

GRAZIE A PERDOMINI IOC

30 ENOLOGI IN VIAGGIO DI STUDIO IN PROVENZA

di ANDREA ZANNI

Dal 5 all'8 giugno, trenta enologi provenienti da diverse regioni d'Italia hanno partecipato al viaggio di studio in Provenza, organizzato dalla sede centrale di Assoenologi con il supporto di Perdomini loc e dei suoi tecnici. Molta soddisfazione per la qualità delle visite e per la disponibilità degli enologi locali.

Quattro le realtà vitivinicole visitate: Château Mont Redon, Château Pesquie, Cellier des Princes e Domaine Valdition. Si ringrazia la ditta Perdomini loc, che ha sponsorizzato il viaggio, e in particolare gli enologi Nicolas Lhotellier e Vincent Brissart che hanno accompagnato il gruppo durante la due giorni di visite nelle cantine e guidato le degustazioni. Un sentito ringraziamento anche a Eric Mercier di Château Mont Redon, Alexandre e Frédéric Chaudiere di Château Pesquie, Thierry Ferlay di Cellies Des Princes, Jean Michel Palot e Valérie Aigorn di Domaine Valdition.



CHÂTEAU MONT REDON A CHÂTEAUNEUF DU PAPE

● La prima cantina che abbiamo visitato è stata Château Mont Redon, la più grande della zona di Chateaneuf du Pape. Oggi la tenuta conta 180 ettari di proprietà (nel 1923, quando nacque, erano solo due) oltre ad altri terreni nella Côtes du Rhone e nella zona del Lirac (paese collocato dall'altra parte del Rodano). Siamo nel

cuore della Aoc Châteauneuf du Pape, una delle più antiche della Francia, composta da 3.300 ettari, la maggioranza nel comune Châteauneuf du Pape. I vitigni presenti e autorizzati della zona sono 13, i cui 4 principali sono: Grenache, Mourvèdre, Syrah e Cinsault, con una larga maggioranza (60-70%) di Grenache.

● Per alcune aziende si arriva anche oltre il 90% di presenza del vitigno Grenache con la possibilità di utilizzarlo al 100%.

● L'azienda Mont Redon si trova a 198 metri sul livello del mare e gode di un clima di tipo mediterraneo caratterizzato dalla presenza del maestrale. Le precipitazioni medie annuali sono di circa 800 mm, con-

centrate nel periodo primavera-autunno. Le viti, allevate ad alberello, sono intorno a 3.500 per ettaro e la resa, per ettaro, è di circa 35 ettolitri. Qui la vendemmia, tradizionalmente, viene fatta manualmente. Per le uve a bacca bianca, il periodo della raccolta va dalla seconda alla terza settimana di agosto, mentre per i vini rossi nel mese di settembre. I vigneti dell'azienda hanno un'età molto avanzata (40 anni) con un rinnovo annuale di circa 10.000 piante.

● I portinnesti sono R 110 per il Grenache e 3309C. Il costo dei vigneti in questa zona è intorno ai 600mila euro a ettaro.

● Il personale dell'azienda che lavora tut-

to l'anno ammonta a 45 persone, mentre durante la vendemmia arriva a circa 100 addetti. Per preservare la sanità delle uve, la vendemmia viene leggermente anticipata rispetto alla maturità fenolica.

- Si ottengono comunque vini con una gradazione media di 13,5 gradi alcol per i bianchi e 14,5 per i rossi. La filosofia dell'azienda è volta a privilegiare l'acidità e la freschezza nei bianchi e, per i rossi, la finezza e l'eleganza, con tannini di buona qualità.

- Le uve, dopo una prima selezione in vigna, vengono introdotte in un moderno locale di ricezione dotato di tavoli vibranti e selezionatori. Circa il 75% del prodotto viene esportato con destinazioni principali in: Svezia, Stati Uniti, Australia.

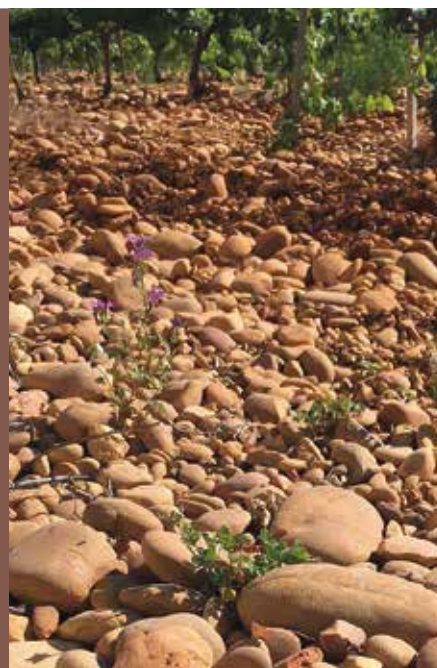
- La tenuta e il castello sono stati acquistati nel 1970 e solo dal 1990 hanno iniziato a produrre vino (prima erano fornitori di cooperative). Situati tra i 250 e i 400 metri s.l.m., i vigneti dell'azienda beneficiano di un clima soleggiato e di un fresco microclima. I suoli per la maggior parte sono di tipo argilloso-calcareo. I principali vitigni utilizzati sono: Grenache, Syrah, Viogner, Roussanne, Cinsault, Mourvedre e Clairette. Siamo all'interno della Aoc Mont Ventoux, che riunisce 140 cantine.

- Château Pesquie possiede 97 ettari, da vent'anni condotti con il metodo biologico e prevedono di passare a breve totalmente al biodinamico (attualmente il 40% dei vigneti è già a conduzione biodinamica).

di suoli differenti. La montagna ha un'anima calcarea, con terreni drenanti in cui affondano le radici, condizione questa che contribuisce a dare freschezza ai vini bianchi.

- Un'altra tipologia di suolo è quella di tipo argilloso-calcareo, che ritiene l'acqua e dà vini strutturati. Ci sono poi anche suoli sabbiosi di terra rossa (con molti ossidi di ferro) che danno vini minerali, e di sabbia bianca (ocra) che danno vini completamente diversi, delicati e fruttati. La filosofia aziendale è quella di produrre vini diversi in funzione dei singoli vigneti, quindi una produzione molto parcellizzata.

- La vendemmia è per lo più meccanica con una produzione media di 40 ettolitri di vino per ettaro. L'affinamento dei rossi avviene in una moderna barricaia



CHÂTEAU PESQUIE AI PIEDI DI MONT VENTOUX

- Nel pomeriggio di giovedì 6 giugno, dopo un ottimo pranzo al Domaine de Camarette, ci siamo trasferiti a Mormoiron, per visitare Château Pesquie (dal latino Pescarium in quanto si trova in prossimità di due sorgenti d'acqua). Questa è un'azienda a conduzione familiare, situata a sud della Valle del Rodano, ai piedi del versante sud del Mont Ventoux, il gigante della Provenza, spesso protagonista del Tour de France.

Qui la vendemmia inizia verso fine settembre e, nonostante l'azienda sia a soli 30 chilometri da Châteauneuf du Pape, il clima è totalmente diverso. Le temperature di notte scendono molto e i grappoli mantengono una buona acidità con lo sviluppo di aromi. Il vento è il protagonista di questa regione, un vento di tipo secco, che arriva dalla montagna.

- Il vitigno dominante della zona è il Grenache, seguito da Syrah, Mourvedre e Cinsault, quest'ultimo utilizzato principalmente per la produzione di rosato. I vitigni bianchi più diffusi sono: Grenache bianco, Viogner, Roussanne e Clairette.

- La zona del Mont Ventoux è un mosaico

CELLIER DES PRINCES A COURTHEZON

- Il giorno successivo, di buon mattino, ci siamo recati a Courthezon (paese molto vicino a Châteauneuf du Pape) per visitare Cellier des Princes, l'unica cantina cooperativa che produce l'Aoc Châteauneuf du Pape. Nata nel 1925, attualmente ha 100 soci, che detengono una superficie totale di 500 ettari, e lavora circa 30.000 ettolitri di vino. Molti sono vini varietali (Viogner, Chardonnay, Merlot ecc.), 15% bianchi, 25% rosati e il resto rossi. Più del 50% del vino prodotto viene esportato: Stati Uniti, Inghilterra, Cina e Giappone sono i principali mercati.

- L'uva destinata alla produzione di Châteauneuf viene obbligatoriamente vendemmiata a mano e, in questa azienda, anche le altre denominazioni vengono raccolte a mano. Si rileva spesso il problema del grado alcolico elevato, dovuto alla difficoltà del Grenache di raggiungere la maturità fenolica in coincidenza con quella zuccherina, e i cambiamenti climatici in atto non aiutano a risolvere questa problematica.

- La vinificazione, in vasche di cemento, viene effettuata con *délestage* e rimontaggi. Le macerazioni durano da 5 a 6 settimane a seconda delle annate. Particolare attenzione è dedicata alla colorazione dei vini rosati che tendono a mantenere più tenue possibile. Il passaggio in legno è riservato solo a Châteauneuf e Côtes du Rhône. Il tutto è completato da una modernissima linea di imbottigliamento.

LA STORICA CANTINA VALDITION A ORGON

● Situata tra Orgon e Eygaliers, la cantina Valdition è composta da 240 ettari di cui 90 sono vigneti. Di questi, 45 ettari sono destinati alla produzione di vino Igp, mentre gli altri ai vini Aop. I restanti ettari sono terreni e oliveti. Le denominazioni sono; Alpilles per le Igp e Coteaux D'Aix per l'Aop.

● La conduzione è tutta di tipo biologico. Valdition è una cantina storica, il Re di Francia la comprò per regalarla ad una sua figlia "naturale". Gli attuali proprietari, che l'hanno acquistata nel 2003, puntano molto sul rosato. L'azienda infatti produce 1.200 ettolitri di vino rosato su 3.200 totali, due terzi quindi. Ci sono due linee di ricevimento delle uve: una per le uve vendemmiate a mano e l'altra per le uve provenienti dalla raccolta meccanica.

● A causa delle alte temperature che caratterizzano questa zona nel periodo vendemmiale, che di giorno possono arrivare anche a 45 gradi, la raccolta delle uve viene effettuata quasi sempre di notte con una temperatura tra i 13 e i 15 gradi con l'uva che arriva in cantina a 9 gradi. Per illuminare le vigne durante la raccolta notturna, usano affittare degli enormi proiettori di luce che vengono utilizzati per i lavori nelle autostrade. Poiché la zona è poco abitata, la vendemmia di notte qui non è proibita, come invece lo è nella zona Châteauneuf du Pape, molto più densa di popolazione.

● Le vigne sono vecchie e le viti hanno radici talmente profonde da non avere problematiche di stress idrico. Per alcuni vigneti adottano un sistema di irrigazione, grazie ad un canale, adiacente all'azienda.

● Per la raccolta dell'uva atta alla produzione del vino rosato, utilizzano dei cassoni da 60 quintali senza mai riempirli per evitare schiacciamenti. I cassoni vengono riempiti velocemente per evitare qualsiasi tipo di estrazione di colore. I vitigni utilizzati sono Grenache, Cinsault, Vermentino e Mourvedre. Per le Aoc possono usare fino al 15% di uva rossa per la produzione dei rosati. Il Rosato Cuvee des Anges è un mix di Grenache, Cinsault e Vermentino.

● La cantina è completamente termocondizionata e come chiarificanti utilizzano, solo se necessario, moderate dosi di ben-



tonite e chitosano (autorizzato anche nel biologico).

● Le fermentazioni sono di tipo spontaneo in serbatoi in cemento a forma ovoidale, dove si sfruttano le correnti convettive (moti browniani), per il mantenimento delle fecce. La loro esperienza con questi serbatoi a confronto con quelli tradizio-

nali in acciaio inox ha portato ad un complessivo miglioramento aromatico e qualitativo dei vini.

● Il viaggio di studio in Provenza si è rivelato di notevole interesse per la particolarità delle zone visitate e per le esperienze delle singole cantine. ■

CARNET DI DEGUSTAZIONE

Monte Redon

- Châteauneuf du Pape AOC bianco 2018 (Grenache Blanche, Clairette)
- Lirac AOC 2016 (70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvedre)
- Châteauneuf du Pape AOC 2016 (Grenache, Syrah, Mourvedre, Cinsault e alcuni vitigni minori)
- Châteauneuf du Pape AOC 2014

Château Pesquie

- Ventoux AOP blanc 2018 "Terrasses" (Viognier, Grenache Blanc, Roussanne, Clairette)
- Ventoux AOP blanc 2017 "Quintessence" (Roussanne, Clairette)
- Ventoux AOP rosé 2018 "Terrasses" (Cinsault, Grenache, Syrah)
- Ventoux AOP rouge 2017 "Terrasses" (Grenache, Syrah)
- Ventoux AOP rouge 2017 "Silica" (Grenache, Cinsault)
- Ventoux AOP rouge 2017 - 2009 - 2006 "Artemia" (Grenache, Syrah)

Cellier Des Princes

- Vaucluse IGP blanc 2018 (Chardonnay Viogner)
- Vaucluse IGP rosé 2018 "A l'ombre des parasols" (Grenache, Syrah)
- Châteauneuf du Pape AOC 2016 "Le Blason du Prince" (Grenache, Syrah, Mourvedre)

Valdition

- Alpilles IGP rosé vino biologico 2018 (Cabernet sauvignon, Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah)
- Alpilles IGP Rosé vino biologico "Cuvée du Batonnier" 2018 (Grenache, Roussanne)
- Coteaux d'Aix en Provence AOP Rosé Vino biologico "Vallon des Anges" 2018 (Cinsault, Grenache, Vermentino)
- Alpilles IGP Rosé vino biologico 2018 "L'Oratoire" (Cabernet Sauvignon, Grenache noir, Mourvèdre, Pinot noir)
- Coteaux d'Aix en Provence AOP Bianco Vino biologico "Vallon des Anges" 2018 (Clairette blanche, Grenache blanc)
- Coteaux d'Aix en Provence AOP Rosso Vino biologico "Vallon des Anges" 2016 (Syrah, Cabernet)