



LA RIVINCITA DEL GOUAIS BLANC

Mai più sentore di tappo. La lotta a tutto campo contro il famigerato sentore di tappo registra un nuovo successo. Le chiusure alternative per le bottiglie di vino hanno già dato una spallata vigorosa alle più tristi statistiche sull'inquinamento dei tappi, facendo abbassare sensibilmente la soglia delle bottiglie danneggiate (fino a qualche anno fa vicina al 10 per cento del totale): elastomeri di sintesi, silicone e tappi sintetici vari, sempre più usati in Italia e all'estero, riescono ad azzerare il difetto, anche se forse con qualche controindicazione sul lungo periodo di conservazione (ecco perché vengono impiegati su prodotti di fascia medio-economica, che si consumano entro due-tre anni dalla vendemmia). Oggi un nuovo metodo di sanificazione dei tappi, molto efficace, si aggiunge al lungo elenco di sistemi simili. Si tratta di una tecnica che risolve il problema alla radice, eliminando le sostanze chimiche che generano questo sgradevole sentore. Il tricloroanisolo, principale agente responsabile del gusto di tappo, deriva infatti da composti fenolici inquinanti sia all'olfatto che al sapore. Questi fenoli vengono eliminati con un lavaggio a base di suberose, un enzima in grado di inattivarli. Ovviamente il suberose, una volta terminato il trattamento dei tappi, viene a sua volta rimosso. Se il procedimento, brevettato da un'industria del settore, verrà usato da un numero adeguato di produttori, stappare un bottiglia difettosa diventerà un fastidio sempre più raro.

Alcune certezze della moderna ampelografia, cioè della scienza che studia i vitigni, hanno subito una smentita. Fino a pochi mesi fa si pensava che nella nascita di nuove varietà tramite un incrocio valesse un principio elementare: tanto migliori sono i "genitori", tanto più buono sarà il risultato. In altre parole, soltanto usando due vitigni nobili si sarebbe avuto un vitigno di alta qualità. Anche per noi profani questa sembrava un'ovidenza. Ma una studiosa americana, Carole Meredith, che lavora presso il prestigiosissimo dipartimento di Enologia dell'Università di Davis, in California, ha dimostrato l'infondatezza di questa tesi. E l'ha dimostrato con un metodo

inoppugnabile: l'analisi del Dna. Proprio lo stesso esame che viene usato nei procedimenti giudiziari e nelle indagini criminali per stabilire colpe e responsabilità. La scoperta? Che lo chardonnay, considerata l'uva più aristocratica del mondo, è figlia del pinot (e fin qui niente di strano) e di un vitigno molto plebeo, il gouais blanc. Un vitigno tanto scadente da essere stato abbandonato in tutti i vigneti francesi. Per arrivare a questa sconcertante conclusione la Meredith, che ha coordinato il lavoro di un team di biologi, è partita dalla collezione di vitigni storici del Domaine de Vassal, vicino a Montpellier, il più ricco repertorio ampelografico d'oltralpe. Qui sono conservati i

geni di centinaia di varietà, dalle più comuni alle più rare, magari non più coltivate da secoli. Dopo aver selezionato un numero relativamente ristretto di "individui" dall'apparenza simile allo chardonnay, la biologa ha applicato a questo gruppo il test del Dna. Ed è giunta così alla conclusione che un'uva bianca di quart'ordine, il gouais blanc appunto, è uno dei due genitori dell'illustre chardonnay. Con lo stesso sistema, per inciso, la Meredith aveva identificato i vitigni alla base del cabernet sauvignon: qui niente sorprese, visto che le due uve di partenza sono... il cabernet franc e il sauvignon.



AVREI VOLUTO FARLO IO

Tenuta di Trinoro '97, Tenuta di Trinoro

EMANUELA STUCCHI PRUNETTI conduce una delle tenute chiantigiane più antiche e prestigiose, Badia a Coltibuono

Nel campo del vino mi piacciono le sfide. Il nostro lavoro ha già un'alta componente di rischio. Basta pensare al momento delicatissimo delle vendemmie.

Ma quando si tratta di pensare a un vino che prima non esisteva, che va progettato prima ancora che vinificato, le difficoltà aumentano. Per questo ammiro l'entusiasmo visionario di Andrea Franchetti, il produttore del Tenuta di Trinoro. Lui ha portato il "gioco" all'estremo decidendo di fare un taglio bordole-



se in una zona, l'area di Sarteano in Toscana, la cui qualità era ancora tutta da dimostrare.

E il suo rosso, il Tenuta di Trinoro '97, mi piace moltissimo. È un vinone, molto intenso nel colore, ricco, pieno, solido, che ha profumi sensuali e che al palato ha spessore, equilibrio, e soprattutto si espande molto: un pregio raro.

Considerando l'età delle vigne, che hanno pochi anni di vita, è un risultato davvero eccezionale.