

# ENOGEA

IT'S SUNDAY MORNING, LOU

II SERIE

## IN QUESTO NUMERO

CHIANTI CLASSICO 2011, RISERVE 2010 E ALTRO ANCORA  
BRUNELLO DI MONTALCINO 2008, RISERVE 2007 E ROSSI 2011  
SPECIALE VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO PT.1  
IMPORTATORI: PRETZHOF SELECTION PT. 2 (AUSTRIA)  
IL CORTONA SYRAH DI STEFANO AMERIGHI  
VERTICALE BRUNELLO DI MONTALCINO UGOLAIA  
VINTAGE;1990, NOTTI MAGICHE  
VERTICALE A DUE VOCI: CIRO PICARIELLO  
LE SOSTE DI ENOGEA  
IN VINO FALSITAS  
ON THE ROAD

ENOGEA - II SERIE  
NEWSLETTER BIMESTRALE INDIPENDENTE  
OTTOBRE / NOVEMBRE 2013  
ALESSANDRO MASNAGHETTI EDITORE

Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abbonamento postale - 70% - LO/MI

51



## XX tappa: Pretzhof Selection pt. 2

di Francesco Falcone

La selezione austriaca di Karl Mair dà grande spazio al Grüner Veltliner, vino/vitigno ancora poco noto al grande pubblico, ma che nelle giuste condizioni può dar vita a bianchi luminosi e profondi, che non temono il confronto con il meglio della produzione mondiale.

### Dal Riesling al Grüner

Dopo essermi occupato nello scorso numero dei Riesling tedeschi importati e distribuiti in Italia da Karl Mair, torno a parlare dell'appetibile listino della Pretzhof Selection per affrontare il tema dei grandi bianchi austriaci ottenuti dall'ingiustamente sottovalutato grüner veltliner, il vitigno di gran lunga più diffuso nel suo Paese. Varietà autoctona che a dispetto di una fama decisamente inferiore al riesling renano, esprime nel Niederösterreich, lungo le bellissime colline del Danubio, vini altrettanto pregiati, in grado di distinguersi per

GLI IMPORTATORI

continuità di rendimento e ottime capacità di invecchiamento, personalità e bevibilità, vocazione gastronomica (formidabile a mio avviso) e politica dei prezzi (quasi sempre onestissimi). Dirò di più: credo che la combinazione di qualità, identità, carattere, piacevolezza e convenienza dei migliori Grüner Veltliner, oggi non abbia molti eguali nel mondo: per il valore assoluto di tanti fuoriclasse, ma soprattutto per un livello medio privo di défaillance.

### Pretzhof: non solo vino

Pretzhof è un panoramico e curatissimo maso millenario insediato sulle alture montane dell'Alta Valle Isarco, noto agli appassionati non solo per la recente attività di importazione e di distribuzione, ma anche e forse soprattutto per la frequentatissima trattoria di famiglia. Chi cerca autenticità di sapori ad alta quota (oltre i 1300 metri di altitudine) deve assolutamente fare una deviazione sopra Vipiteno, in fondo alla Val di Vizze, dove assaggerà le ricette di Ulli Mair, la moglie di Karl. La sua è una cucina tradizionale ma affatto polverosa, semplice e allo stesso tempo creativa, ottenuta dalle materie prime del maso e trasformata in piatti raffinati, freschi, impeccabilmente presentati. Qui vige il concetto di "economia chiusa" e di autarchia gastronomica: le carni arrivano dagli allevamenti della fattoria, la selvaggina dalla

caccia in zona e i formaggi dalla malga di famiglia. Per una bizzarra legge del contrappasso, la carta dei vini è invece soprattutto esterofila e porta in dote tantissime bottiglie di Austria, Germania e Francia.

### Il listino della Pretzhof Selection

Karl Mair, importatore e ristoratore di lungo corso, è anche un raffinatissimo esperto di Austria e di Germania, i cui vini sono gli assoluti protagonisti del suo catalogo. Frequenti e approfondite ricognizioni sul campo gli hanno infatti permesso di confrontarsi con tanti produttori di quei Paesi e di costruirsi nell'arco di venticinque anni una fondamentale visione d'insieme tanto sulla loro realtà produttiva e commerciale, quanto sugli aspetti più strettamente agronomici ed enologici dei rispettivi territori d'origine. Il listino della Pretzhof Selection è così diventato, nell'arco di pochi anni, il più completo e specialistico che oggi si possa trovare in Italia sull'enologia germanofona, grazie ai tanti produttori tedeschi di rango (come detto già presi in rassegna nel numero precedente della rivista) e in virtù di un gruppo altrettanto valido di aziende austriache: da Bernhard Ott a Rudi Pichler, da Franz Hirtzberger a F.X. Pichler, da Prager a Knoll a Schloss Gobelsburg. La sede degli uffici, i depositi per lo stoccaggio e le sale di degustazione si trovano presso il Maso Pretzhof, dove il responsabile

della logistica, Markus Saxl, saprà offrirvi ogni dettaglio di tipo commerciale: scrivete pertanto al suo indirizzo di posta elettronica (markus@prezhof.com) per eventuali supplementi d'indagine.

### L'Austria dopo il 1985

L'Austria del vino è risorta dalle ceneri del vino al glicole del 1985, così come l'enologia italiana è rinata dopo lo scandalo del vino al metanolo dell'anno successivo, sebbene i risultati delle due vicende non siano del tutto paragonabili: da noi l'adulterazione provocò una ventina di morti, da loro si trattò di un'intossicazione ben più lieve. In ogni caso, da allora il comparto vitivinicolo austriaco, in profonda crisi d'identità fin dal secondo dopoguerra, si è di colpo acceso come se qualcuno avesse girato improvvisamente l'interruttore, dando vita a una vera e propria insurrezione contro il conformismo e l'improvvisazione, contro le tradizioni più grigie e contro i codici imposti, spazzando via, letteralmente, la vecchia scuola. Merito di una politica viticola orientata alla formazione, al merito e alla valorizzazione dei singoli territori d'origine e di un conseguente sistema legislativo/produttivo più severo del precedente: un contesto che ha agevolato l'ingresso nel comparto di giovani produttori di qualità e allo stesso tempo costretto le aziende mediocri a rivedere le proprie posizioni (oppure a chiudere i battenti).

### I bianchi austriaci oggi

I migliori bianchi austriaci di ultima generazione (parlo di bianchi perché i rossi, pur buoni, continuano a essere inferiori a quelli di Francia e Italia) sono il frutto di almeno tre fattori decisivi. Il primo in ordine di merito è a mio avviso l'approccio rigoroso alla viticoltura da parte dei più bravi produttori locali, condotta con metodi sempre più rispettosi dell'ambiente e con un perfezionismo e una consapevolezza agronomica altrove rarissimi. Il secondo è legato al talento del terroir posizionati lungo la "fascia danubiana" del Paese, dove le correnti di aria calda della Pannonia alzano le temperature durante il giorno favorendo forti escursioni termiche notturne (ideali per una completa sintesi aromatica) e dove i terreni, in prevalenza nobili e leggeri (in cui

si alternano graniti, ardesie, loess, tufo e gessi), regalano ai grappoli sale, sapore e mineralità. In ultima istanza, è la maturità interpretativa raggiunta da tanti vignaioli, più o meno affermati, che va portata all'attenzione dei lettori: produttori capaci di governare l'ottima materia prima a loro disposizione attraverso un'enoologia moderatamente interventista, ortodossa, classica, senza fronzoli. Il risultato è così indiscutibilmente altissimo, con vini che al meglio si esprimono con il piglio e la purezza nordica di un bianco tedesco, l'intensità e l'ampiezza di un vino alsaziano e il carattere asciutto e vigoroso delle più risolte bottiglie altoatesine. Grüner tra nord e sud

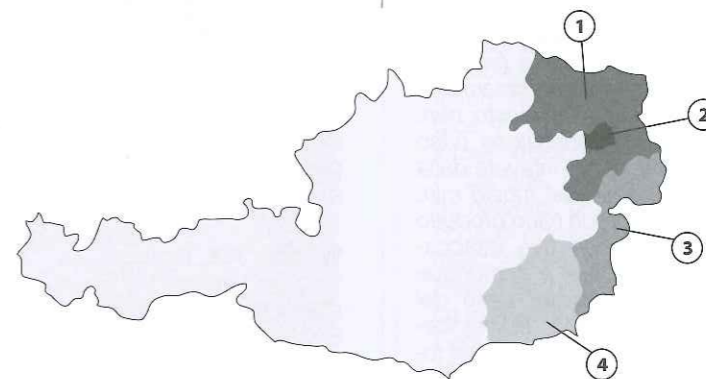
E così, se un assaggiatore inesperto, cartina geografica alla mano, dall'Austria potrebbe aspettarsi bianchi freddi e duri, oppure esili e nervosi, altrimenti sotterranei e rarefatti, una volta assaggiati, non potrà che rimanere stupefatto: luminosamente colorati, ammaliati di frutto e di fiori, di spezie e di mineralità, e in bocca densi ed elastici, profondi e sapotissimi, solidi e appaganti, caldi e sfumati. In particolare sul versante del grüner veltliner, che qui ottiene risultati mediamente migliori del più celebre riesling: mai troppo riservati nell'approccio, mai troppo severi, mai troppo cupi, mai troppo ossuti, e per contro invitanti, deliziosi, passionali. Qui non è lo zucchero, come accade in molte zone della Germania, a foderare l'acidità e a rendere imprevedibile la dinamica, ma una materia di maturità impeccabile, senza limiti o eccessi alcolici, in cui tutto, nelle migliori condizioni, funziona a meraviglia. Bianchi generosi che però poggiano, senza

### L'Austria in dieci punti

1) Presente esclusivamente nel settore orientale del Paese, la viticoltura austriaca si sviluppa lungo un ipotetico semicerchio che partendo da Graz, a sud, si allunga in direzione nord fino a insediarsi copiosamente lungo le colline segnate dal corso del Danubio, a ovest di Vienna, dove la produzione dei vini bianchi secchi assume un'importanza strategica.

2) Le sedici regioni austriache sono "raccolte" in quattro differenti comprensori viticoli: **Niederösterreich o Austria Inferiore** (Wachau, Kremstal, Kamptal, Traisental, Wagram, Weinviertel, Carnuntum e Thermenregion pari a 30.000 ettari vitati); **Burgenland** (14.500 ettari vitati divisi tra Neusiedlersee, Neusiedlersee-Hügelland, Mittelburgenland e Südburgenland); **Stiria** (3300 ettari distribuiti tra Südsteiermark, Weststeiermark e Südoststeiermark) e infine **Wien**, che rappresenta un'enclave viticola a sé stante all'interno dell'Austria Inferiore (700 ettari in tutto). La superficie vitata, in contrazione rispetto al passato, è oggi di poco superiore ai 45.000 ettari di superficie vitata (il 70% dei quali coltivati a vitigni a bacca bianca) per una produzione totale che, stando alle stime più recenti, si aggira attorno ai due milioni e mezzo di ettolitri nelle mani di 6000 imbottiglieri.

3) La classificazione del vino austriaco, figlia del modello tedesco in vigore durante il secondo conflitto mondiale, è stata modificata e migliorata sostanzialmente dopo il 1985, in virtù di regole assai rigide da parte del legislatore. In generale, viene operata una classificazione in base all'origine delle uve e al con-



1. Niederösterreich 2. Wien 3. Burgenland 4. Stiria

tenuto di zucchero nel mosto (qui espresso in KMW, unità di misura simile al grado Oechsle utilizzato in Germania) ma è tenuta in altissima considerazione anche la resa per ettaro (piuttosto restrittiva) e la qualità finale dei vini, i quali devono superare controlli statali piuttosto severi prima di entrare in commercio.

4) I vini più semplici sono commercializzati come Wein ohne Herkunft (il comune vino da pasto o da "frasca" senza indicazione della zona di origine), mentre su un gradino appena più alto ci sono i Landwein, vini da tavola provenienti da una delle tre macroregioni austriache: Niederösterreich o Austria Inferiore (inclusa l'enclave di Vienna), Burgenland e Stiria.

5) A un livello decisamente superiore si piazzano i Qualitätswein, prodotti esclusivamente nelle sedici regioni viticole austriache, a partire dai vitigni autorizzati nei rispettivi distretti e da mosti il cui peso deve superare i 15° KMW. Dopodiché si parla di Kabinett, vino di qualità con un leggero residuo zuccherino e un peso del mosto min. di 17° KMW. Il disciplinare dei Qualitätswein sta tuttavia subendo delle importanti variazioni di cui scrivo al punto 9, dove approfondisco il significato delle DAC, Districtus Austriae Controllatus.

6) Al vertice della piramide, infine, ci sono i Prädikatswein, ovvero vini con "attributi superiori", frutto di raccolte speciali e di uve mature. In ordine crescente di peso del mosto e di residuo zuccherino, questa è la scala utilizzata in tutte le regioni (ad eccezione della Wachau, che come vedremo più avanti utilizza una propria regolamentazione interna): Spätlese (vino da uve perfettamente mature; peso del mosto min. 19° KMW); Auslese (vino da uve molto mature e accuratamente selezionate; peso del mosto min. 21° KMW); Beerenauslese (vino da uve surmature e/o infavate dalla muffa nobile; peso del mosto min. 25° KMW); Ausbruch (vino prodotto esclusivamente con uve attaccate dalla muffa nobile e comunque essiccate naturalmente; peso del mosto min. 27° KMW); Trockenbeerenauslese (vino da uve quasi totalmente appassite per azione della muffa nobile; peso del mosto min. 30° KMW).



eccezioni, su quelle fondamenta di purezza, di sapidità e di longevità che sono tipiche dei vini più nordici, quasi fossero originati da un bizzarro cortocircuito di luce e di sole, di roccia e di terra, di nord e di sud.

## LA DEGUSTAZIONE

**WEINGUT SCHLOSS GOBELSBURG**  
KAMPTAL RESERVE GRÜNER  
VELTLINER TRADITION 2010 **95 F**

Ecco una di quelle bottiglie che bisognerebbe clonare per fare dei proseliti, coinvolgendo chiunque consideri il grüner veltliner un vitigno minore: sono certo che questa sublime versione del Tradition di Michael Mossbrugger convertirebbe anche i più scettici. Fuochi d'artificio fin dal "primo naso" (frutti tropicali, spezie, erbe, vegetali nobili), mineralità che in seconda battuta ricorda il varietale di un Fiano di Avellino (torba, nocciola, scie fumé) e bocca meravigliosamente assortita, così solida, così soda, così profonda, così elastica, che nemmeno una settimana di aria riesce minimamente a scalfirla. E la persistenza (si parla di minuti) viene di conseguenza. Un'apparizione.

**WEINGUT F.X. PICHLER**  
WACHAU GRÜNER VELTLINER  
DÜRNSTEINER KELLERBERG  
SMARAGD 2010 **94 H**

Il Kellerberg 2010 del roccioso F.X. Pichler, severo patriarca della Wachau, è un altro Grüner Veltliner

di poderosa espressività e di monumentale completezza, un'altra interpretazione che, senza se e senza ma, porta in dote tutte le migliori qualità dei grandi bianchi austriaci. Tardivo eppure tenace, tambureggiante ma anche fitto di dettagli, barocco quanto sfumato, intenso e insieme puro, caldo e articolato, eccezionale oggi e chissà per quanti anni a venire. Profumi di agrumi canditi, spezie e zafferano, affumicatura tipicamente "Grüner" e bocca grassa, energica, carnosa e saporitissima fino alla chiusura. Vino di inequivoca caratura mondiale che vale ogni centesimo del suo prezzo (comunque alto). Una folgorazione.

**WEINGUT PRAGER**  
WACHAU GRÜNER VELTLINER  
ACHLEITEN STOCKKULTUR  
SMARAGD 2011 **93 G**

Se le prime due etichette recense svettano per la personalità più eccentrica e spettacolare del Grüner Veltliner, lo Stockkultur del bravissimo Toni Bodenstein, vignaiolo immenso, punta tutto sulla grazia, sull'equilibrio e su una raffinatissima gradualità espressiva. Ottenuto da vigne centenarie coltivate in altura, su terreni eccezionalmente rocciosi (sulla carta non molto indicati per le esigenze del vitigno, che per natura soffre terribilmente la siccità), è forse per questo il vino più "personale" del gruppo: profumi cristallini di pesca, pepe, zuccina bollita, tartufo, oliva verde e pietra focaia (che a me ricordano certi Pouilly-Fumé di

Didier Dagueneau), attacco all'insegna della grazia e di una sassosa purezza, e sorso cesellato, elegante e salino che dopo la deglutizione rimbomba in echi agrumati e minerali. Una rivelazione.

**WEINGUT E. KNOLL**  
WACHAU LOIBNER RIED  
KREUTLES GRÜNER VELTLINER  
SMARAGD 2010 **91 E**

La famiglia Knoll gestisce l'azienda forse più nota tra gli appassionati e senza dubbio la prima che ha creduto nelle potenzialità del grüner veltliner. Merito di Emmerich Knoll, che dapprima si è speso per portare avanti una rigorosa selezione massale nelle vigne più rappresentative della tenuta e poi ha deciso di vendemmiarlo molto tardi, perfino dopo il riesling, dimostrando ai suoi colleghi che attraverso un lavoro scrupoloso il vitigno può dar vita a bianchi ambiziosi e longevi. E così è stato. Oggi una parte dei quindici ettari vitati di proprietà (tra cui spiccano parcelle di alto valore a Loiben, Kellerberg e Loibenberg) è piantata con vecchie viti di grüner veltliner da cui nascono bianchi ricchi, austeri, dritti e profondi, poco concessivi in gioventù ma in grado di invecchiare senza problemi per almeno vent'anni. E sarà così, ne sono certo, anche per questo Loibner Ried Kreutles Smaragd 2010: vinificato con uve non diraspate, macerate a freddo e fermentate in botti da 40 ettolitri per circa un anno, sfoggia un naso

di pepe, melone, pesca di vigna e pasticceria, e una bocca salda, penetrante, ancora in debito di articolazione eppure già stupenda nel suo finale così perentorio, così salato, così lungo. Da comprare e dimenticare in cantina.

**WEINGUT BERNHARD OTT**  
WAGRAM GRÜNER VELTLINER  
ROSENBERG 1° OTW 2011 **90 F**

Come ho scritto nell'introduzione, il Wagram possiede probabilmente le migliori condizioni colturali per le esigenze del vitigno, grazie a terreni che per metri di profondità sono arricchiti di loess, e a periodi estivi caldi ma non troppo asciutti. Per questa ragione la gamma produttiva del giovane Bernhard Ott è esclusivamente dedicata al Grüner Veltliner, di cui oggi è l'interprete più ispirato del distretto. L'eccellente Rosenberg 2011 è a mio avviso una bottiglia perfetta per chi vuole avvicinarsi alla tipologia senza restarne travolto (spendendo oltretutto il giusto): grande espressione di cura (più che di tecnica), varietale dosato con attenzione (spezie, fiori e una nota "verde" golosissima), polpa carnosa e ricca di diramazioni, notevole allungo salino e una sensazione di energia sotterranea ancora in parte da sviluppare. Crescerà ancora.

**WEINGUT PRAGER**  
WACHAU GRÜNER VELTLINER  
ACHLEITEN SMARAGD 2011 **89+ F**  
Sprizza varietale ed energia da tutti



7) Fuori da questa scala è possibile trovare in commercio anche altri due famosi quanto rari vini dolci: gli Eiswein e Strohwein/Schilfwein, il cui peso del mosto è assimilabile a quello richiesto per la produzione di Beerenauslese. I primi si ottengono da uve vendemmiate in pieno inverno e congelate naturalmente per azione del freddo, mentre i secondi sono l'equivalente dei nostri passiti, in quanto il legislatore esige un periodo di appassimento su graticci di paglia e/o di canne per almeno tre mesi prima della pigiatura.

8) Nel 2002 è stata ufficializzata una nuova denominazione d'origine controllata simile alle AOC francesi: la DAC, sigla che significa Districtus Austriae Controllatus (dal latino "distretti austriaci controllati") e che di fatto supplisce alla mancanza di una vera classificazione interna ai Qualitätswein. La nuova legge si pone infatti l'obiettivo di rappresentare prodotti nelle sedici regioni austriache, declassando a un livello gerarchico più basso quelli non ritenuti all'altezza. Finora solo 7 distretti, tra cui il Kamptal, hanno già recepito completamente la nuova normativa, mentre le altre nove regioni devono ancora approvarla. Rappresenta infine una vera e propria eccezione la Wachau, dove la VVND (Vinea Wachau Nobilis Discriptus), sul modello della VDP tedesca, si è data delle regole ancora più severe che spiego a nell'ultimo punto in questione.

9) La Vinea Wachau è un'associazione di produttori di qualità (circa 210) fondata nel 1983, il cui scopo è di proteggere la cultura e il patrimonio vitivinicolo dell'omonima regione, di garantire la più elevata qualità dei vini provenienti dalle vigne dei produttori associati e di promuovere un modello di viticoltura ecologica. Il "Codex Wachau" (ovvero il locale disciplinare di produzione) è dunque sinonimo di produzione naturale, di origine protetta e di controlli rigorosissimi, e trova piena realizzazione in una classificazione interna dei bianchi secchi che è unica in Austria e nel resto del mondo. I vini più fragranti, fruttati e agili nella struttura sono denominati Steinfeder (vigne meno esposte, meno verticali e gradazione alcolica mai superiore

a 11,5 gradi), mentre i bianchi secchi di maggiore personalità, di più pienezza e di superiore complessità sapida e aromatica rientrano nella categoria dei Federspiel, il cui peso minimo del mosto deve superare i 17 KMW, sviluppando una gradazione alcolica che oscilla tra gli 11,5 e 12,5 gradi. La tipologia più prestigiosa è infine la "Smaragd" (il cui nome deriva dalle lucertole color smeraldo che frequentano le terrazze vitate della regione), con cui si identificano i bianchi più prestigiosi della gamma di ciascun produttore, frutto di grappoli perfettamente maturi (la gradazione alcolica minima consentita è di 12,5°, ma ormai è raro trovarne di inferiori a 14°) e dotati di una statura gustativa e olfattiva fuori dal comune.

**10)** Tre sono le regioni prese in rassegna in questo articolo: Wagram, Kamptal e soprattutto Wachau (che storicamente rappresenta il distretto vitivinicolo austriaco più prestigioso), tutte inserite nel comprensorio nordorientale del Niederösterreich (in italiano Austria Inferiore o Bassa Austria), dove gli eccessi termici continentali sono stemperati dall'incombente presenza del Danubio. La Dac Wagram, prima conosciuta come Donauland, è la più vicina a Vienna e gode di un clima mite e di terreni profondi sulla cui superficie emerge un generoso strato di loess (terra bianca, polverosa e soffice, di natura lacustre e fluviale), ideale per le esigenze agronomiche del grüner veltliner, che qui dona bianchi accattivanti e polputi. Il Kamptal (dal fiume Kamp) si sviluppa invece su suoli terrazzati poco profondi che soprattutto nei pressi della città di Langlois si arricchiscono di una quota importante di loess, originando alcuni Grüner Veltliner di rarissima pienezza e ampiezza aromatica. La Wachau, infine, è una splendida valle ubicata 80 km a ovest di Vienna (da tempo patrimonio mondiale dell'Unesco), dove i suoli sono molto antichi, le pendenze verticali, i vigneti rigorosamente terrazzati e le escursioni termiche giorno/notte straordinariamente efficaci sia per l'uva riesling (che qui raggiunge i risultati migliori del Paese), sia per il grüner veltliner, che qui guadagna un ulteriore bonus di mineralità e di carattere rispetto alle regioni sovraccitate.

i pori, ma lo fa con il solito stile "Prager", lasciando da parte eccentricità e decorativismi da maturazioni tardive, e puntando alla sobrietà, all'originalità e alla bevibilità (obiettivo non sempre facile da centrare nelle categorie degli Smaragd). Naso dunque perfettamente definito nelle analogie (resine, basilico, agrumi e fiori) e sorso che abbraccia il palato senza soffocarlo, lo coccola senza annoiarlo, lo scalda senza perdere di vista rilievo, progressione e freschezza. E in futuro potrebbe anche guadagnare quel bonus di affondo e di slancio che oggi non sembrano essere nelle sue corde. Una certezza.

**WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER**  
WACHAU SPITZER HONIVOGEL GRÜNER  
VELTLINER SMARAGD 2011 **89 H**

Il prestigioso Honivogel di Franz Hirtzberger non possiede, almeno oggi, la profondità, l'ampiezza di registro e soprattutto la personalità di chi lo precede, ma è comunque un Grüner di alta scuola e di classe inequivocabile. Fin da subito impeccabile nel taglio stilistico (molto classico), appena tardivo nel frutto (albicocca, zafferano, agrumi dolci), generoso nel tessuto (ma senza eccessi di materia e di alcol) e assai lucido nella distribuzione al palato. Non può non piacere.

**WEINGUT RUDI PICHLER**  
WACHAU GRÜNER VELTLINER  
WÖSENDORFER KOLLMÜTZ  
SMARAGD 2010 **88+ F**

Come spesso capita con i giovani bianchi di Rudi Pichler, si tratta di un Grüner Veltliner che per quanto dotato di tempratura, di densità e di mineralità, e per quanto incisivo nella sua verve salina, appare ancora troppo serrato nella trama gustativa, troppo compresso nei profumi e troppo "contenuto" nella persistenza per avvicinare la valutazione dei migliori vini della tipologia. Conoscendo però le potenzialità evolutive dei

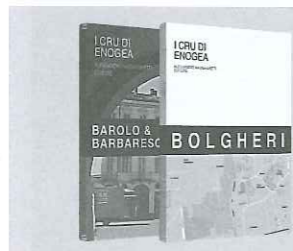
migliori Kollmütze del recente passato e valutando le grandi scorte di energia di questo 2010, vi assicuro che si tratta solo di una fase di transizione: abbiate dunque pazienza e il treno che pensavate perduto prima o poi ripasserà, questa volta più ampio e accogliente della prima volta.

**WEINGUT FRANZ HIRTZBERGER**  
WACHAU SPITZER GRÜNER  
VELTLINER FEDERSPIEL  
ROTES TOR 2012 **88 E**

Un vino meno prospettico e meno lungo rispetto all'Honivogel Smaragd 2011 recensito in precedenza (sebbene abbia tutto per poter crescere senza esitazioni nei prossimi cinque anni) e che per questa ragione oggi appaga quanto e forse più dell'altro, soprattutto nella beva, polputa e salina come ti aspetti da un giovane Grüner d'autore. Ben focalizzati anche i profumi, che dopo un primo approccio semplicemente fruttato, si arricchiscono via via di pregevoli sfumature varietali e territoriali (vegetali nobili, pietra focaia, pepe e un vago sentore rôti). Dal wine-bar alla tavola, lo metti ovunque.

**WEINGUT BERNHARD OTT**  
WAGRAM GRÜNER VELTLINER  
FASS 4 2012 **87+ D**

Il Rosenberg 2011 di cui ho scritto all'inizio gli ruba la scena, ed è un peccato, visto che anche in questo Fass 4 del 2012 emergono senza veli il perfezionismo del suo artefice e il talento del suo terroir, solo con un grado in meno di complessità e di profondità. Un Grüner che probabilmente non invecchierà in eterno, ma che per i prossimi tre, quattro anni dispenserà sorrisi e piacevolezza a piene mani. Bene dunque la fragrante chiarezza dei profumi (di lieviti, agrumi, fiori), bene la vena minerale che agisce sottotraccia e ancora meglio il palato, brillante e salato fino alla succosa chiusura. Propedeutico come pochi altri alla conoscenza del vitigno.



sono usciti i nuovi **iBook** di Enogea costano soltanto **3.99€!!**

e da oggi li puoi leggere anche sul tuo computer Apple

cercali su iTunes store e iBookstore



LA STORIA

## La syrah secondo Stefano Amerighi

di Francesco Falcone

*Due storie in una: quella del nobile vitigno francese, protagonista assoluto del Rodano Settentrionale, e quella di un giovane vignaiolo di Cortona, che nel breve volgere di poche stagioni ne è diventato l'interprete italiano più impegnato e sensibile*

### LE ORIGINI DEL VITIGNO

Si pensava che la syrah (la varietà si declina al femminile, il vino al maschile) fosse stata portata in Francia dai crociati tra l'XI e il XIII secolo, al ritorno dalle spedizioni in Medio Oriente (tesi alimentata dal fatto che nell'attuale Iran esiste una città dal nome Shiraz), ma le più probanti ricerche sul DNA riconducono il vitigno a origini prettamente autoctone, in quanto originato da un incrocio tra due antichissime uve della Francia orientale - piuttosto oscure: la mandeuse blanche e la durezza.

Sebbene sia oggi coltivata in tutto il mondo (è tra le dieci varietà più coltivate sul nostro pianeta, con una

superficie di poco inferiore ai 160.000 ettari), la syrah esprime il meglio delle sue potenzialità nella costellazione viticola del Rodano settentrionale (tra l'Hermitage, la Côte-Rôtie, Cornas e l'area storica di Saint-Joseph, intorno al comune di Mauves), dove cresce su suoli perlopiù granitici e dove dona alcuni dei più profondi e virili rossi di Francia, le cui radici, antichissime, affondano addirittura all'epoca dei Romani (sia Plinio che Marziale citano la produzione di Tegna, l'attuale Tain, città alle cui spalle si erge la sontuosa collina dell'Hermitage).

Vini che sebbene abbiano guadagnato piuttosto tardivamente l'attuale fama internazionale (più o meno a metà degli anni Ottanta del secolo scorso, grazie alle eccellenti valutazioni di Robert Parker), possono vantare una secolare reputazione sia nell'alta società francese (Luigi XIII pare ne fosse ghiotto, e con lui, secoli più tardi, scrittori del calibro di Alexandre Dumas e Walter Scott), sia tra i ricchi commercianti borbollesi, i quali nel XVIII secolo erano soliti tagliare i maggiori rossi del Médoc con i vini dell'Hermitage: lo documentano alcuni scritti di Nathaniel Johnson (mercante inglese stabilitosi a fine '700 nella celebre capitale della Gironda) e soprattutto alcune etichette "fuorilegge" (del tipo: Château Margaux-Hermitage) che sovente circolavano nelle cantine degli appassionati dell'epoca.

### LA SYRAH IN ITALIA

In Italia, invece, l'uva ha trovato piena diffusione solo di recente, in partico-

lare a cavallo tra la prima metà degli anni Novanta e gli inizi dello scorso decennio: troppo poco per sperare di avvicinare, anche solo timidamente, la statura dei migliori vini d'Oltralpe. Eppure in quel periodo la syrah catturò l'attenzione di tanti produttori di casa nostra (che la piantarono pressoché ovunque, dalla Valle d'Aosta alla Sicilia, dal Piemonte alla Toscana), entusiasmando una fetta altrettanto robusta dei comunicatori di allora (spesso in preda a una francofilia esagerata e acritica), pronti a scommettere sul suo rapido successo: in fondo a quei tempi l'Italia aveva già prodotto tipologie borbollesi altamente competitive a livello internazionale (Sassicaia, Solaia, Darmagi, Sammarco e L'Apparita, solo per citare i soliti noti) e dunque secondo il giudizio di molti specialisti doveva essere solo questione di tempo prima di competere con il meglio della produzione "rhodanienne". Previsioni che però col trascorrere del tempo si sono rivelate ingannevoli, vista la scarsa considerazione di cui godono oggi i Syrah italiani.

Come direbbe con fare grottesco il buon Antonio Lubrano, la domanda a questo punto nasce spontanea: qual è stato il problema? Uno su tutti: i terreni sui quali viene coltivato. Tutti i Syrah prodotti nel Rodano Settentrionale, come detto di gran lunga i migliori in assoluto, crescono su pendii verticali di granito e silice, i tipici suoli del Massiccio Centrale, mentre in Italia è stato piantato un po' dappertutto, senza una reale conoscenza delle sue esigenze. Fattore altrettanto importante è la luminosità: ad eccezione