

## VINI ORANGE - LE LUNGHE MACERAZIONI IN ANFORA

**Elisabetta Foradori**, è una biodinamista italiana del trentino alto Adige, il suo cavallo di battaglia è il *Teroldego*, vitigno rosso autoctono che trova tutta la sua nobiltà nella cuvée *Granato*. Tra le sue chicche troviamo un altro vitigno sconosciuto ai molti, la *Nosiola*. La Nosiola (che deriva dalla parola nocciola) est un vitigno a bacca bianca che da dei vini fruttati, freschi dai sentori di nocciola. Coltivato sulle colline dal sottosuolo calcareo, la Nosiola di Elisabetta Foradori (macerazione di 8 mesi in anfora, segue un passaggio in botte d'acacia sino al mese di settembre) si presenta con una mineralità persistente. Sempre molto fini i suoi bianchi, dei quali preferisco la giovane annata 2010, sono il prodotto d'un lavoro e d'una ricerca energetica quasi esoterica nel vino, dove l'anfora, secondo Elisabetta, apporta una migliore espressione della purezza del vitigno e del terroir stesso. I rossi in anfora Sgarzon e Morei (100% teroldego) sono ancora un po' troppo rustici. Elisabetta Foradori, star nella sua regione, avviata all'utilizzo dell'anfora dal sig. Occhipinti dell'azienda COS, vi sedurrà sino all'ultima goccia del vostro bicchiere. Accompagnate questo vino (Nosiola) con una bella grigliata di pesce d'acqua dolce.

**Stéphane Tissot** è entrato solo di recente nel mondo dei vini in anfora, ma i risultati di questo biodinamista sono magnifici. Sempre disponibile al confronto questo vigneron della Jura francese nel 2009 e 2010 è uscito, ispirato dall'amico Viret, una nuova cuvée di *Savagnin* affinato in anfora per 3 mesi.

Il risultato? Come spiegato prima da Elisabetta Foradori, con l'anfora si ritrova la purezza del vitigno, e qui la si ritrova tutta, perchè lo Savagnin, che è l'ancestro di molti nobili vitigni europei, è anche il cugino diretto del *Gewurztraminer*, perfettamente riconoscibile in questo vino. Aromi floreali di rara delicatezza che si mescolano con sentori d'anice e liquirizia, la bocca, rotonda e senza austerità rafforzerà il lato aromatico di questo vino.

Un vino orange che consiglio di bere accompagnato sicuramente da un vecchio Comté (formaggio della Jura), ma perchè non tentarlo sul tipico piatto veneziano delle sardèe in saör? Il solo difetto di questo vino? La rarità!!

Ottimo anche il suo *vin jaune* de 1992, prodotto d'una lunga macerazione, ma non è altro che una cuvée sperimentale d'altissimo livello.

Dopo 2 anforisti, **Podversic Damijan**, alunno e vicino di Gravner ha scoperto l'importanza delle lunghe macerazioni. I vini di questo produttore friulano sono veramente potenti, e grazie alle infime produzioni in vigneto la maturità fenolica è al rendez vous!

Dopo una macerazione delle buccie in tini troncoconici (dai 60 ai 90 giorni di macerazione) il vino viene affinato per 23 mesi in botte grande, e solamente dopo 6 mesi d'affinamento in bottiglia potranno essere immessi nel mercato.

Con l'utilizzo di questa tecnica, solamente una maturità fenolica corretta e una qualità perfetta delle uve potrà portare a dei vini nobili. I vigneti di Damijan, siti nel goriziano con suoli marnoso-sassosi, danno dei vini dove la mineralità esce viva e fragnante nonostante gli elevati gradi alcolici. I vini, aranciati e torbidi, avranno degli aromi capaci di farvi sentire la gioia e il calore dell'Italia. Ottima la *Malvasia istriana* 2008 su note floreali, di litchi ed erbe aromatiche.

La mia preferenza però va al *Pinot Grigio* che con i suoi 40 giorni di macerazione esce d'un colore rosso pallido. Seduttore all'olfatto con aromi di fragola e melograno e leggere note di fichi secchi. Il corpo ricco e potente promette un bell'avvenire.

Nella stesso stile, ma un po' più rustici, i vini di **Stanko Radikon**. Produttore ad Oslavja in Friuli, che esce con un'interessante *Ribolla gialla* in purezza e la cuvée *Jakot* (100% *Tocai Friulano*), vini che consigli d'aspettare e bere dopo almeno 5-6 anni d'invecchiamento in bottiglia.

Il Pinot grigio di Podversic lo consiglio con un bel risotto alle seppie e chorizo, per Radikon provate un sauté di vitello accompagnato per una cremina alla zucca, un vero piacere gustativo.



## VINI ORANGE - LE LUNGHE MACERAZIONI IN ANFORA

**Dominique Belluard** è un ottimo viticoltore savoiaro. I bianchi, prodotti dal rarissimo vitigno autoctono *Gringet*, su suoli calcarei d'origine glaciale, sono portati da un'acidità e una base minerale senza precedenti. La lenta macerazione e infusione di 2 mesi in anfora, libera dei vini secchi dal colore dorato pallido che vi sorprenderanno per la loro finezza olfattiva. Fiori bianchi, noce e frutti bianchi maturi renderanno questo vino orange spezzato, ideale per accompagnare la più elevata selezione di formaggi savoiarda.

**Seep Muster**, ho già parlato dei suoi vini in un articolo precedente (Millésime-bio 2012), e non nascondo d'adorarli. Una motivazione in più per scoprire questa azienda sta nel fatto che a differenza di molte altre aziende, Muster non s'è specializzato solo sui vini oranges fatti in o non anfora. Nella sua gamma troverete i bianchi più classici, così come un vino orange senza anfora, ed un altro con anfora. La differenza sarà evidente, perché il *Sauvignon blc* (Cuvée Gräfin), che si presta benissimo ad una macerazione di 2 settimane, garantisce un'espressione d'aroma sublime con dei sentori di litchis e fiori bianchi persistenti. La cuvée Erde (*Sauvignon blc* 80% e *Chardonnay* 20%) invece, dopo una lunga macerazione con passaggio in anfora di 8 mesi, s'addorna d'aromi più resinosi e d'una mineralità più netta.

Seep Muster ? Provatelo su d'una Tajine d'agnello con albicocche e datteri.

In Francia uno dei pionieri delle lunghe macerazioni e dei vini in anfora è il **Domaine Viret** nella valle del Rodano. Viret, specialista nella cosmocultura, ha costruito la sua cantina secondo la regola del *numero d'oro*, una cantina-cattedrale dove i vini possono affinarsi e ricevere l'energia del cosmo... Viret un ciarlatano ? Certo che no ! I suoi vini fatti in anfora con delle macerazioni ad acini interi (effettua solo la diraspatura) ne sono la prova. Una vera sfida d'energia e sole. E vero, qui probabilmente la potenza e l'energia prendono il sopravvento su la finezza, ma l'Amphora bianco 2008 (assemblaggio di *Moscato giallo*, *Clairette*, *Roussanne* e *Bourboulenc*) evoca l'ancestro di tutti i nostri vini, un vero salto nel tempo ! Il colore torbido, aranciato indica il calore, così come gli aromi di miele, che accompagnano assieme alle note floreali del moscato una bella trama spezzata. La Dolia ambré 2010 è più sapida con una leggera riduzione iniziale. La leggera dolcezza, dovuta alle elevate gradazioni alcoliche, e le note floreali rendono questi vini capaci d'affrontare des piatti al curry. Cosmico !!

Scendiamo ancora un po', per arrivare nel bel mezzo del mediterraneo. In Sicilia, terra di tradizione e di viticoltura, **Giusto Occhipinti** dell'Azienda **COS**, ha deciso d'abbandonare progressivamente l'utilizzo di barriques e inox per i suoi vini. Lo scopo ? Trovare più autenticità nel suo operato, ma anche per avere meno rompicapi nella scelta del materiale, assicura il Sig Giusto. E vero che scegliere il legno adatto al proprio vino è complicato, ma penso anche che per ben scegliere le proprie anfore, le dimensioni, le forme, la tipologia d'argilla e cottura ci voglia particolare attenzione. Il Phitos bianco, 100% *Grecanico* (tipico vitigno siciliano), dopo 6 mesi di macerazione in anfore da 400 lt e una fermentazione spontanea, sorprenderà per la sua freschezza e la sua sapidità. Un siciliano dalla camicia aperta, vestito in abito bianco ornato da una collana di fiori d'agrumi, ecco il Phitos 2009 di COS. Vino perfetto su una bella pasta alla bottarga. Non perdetevi il Phitos rosso un assemblaggio di *Nero d'Avola* e *Frappato* fatto in anfora, un nettare goloso di frutti rinfrescanti. Molto interessante anche il resto della gamma sia in rosso che in bianco. Sempre in Sicilia, ma su un'altra isola (Pantelleria) nasce **Serragghia**, produttore d'uno *Zibibbo* secco (Moscato d'Alessandria) eccezionale. Vinificazione : 1 anno di macerazione in piccole anfore spagnole del 1800 non cerate e successivo travaso in un'anfora più grande e vinificazione sotto velo.



## VINI ORANGE - LE LUNGHE MACERAZIONI IN ANFORA

Lo Zibibbo di Serragghia è un vero colpo di fulmine, dove la volatile, seppur un po' altina, vi lascerà una bellissima sensazione di freschezza come le sfumature di pesca e di fiori d'arancio. Lo Zibibbo secco, bevetevelo con una bella fritturina di frutti di mare.

Terminiamo con **Josko Gravner**, produttore emblematico dei vini in anfora e della biodinamica italiana e mondiale. Anche Gravner, dopo aver utilizzato l'inox e le barriques nella sua gioventù, è tornato sui suoi passi cercando un approccio più identificativo della terra e dell'enologia. I suoi vini e i suoi vigneti seguono così i calendari lunari e le pratiche della biodinamica. Primo produttore di fama mondiale ad aver lavorato sulle lunghe macerazioni delle bucce nei vitigni a bacca bianca. I bianchi, dopo 7 mesi di macerazione in grandi anfore caucasiche, segue una maturazione in di 3 anni in Botte grande. Come spiegava Elisabetta Foradori, imbottigliare il vino subito dopo il passaggio in anfora non è consigliato, perché rappresenta uno stress molto forte per il vino stesso, che abituato ad un ambiente più aerobico rischierebbe di chiudersi e indurirsi. E dunque auspicabile almeno un piccolo passaggio in botte grande per acclimatare meglio il vino energeticamente.

Ricca e saporosa la *Ribolla Gialla* 2004 degustata quest'inverno, più sulla finezza il 2005. Il Breg (*Sauvignon blanc, Chardonnay, Pinot grigio e Riesling italico*) di bell'intensità s'apre su note di spezie dolci, canfora e cera d'api. Bocca corpulenta con tannini morbidi, questo vino orange detiene la forza di un bel rosso. Come e quando bere un Gravner? Questo vino da meditazione basta a se stesso, ma se desiderate osare qualcosa di differente provatelo con un buon sigaro.

Voilà la degustazione, da come avete potuto osservare nella maggiorparte dei casi le lunghe macerazioni sono associate alle anfore, un binomio quasi indispensabile per questa tipologia di vini. Ma allora una questione sorge spontanea :

Perché non esistono, a mia conoscenza, dei grandi vini affinati in anfora non abbinati alle lunghe macerazioni? Grazie ai produttori o chi di mestiere di delucidarmi a riguardo, ma soprattutto grazie ai produttori per le emozioni regalateci bevendo questi vini così vicini e lontani della nostra storia e cultura vinicola.

