WINE IN SICILY
WIS
Magazine

Primo Piano

Pietro Russo e Caffarelli, la masterclass sui vini affinati in legno. A ViniMilo 2024

di: Gianmaria Tesei

31 agosto 2024

ViniMilo, 44^ edizione. Il 27 agosto il Centro Servizi del comune di **Milo** (Etna) ha ospitato la masterclass *Vini affinati in legno – L'Etna incontra Francia e Italia attraverso le barriques*. L'incontro-degustazione, condotto dal Master of Wine italiano **Pietro Russo**, ha permesso di approfondire il tema del contributo delle barriques sui profumi e sul rapporto che stabiliscono con le"voci" dei territori. Il tutto attraverso un percorso eno-sensoriale che ha attraversato la Sicilia, la Campania, le Marche, La Toscana, il Friuli fino alla Francia. **Emilia Squillante** e **Gaia Caffarelli** di Caffarelli & Co. hanno affiancato Russo nel corso dell'evento, spiegando l'utilizzo in varie cantine delle proposte delle tonnellerie **Berthomieu**, **Ermitage**, **La Grange** e **Charlois Group**.

Importanza del legno e sua provenienza

Squillante e Caffarelli hanno raccontato l'importanza dei vari tipi di legno, per quanto attiene le barriques (anche chiamate "carati" in italiano), tonneaux, botti e tini. Il rovere utilizzato dalle suddette tonnellerie proviene dalle querce dei dipartimenti di Nevers, Allier, Vosges e Centre. Il più pregiato viene ritenuto quello originario dalle antiche foreste di Bertranges e Tronçais. Le altre zone produttive più note nel mondo sono: la Slavonia, regione della Croazia orientale, l'Ungheria e l'America. Il taglio delle doghe, la stagionatura del legno (soprattutto se naturale) e la tostatura rappresentano degli elementi fondamentali per la buona riuscita del rapporto tra i contenitori in legno e il vino. La grana del legno è un altro carattere fondamentale in quanto determina la porosità e la densità del legno stesso, stabilendo così gli scambi di ossigeno tra l'involucro e il contenuto, più propriamente la micro-ossigenazione del vino e il grado di cessione del legno al vino di tannini e di alcune sostanze aromatiche. Tendenzialmente per barrique, sia bordolesi da 225 (spessore doghe medio di circa 18/25 mm) che borgognone da 228 litri (le doghe sono spesse 25/30 mm) e tonneau (dai 500 ai 600 litri) si adopera il legno a grana fine (si tratta di legno tagliato lungo l'asse del tronco o la direzione delle venature), regola non sempre adottata per le botti e i tini.

La degustazione si è svolta con l'assaggio di 14 vini, 3 dei quali rappresentanti di un vino prodotto nella stessa annata, con diverso utilizzo del legno.

DOC Irpinia Falanghina, Via del Campo 2023 – Quinto Decimo

Falanghina 100%

Luigi Moio guida l'azienda, nata nel 2001, e sita in Campania, a Mirabella Eclano, in provincia di Avellino. Luigi ha vissuto la crescita dell'azienda del padre Michele, proprietario di Cantine Moio, che ha rilanciato Il Falerno negli anni'50. Quinto Decimo dispone di 30 ettari impiantati da cui si producono Greco, Fiano, Taurasi e Aglianico, nel fulcro dell'areale della DOCG Taurasi. Gli appezzamenti sono a circa 80 km a Nord-Est di Napoli, sul pendio di una collina esposta a nord/ovest, con una pendenza del 25%, a 460 metri di altitudine s.l.m. I terreni di questo vino sono a 360 metri s.l.m. I suoli sono vulcanici, calcareo argillosi. La fermentazione di questo vino si svolge per il 70% in tini di acciaio inox e per il 30% in barrique di rovere nuove con grana extrafine. La finalità di questo uso del legno è trovare una componente che equilibri gli elementi regalati al vino dai terreni calcareo-argillosi. Segue un periodo di otto mesi di elevage su fecce fini regolarmente risospese nel vino. Il colore è giallo paglierino. Al naso è pulito con sentori di mela, di frutta esotica, ananas, accenni tostati e speziati. Si apprezzano note di erbe aromatiche e fiori di campo. In bocca non si avverte una grande struttura. È armonico, caldo, lungo, con un bel grip salato.

DOCG Offida Pecorino, Io sono Gaia 2022 – Le Cannette

Pecorino 100%

Vignaioli da quattro generazioni, i Vagnoni (oggi a capo dell'azienda è Giovanni) hanno un'attività vitivinicola nelle Marche, a Ripatransone (AP), in Contrada Canali. Dagli anni '60 la vitivinicoltura diventa la principale fonte di guadagno familiare. Negli anni '90 si ha l'introduzione di novità tecnologiche e imprenditoriali che portano l'azienda ad affermarsi sui mercati internazionali. L'azienda si estende, ad un'altitudine compresa tra i 280 (quota dei terreni di questo vino) e i 380 metri s.l.m., per 20 ettari costituiti da vigneti (16 ha), uliveti (1,5 ha) e boschi. I suoli sono composti da depositi sabbiosi e conglomeratici di tetto (Pleistocene inferiore), con presenza di calcare. La fermentazione e il bâtonnage avvengono in barrique per 12-14 mesi. Il vino affina in acciaio per ulteriori 3 mesi. Il colore è giallo paglierino con nuance dorate. Al naso emergono sentori di frutta a polpa gialla matura e note legate al legno, quali cuoio, vanigliato e speziature dolci. In bocca la struttura è ben definita e stabilisce un buon connubio con i tannini, ben integrati. L'avvolgenza che lo contraddistingue è connessa ai polisaccaridi del rovere. Il legno conferisce una nota dolce che ha il fine di equilibrare la sapidità del Pecorino.

DOC Sicilia, Vigna San Francesco 2022 – Tenuta Regaleali

Chardonnay 100%

La storia dell'azienda di Vallelunga Pratameno inizia nel 1830, quando i fratelli Lucio e Carmelo Mastrogiovanni Tasca acquisiscono 1200 ettari di terreni dell'ex feudo Regaleali, a Sclafani Bagni, al limite tra le provincie di Palermo e Caltanissetta. Da quel momento inizia un racconto che porterà alla produzione di vere e proprie icone del vino come il Camastra, Regaleali Bianco, Riserva del Conte, Nozze d'ore. A segnare la vita dell'azienda sono figure rilievo del mondo del vino quali il conte Giuseppe Tasca e i suoi discendenti, Lucio, poi Giuseppe e Alberto. La tenuta si estende per 556 ettari, di cui 396 vitati, 30 adibiti ad uliveto e 57 di area naturale. Dodici le tipologie di suolo che contraddistinguono le sei colline su cui risiedono vigneti e coltivazioni. L'altitudine è compresa tra i 450 e gli 850 metri s.l.m. Questo vino proviene dai 4,9 ettari di vigna San Francesco (530 metri s.l.m.). I suoli sono profondi, franco-argillosi e leggermente calcarei. La fermentazione si svolge in barili di rovere francese (Allier e Tronçais) da 350 litri – per il 70% nuovi e per il 30% di secondo passaggio – dove avviene anche l'affinamento per 8 mesi. Questo uso del legno consente di rendere meno impattante l'aromaticità del legno stesso e di integrarla meglio nei vini. Il colore è giallo dorato con tenui riflessi verdi. Al naso si schiudono aromi agrumati di cedro e arancia e di frutta tropicale, soprattutto ananas e banana. Le speziature hanno i tratti della vaniglia e della cannella. In bocca è generoso con raffinatezza, contraddistinto da una buona acidità, persistente freschezza e significativa lunghezza. La texture elegante, che collega tutto, potrebbe essere dovuta al calcare dei terreni di queste vigne.

Fontanelle 2022 – Castello Banfi

Chardonnay 100%

Siamo in Toscana. Sono i fratelli italoamericani John e Harry Mariani a far nascere Banfi nel 1978. Nello stesso periodo i due acquisiscono la casa vinicola piemontese Bruzzone, risalente al 1860 e conosciuta per la produzione di spumanti, per farne l'estensione piemontese dell'azienda. La tenuta Banfi ha possedimenti a Montalcino, a Bolgheri, nel Chianti Classico e in Piemonte (50 ettari, di cui 46 impiantati a vite tra i comuni di Novi Ligure e di Acqui). Il Castello Banfi Wine Resort si compone di cinque elementi: il Castello Banfi, l'Hotel Il Borgo, l'enoteca, il ristorante La Taverna e il ristorante (nella guida Michelin 2024) Sala dei Grappoli. Gli appezzamenti legati al wine resort sono a sud di Montalcino, al confine con la Val d'Orcia, tra i 120 e i 350 metri s.l.m. In questa zona Sono 2830 ettari complessivi dell'azienda, di cui un terzo vitati e due terzi contraddistinti da oliveti, frutteti (prevalentemente susini), bosco e terreni incolti. I suoli sono caratterizzati da presenza di argilla e calcio e ricchi di scheletro. Questo vino affina in barrique di rovere francese e acacia da 350 litri con bâtonnage e roulage per 10 mesi. L'acacia è un legno abbastanza difficile da lavorare ed è più aromatizzante perché cede aromaticità floreale, ma non regala molti tannini. Il colore di questo vino è giallo con sfumature verdi. Al naso si colgono aromi di frutta a polpa bianca (soprattutto pera) e gialla (in particolar modo albicocca) e sambuco. Si schiudono anche aromi vanigliati e di burro, con richiami di miele e spezie dolci. In bocca è fresco e rotondo, denotando un'acidità interessante. Emerge una traccia sapida che fa da dorsale al vino. Buona persistenza.

DOC Friuli Isonzo, Paladis 2022 – Murva

Chardonnay 100%

Il viaggio prosegue in Friuli. Alberto Pelos e Renata Pizzulin creano l'azienda agricola Murva – Renata Pizzulin nel 2009, partendo da un ettaro di terreno, coltivato in passato dai nonni. Col tempo i possedimenti, siti a Moraro in provincia di Gorizia, passano agli attuali quasi quattro ettari, con suoli che vanno dal calcareo-dolomitico all'argillo-marnoso. Teolis, Corvatis, Monuments, Paladis, Melaris e Murellis sono i vigneti dell'azienda che fa parte di FIVI, la Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Questo vino affina per poco tempo in acciaio e completa per dieci mesi in barrique (di legno di Vosges) da 228 litri, di cui il 25% sono legno nuovo, il 25% sono di primo passaggio, il 25% di secondo passaggio e il 25% di terzo passaggio. Il colore è giallo tendente all'oro. Al naso, pesca bianca, pera e mela. L'ananas e la papaia sono le note esotiche dominanti. Erbe aromatiche e sentori iodati, accompagnati da accenni ammandorlati, sono ulteriori profumi di Paladis. In bocca è pieno, lungo e rotondo, anche se non troppo strutturato. La sapidità è evidente ed è affiancata da una buona freschezza.

DOC Friuli Isonzo, Vie de Romans 2022 – Vie de Romans

Chardonnay 100%

L'azienda si trova a Mariano del Friuli, in provincia di Gorizia, nel centro della DOC Friuli Isonzo. L'attività vitivinicola della famiglia Gallo ha più di cento anni. L'azienda è guidata da Gianfranco dal 1978, data del primo imbottigliamento e della prima commercializzazione. Gli appezzamenti ammontano a 67 ettari e sono nella zona orientale dell'Italia settentrionale, nei pressi del confine con la Slovenia, distanti circa 20 km dal Mare Adriatico e 30 dalle prime pendici delle Alpi. I suoli sono rocciosi, con stratificazioni risalenti a vari periodi. I terreni sono profondi con scheletro moderato e una frazione argillosa rossa ricca di ossidi di ferro e alluminio. Questo vino affina in barrique (30% legno nuovo, proveniente da Bertranges) da 228 litri per nove mesi. Il colore è giallo paglierino con riflessi dorati. Al naso il frutto è fresco ed esuberante, soprattutto albicocca e ananas. Erbe aromatiche, spezie delicate e note tostate e affumicate completano la palette olfattiva. In bocca è tagliente, con un grip tannico piacevole che aumenta la persistenza. Armonico, non particolarmente avvolgente, di distingue per un'acidità vibrante. Buona persistenza e finale sapido.

Appelation Marsannay Controlée, Marsannay Le Clos Monopole 2020 – Domaine René Bouvier

Chardonnay 100%

Borgogna, Cote de Nuits. Bernard Bouvier è a capo del Domaine René Bouvier dal 1992 e attualmente coltiva in biologico. Suo nonno Henri creò l'azienda di famiglia (tre generazioni sino ad ora hanno proseguito l'attività) nel 1910 a Marsannay. Determinate il ruolo svolto dal padre di Bernard, René. Più precisamente, la tenuta si trova nel comune di Gevrey-Chambertin, estendendosi anche nelle zone di Marsannay e Fixin. L'estensione complessiva è di 30 ettari, 23 di essi sono impiantati ad uve a bacca rossa e i restanti ad uve a bacca bianca. Nel 1998 l'azienda acquisisce i 3 ettari di Marsannay Le Clos a Couchey, un *monopole* riconosciuto per la grande qualità del suo vino bianco. Nei periodi successivi il Domaine si è arricchito di 2 ettari a Gevrey-Chambertin e dei possedimenti del fratello di Bernard, Régis, nella Côte de Nuits, tra Morey-Saint-Denis e Marsannay-La-Côte. La cantina produce 26 vini differenti, che vanno dalla denominazione Bourgogne ai più noti vini Grand Cru quali Charmes-Chambertin ed Echezeaux. Questo vino proviene dalle uve di un monopole il cui suolo è costituito principalmente da marna, con alcune aree più sassose. Viene conservato in botti da 600 litri nel corso dei due processi di fermentazione (alcolica e malolattica) e affinato successivamente per 12 mesi nei medesimi contenitori. Matura ulteriormente per altri 6 mesi in vasche di acciaio. Il colore è giallo intenso. Al naso è elegante e non esuberante, palesando sentori agrumati di cedro, limone e foglie di limone. Si percepiscono aromi di frutta e fiori bianchi e una nota di pasta di mandorla, mentolo e pepe. In bocca mostra un corpo maturo, un'importante struttura che si combina con una buona freschezza e lunghezza. Buona corrispondenza naso-bocca.

DOC Friuli, Pinot Nero 2021 – Mulino delle Tolle

Pinot Nero 100 %

L'azienda agricola si trova a Bagnara Arsa, in provincia di Udine, a 25 km dal mare. La famiglia Bertossi produce vino da 150 anni, a partire dai bisnonni degli attuali proprietari, ossia il capostipite Arrigo e sua moglie, coloni di alcuni terreni della zona. Attualmente guida l'azienda Giorgio Bertossi, enologo dell'azienda, e il cugino Eliseo, con l'importante apporto della giovane Valentina. Il nome dell'azienda fa riferimento alla cosiddetta "Casa Bianca", un antico mulino delle "tolle" – termine friulano che in italiano significa "tavole" – ossia una segheria costruita nel sedicesimo secolo dalla Repubblica Veneta (siamo non lontani dalla città fortezza di Palmanova). L'edificio è stato, in seguito, convertito ad usi agricoli dalla famiglia Bertossi. Nel corso della sua storia la struttura ha svolto più funzioni. Dal 1600, ad esempio, è stata adibita a lazzaretto; poi, in tempi asburgici, a dogana di confine. L'azienda si estende, a circa 50-100 metri s.l.m., per 50 ettari, complessivi, di cui 28 vitati e i restanti utilizzati per la produzione di seminativo. Questo anche perché l'azienda, che ha anche una struttura recettiva, si occupa di allevamento di animali di vario genere, dai suini e bovini alle oche. I terreni sono di tipo misto argilloso. Mulino delle Tolle produce usando soprattutto vitigni autoctoni, quali malvasia istriana, pignolo, friulano e refosco dal peduncolo rosso. Non mancano gli internazionali, come chardonnay, merlot, cabernt franc, sauvignon blanc e, ovviamente, il pinot nero del vino in esame. Il vino affina in botti di rovere da 600 litri. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso emergono note balsamiche e vegetali ben marcate. Si avvertono anche sentori mentolati, di ciliegia sotto spirito, amarasca, liquirizia, caramello, con un accenno di cuoio. In bocca è avvolgente, ben strutturato, con un grip tannico interessante. Al sorso si prolunga con buona decisione.

DOC Isonzo del Friuli, Maurus Pinot Nero 2020 – Masùt da Rive

Pinot Nero 100%

Ritorniamo nel Friuli. La famiglia Gallo è dedita sin dal 1900 alla coltivazione dell'uva e alla vinificazione. L'azienda, guidata attualmente da Fabrizio e Marco, è situata a Mariano del Friuli e ha un'estensione di 28 ettari. I terreni sono asciutti e caldi, di medio impasto composto da sassi del fiume Isonzo e nobili argille. L'azienda è conosciuta per la produzione di Pinot Nero nei primi anni '90, in una zona solitamente nota per i vini bianchi. Masùt da Rive ha tre linee commerciali: Gli Scudi, White Label e Black Label, che racchiudono vini che attingono a vitigni quali ribolla gialla, friulano, sauvignon blanc, chardonnay, pinot grigio, cabernet sauvignon, merlot e, ovviamente, pinot nero. Questo vino affina in barriques nuove da 300 litri (legno proveniente dalla foresta di Bertranges) per circa 18 mesi a seconda delle annate. Prosegue la sua maturazione in bottiglia per un anno. Il colore è rosso rubino profondo. Al naso emerge la frutta rossa matura (soprattutto ciliegia, mora e lampone) e sotto spirito. Si schiudono aromi di sottobosco, vegetali e tostati. In bocca è elegante, complesso, profondo, con un giusto nerbo acido. È fluido e divertente. Con un finale che riprende il tostato colto al naso.

Appellation Pernand Vergelesses Premier Cru contrôlée, Premier Cru Île de Vergelesses 2021 – Domaine Denis Père et Fils

Pinot Noir 100%

L' azienda agricola è a conduzione familiare. Si trova a Pernand-Vergelesses, un pittoresco villaggio sulla Côte de Beaune. Il vigneto di 14 ettari (ad un'altitudine compresa tra i 230 e i 600 metri s.l.m., con suoli di tipologie varie) si stende sui comuni di Pernand-Vergelesses, Savigny-Les-Beaune, Aloxe-Corton e Chorey-Les-Beaune. Nel 1940, Raoul Denis, l'enologo del rinomato Hospices de Beaune, decise di coltivare assieme alla moglie 2 ettari di vigneti che aveva ereditato dalla sua famiglia. Nel 1972 i due coniugi fondarono l'azienda Denis Père & Fils con il loro primo figlio, Roland e sua moglie, Annick. Vent'anni dopo è Christophe, il più giovane dei suoi figli, a guidare l'azienda assieme alla moglie Valérie. I varietali utilizzati dall'azienda sono pinot noir e chardonnay. Il vigneto è contorniato da un bosco. Il vino affina per almeno un anno in barrique da 228 litri, di cui il 30 % nuove. Il colore è rosso rubino. Al naso emergono note di ribes nero e rosso, prugna e ciliegia matura. Emergono note vegetali, di speziatura scura e di caramello. In bocca è corposo, strutturato e grasso. I tannini sono robusti ma ben addomesticati. Non scalpita ma rassicura e invoglia la beva anche per la sua gradevole persistenza.

NOTA: *i tre vini successivi sono della stessa azienda e della stessa vendemmia. Differiscono per la mancanza di uso, o l'adozione differente del legno per l'affinamento. Rappresentano una sorta di sperimentazione che la famiglia Casadei, proprietaria dell'azienda, ha fatto in collaborazione con Caffarelli.*

Sangiovese rosso 2019 – Castello del Trebbio

Sangiovese 100% – Affinamento di un anno in acciaio

Siamo in Toscana, a Pontassieve, in provincia di Firenze. Il Castello del Trebbio, eretto prima del dodicesimo secolo, fu teatro, nel 1478 della famosa congiura dei Pazzi, famiglia che voleva estromettere i Medici dal governo di Firenze. La storia recente ci racconta che, nel 1968, la famiglia Baj Macario acquisì il Castello e i terreni circostanti creando una florida azienda vitivinicola e agrituristica, guidata da Anna Baj Macario e dal marito Stefano Casadei. L'impresa, che fa parte, assieme a Olianas e Casadei, del gruppo aziendale Famiglia Casadei, segue i principi di *sostenibilità biointegrale*, connessi alla biodinamica, e ha il suo fiore all'occhiello nella produzione di DOCG Chianti Rufina e dell'olio Extra Vergine di Oliva. Si coltivano anche zafferano e farro. Il totale dei possedimenti è di 350 ettari, di cui 60 vitati, a circa 300 metri s.l.m. I terreni in cui insistono i vigneti da cui derivano i vini iconici di Castello del Trebbio sono ricchi di argilla e hanno una matrice calcarea, con presenza di lastre di scisto. Da quest'ultima caratteristica viene il nome di un rinomato vino dell'azienda, il Lastricato. Il colore di questo vino è rosso rubino con contorni che sfumano verso tonalità chiare. Al naso la frutta rossa è potente e si evidenzia una marcata, ma equilibrata, speziatura. In bocca è ancora molto tannico e ruvido con l'acidità che non si raccorda con l'aspirazione alla rotondità.

Sangiovese rosso 2019 – Castello del Trebbio

Sangiovese 100% – Affinamento di un anno in barrique da 225 litri, con legno di Bertranges

Il colore è rosso rubino più intenso con contorni violacei. Al naso si colgono note più amalgamate. Spicca la vaniglia e accenni di altre speziature legate ai legni. Si affaccia un aroma mentolato. In bocca incomincia a scorgersi una certa pienezza. Struttura e rotondità iniziano a prender una forma più definita e gradevole.

Sangiovese rosso 2019 – Castello del Trebbio

Sangiovese 100% – Affinamento di un anno in barrique da 225 litri, con legno di Bertranges e di Tronçais

Il colore è rosso rubino pieno. Al naso predomina un'aromaticità più marcata. Si staglia la frutta rossa sotto spirito, in un complesso reso maggiormente elegante dal Tronçais. In bocca, rispetto ai precedenti, è più raffinato e soave, con una trama tannica sottile, ma piena e una texture interessante.

Tancredi Dolce & Gabbana 2019 – Donnafugata

Cabernet Sauvignon e Nero d'Avola, in prevalenza; Tannat e altre uve

Giacomo Rallo, della quarta generazione di una famiglia con alle spalle 170 anni di produzione di vini di qualità, crea nel 1983 il marchio Donnafugata assieme alla moglie Gabriella. Oggi guidano l'azienda i figli José e Antonio. Di ispirazione i principi della sostenibilità assieme al sostegno verso l'arte. Tra i grandi eventi, il Music & Wine Festival. Vari i siti aziendali, Contessa Entellina, Pantelleria, l'Etna, Vittoria e, ovviamente, Marsala per un totale di 488 ettari. Accattivante l'immagine e l'etichetta, che per questo vino si avvale oggi della partnership con Dolce & Gabbana. I terreni si trovano nella zona di Contessa Entellina, in provincia di Palermo, ad un'altitudine compresa tra i 200 e i 400 m s.l.m. I suoli sono franco-argillosi, ricchi di elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare. Dopo la fermentazione affina per 14 mesi in rovere (60% nuove e 40% di secondo passaggio, tutte di legno proveniente dalla foresta di Tronçais) e almeno 22 mesi in bottiglia prima di essere immesso in commercio. Il colore è rosso rubino intenso. Al naso sentori di rosa rossa e viola. Si percepiscono aromi di frutta rossa matura, soprattutto amarena, ciliegia e prugna. Si affermano anche note di peperone, pepe, vaniglia, cacao e tabacco. In bocca è pieno, avvolgente, morbido, con un tannino levigato. Persistente. Nel finale tornano gli aromi speziati già colti al naso.

Di Gianmaria Tesei