova contatti

Produttori
Enotecche / e-commerce
Birrifici / pub
Ristoranti
Agenti, distributori, venditori
Tecnovino
Giornalisti / media
Appassionati

extras

Vinix digest newsletter
Widget

grassroots market

Entra nel market
Produttori selezionati
Catalogo responsive
Il tuo vgm
Cordate in corso
Gruppi vicini a te
Tutti i gruppi esistenti
Crea nuovo gruppo
Faq

help & privacy

Aiuto

servizi

Account professionale
Vinix tag advertising
Vinix insights
Traduzioni on demand
Monitoraggio brand
Modifica profilo
Cambia avatar
Qr code

Foto
Video
Vini
Birre
Ristoranti
Users

Stats
Ticker
Guida open
Donazioni
P.I. IT02050210992

Cookie e privacy policy
Vinix Team



[home](#) [blog](#) [condividi](#) [shop](#) [ads](#) [help](#) [login](#)