

VITIGNI D'ITALIA - GLI INCROCI MANZONI

Che cos'è un incrocio in viticoltura?

Ve lo assicuro, l'incrocio non ha niente a che vedere con la modificazione genetica o transgenetica. Non è altro che una pratica naturale utilizzata dall'uomo che permette di fecondare il fiore d'una tipologia d'uva con il polline di un'altra, per ottenere così una nuova varietà d'uva con caratteristiche simili ai 2 genitori, ma anche caratteri propri a volte non espressi nel fenotipo parentale. Questa cosa succedeva naturalmente nei vigneti una volta, quando ancora si piantava la vite per seme, ma necessitava di molti anni se non decenni prima di sviluppare casualmente un risultato valido. Lo scambio aleatorio dei caratteri genetici durante la fecondazione non sempre porta a risultati interessanti. L'incrocio permette quindi di cercare in maniera meno casuale i caratteri desiderati e d'accelerare i tempi nella selezione dei risultati.

All'inizio del XX secolo la viticoltura mondiale, ma soprattutto la viticoltura europea, vive dei grossi momenti di difficoltà. Le epidemie devastatrici del fine 800 (Peronospora e Oidio), l'arrivo della fillossera che stermina il 60% dei vigneti europei e la situazione politica ed economica precaria nel mondo (le due guerre mondiali lo confermano), abbassano enormemente il livello qualitativo e quantitativo dei vigneti europei.

La viticoltura deve trovare dunque delle nuove risposte a tutti questi problemi.

Tra le risposte nasce così il bisogno d'ammigliorare il patrimonio genetico viticolo già esistente, trovando nuovi vitigni capaci d'assicurare input qualitativi alle viticolture ed enologie locali.

Tra gli anni 20 e 50 del secolo ultimo nasceranno tutta una serie di nuovi vitigni creati grazie all'incrocio di varietà d'uva differenti. Tra i più famosi si ricorda il Müller Thurgau (Riesling x Sylvaner) in Germania e Svizzera, il Pinotage (Pinot Noir x Cinsault) in Sud Africa, il Marselan (Cabernet S. x Grenache noir) in Francia.

In Italia questa pratica, spesso utilizzata per le uve da tavola, trova la sua più grande espressione con la serie d'incroci ottenuti dal Professor

Luigi Manzoni, preside della famosa Scuola di Viticoltura di Conegliano.

Il Prof. Manzoni nelle sue ricerche (più di 10 anni) svilupperà una gamma d'incroci chiamati appunto INCROCI MANZONI.

Gli Incroci Manzoni più conosciuti sono :

- 6.0.13 (Riesling x Pinot bianco)
- 2.15 (Glera x Cabernet-sauvignon)
- 13.0.25 (Raboso Piave x Moscato d'Amburgo)
- 1.50 (Trebiano x Traminer)
- 2.30 (Trebiano x Traminer)

Il 6.0.13, che risulta l'incrocio più importante ed anche il più coltivato, dà dei vini bianchi molto fini con un buon potenziale d'invecchiamento. Dal 2.15, che è un incrocio nato da un errore (il Prof. Manzoni voleva incrociare la Glera con il Sauvignon bianco e non con il Cabernet Sauvignon), si ottiene un vino rosso soft, dal corpo leggero e dagli aromi fruttati. Il 13.0.25 è un'uva dai grossi acini non molto ricchi in colore, dal leggero grado zuccherino e dalla spiccata acidità, ma con un fine aroma di moscato ideale per ottenere dei vini frizzanti o spumanti. Gli ultimi due sono figli degli stessi genitori, ma l'1.50 porta più i caratteri del Traminer almeno dal punto di vista visivo, mentre il 2.30 quelli del Trebbiano. Entrambi sono ideali sia per l'ottenimento di vini da dessert che per la produzione di basi spumante aromatiche.

La degustazione è avvenuta presso la Scuola Enologica di Conegliano, laddove il Prof. Manzoni diede nascita a questi tanto fantastici quanto sconosciuti vitigni italiani. La degustazione dei 6.0.13, ci fa capire il grande potenziale di questo vitigno che porta tutta la forza e la finezza dei suoi 2 genitori. Più fruttato e floreale in gioventù, i suoi vini invecchiando prendono delle connotazioni



VITIGNI D'ITALIA - GLI INCROCI MANZONI

ricordanti il Riesling con note mielose e d'idrocarburi. Dalla degustazione si evince però la mancanza d'una vera e propria linea guida nell'interpretazione di questo vitigno. C'è la "scuola" più classica che si basa su vini fruttati da bere giovani, ma purtroppo senza troppi relativi interessi, c'è la "scuola" proscicchista, che cerca di imitare il Prosecco (vino sovrano in questa zona) con risultati alquanto deludenti, in quanto è un gran peccato perdere tutta la tenacia e la complessità di questo vitigno, c'è poi in misura minore ma sempre più in crescita la scuola della macerazione che io ritengo come la più interessante se ben effettuata, ma non è sempre il caso.

Malgrado la mancanza d'una vera linea guida (questo dovrebbe essere ora il vero ruolo della Scuola Enologica di Conegliano) e d'un vero produttore faro, constato la presenza d'una serie di giovani produttori che credono al potenziale di questo vitigno, i quali sicuramente non producono i più grandi vini bianchi del mondo, ma di sicuro degli Incroci Manzoni 6.0.13 dal grande interesse qualitativo. Tanto di Cappello !

Per tutti gli altri Incroci Manzoni le produzioni sono talmente irrisorie che diviene difficile esprimere un commento sull'interpretazione generale di questi vitigni.

DEGUSTAZIONE DEL 31 AGOSTO 2012 – SCUOLA ENOLOGICA DI CONEGLIANO

(I vini segnati in grigio sono stati degustati in altra sede e data)

Annata 2011

Conti Collalto - Manzoni 6.0.13 - Un Manzoni bianco leggero con aromi di frutti bianchi. Magro, con un'acidità distaccata dal globale, questo piccolo bianco proscicchizzato si mostra senza un interesse generale. Peccato tenevo degli ottimi ricordi per il Manzoni bianco di questa cantina. La cuvée Rosabianco, **Incrocio Manzoni 1-50**, è molto piacevole. Vino bianco secco, tecnico con aromi floreali e di frutti bianchi. In bocca è di bella lunghezza e senza finali amari. Un buon Manzoni aromatico ottimo come aperitivo.

Gregoletto - Manzoni 6.0.13 - Questo vino presentava un forte disturbo riduttivo al naso durante tutta la degustazione. Nonostante questo, il vino mostra tutto il potenziale del terroir con aromi di frutta matura e una bocca ricca e strutturata. L'acidità è però un po' troppo aggressiva con un finale amaro. Peccato !

Istituto di San Michele d'Adige – Manzoni 6013 Castel San Michele - Il solo vino fatto fuori regione presente a questa degustazione. Tipicamente Trentino con sentori floreali molto importanti ed una bella mineralità. Un vino tecnico di buona fattura nel quale però la mano dell'enologo copre un po' troppo il terroir. Ben costruito !

Cecchetto - Manzoni 6.0.13 - Cecchetto usufruisce d'alcuni bei terroirs lungo le grave del Piave. Giovane il suo Manzoni si rivela più prossimo del Pinot bianco, con aromi fermentativi di banana un po' troppo forti che tendono così a nascondere la finezza di questo Manzoni. La bocca, dal corpo equilibrato non è che l'espressione più classica d'un buon Manzoni del Piave. Già meglio !

Casa Roma Manzoni 6.0.13 - lungo il fiume Piave, su dei bei suoli ghiaiosi Casa Roma con i suoi vini fa onore a questi terroirs della provincia di Treviso. Purtroppo la bottiglia teneva un problema di rifermentazione, il potenziale era lì, ma il lavoro accurato del vigneron Gigi Peruzzetto non mancherà sicuro d'attenzione per il prossimo imbottigliamento.



VITIGNI D'ITALIA - GLI INCROCI MANZONI

Rocca Celliere & Roccat – Manzoni 6.0.13 – I giovani enologi delle due aziende han collaborato per dar nascita a questo bel bébé. Un Manzoni ottenuto da giovani vigne sul bel terroir di montagna di Cesio Maggiore in provincia di Belluno. Imbottigliato recentemente, rileva un carattere fresco e minerale. Al naso non è esplosivo, ma la finezza degli agrumi e delle erbe di montagna ci mostrano come un buon affinamento sur lies è ben utile a questo tipo di vino. In bocca, lungo e persistente, manca forse un po' struttura tannica. Perché non provare l'anno prossimo una macerazione leggermente più lunga? In ogni modo tanto di cappello a Giampaolo Pillon e Manuel Codello per questo bébé dotato di un gran bel futuro !

Annata 2010

Galileo Zaninotto – Manzoni 6.0.13 - qui é stata giocata la carta della macerazione pellicolare, ma il risultato in questo caso è alquanto deludente, con aromi lattici e vegetali al posto del miele d'acacia e di frutti maturi. In bocca pero' si riprende un po' con dei bei tannini delicati ed una giusta profondità. Il buon vecchio vino del contadino? Bah !

Cecchetto - Manzoni 6.0.13 - voilà l'incrocio Manzoni in tutta la sua tipicità. Preciso, elegante, le note fruttate si vestono d'un bouquet di fiori bianchi e spezie mediterranee. Come per il 2011 ritroviamo un manzoni più prossimo del Pinot bianco che del Riesling, ma molto più fine. Bocca piena e profonda. Un buon classico !

Stramaret – Manzoni 6.0.13 - proveniente dalle colline di Valdobbiadene, questo Manzoni assomiglia enormemente ad un Prosecco. Buono, simpatico, leggero e ben fruttato al naso. Molto bene ! Ma non avevo chiesto un calice di Incrocio Manzoni? Mah !!

Conte Loredan Gasparini – Manzoni 6.0.13 – L'azienda, conosciuta soprattutto per i suoi rossi (Capo di Stato), usufruisce d'alcuni magnifici terroirs ferruginosi del Montello. Il vino é costruito su una magnifica macerazione pellicolare, e presenta un colore giallo dorato al quale s'aggiunge lo charme della fragranza aromatica. La pesca e l'albicocca si mescolano a meraviglia con gli aromi di fiori secchi e miele. In bocca si ritrova il vino da terroir, carnoso ed equilibrato ma fornito d'una bella mineralità. Veramente un gran bel Manzoni bianco.

Annata 2009

Masottina – Manzoni 6.0.13 – quest'azienda ci mostra come ben si possono combinare qualità e quantità ! La produzione media di quest'azienda é al di sopra della media della zona, ma i suoi vini sono sempre impeccabili e ben fatti. Eccovi un altro esempio di buon Manzoni bianco del Piave. Frutti succulenti e note di spezie dolci. Bocca ricca, ma finemente equilibrata. Un buon Classico !

Casa Roma – Manzoni 6.0.13 – San Dordi – Il San Dordi è un eccellente Manzoni DOC del Piave, basato su una perfetta macerazione ed un affinamento di 9 mesi in bottiglia. Il colore è intrigante con leggeri riflessi ambrati. Al naso, i frutti maturi e la cera d'api ricordano il carattere solare dell'annata. La bocca di questo vino è magnifica, vellutata e rustica allo stesso tempo, un gusto fuori norma paragonabile all'interpretazione dell'allora giovane Sophia Loren in La Ciociara. Eccellente !



Annate 2008 – 2007 - 2006

Rocca Celliere – Manzoni 6.0.13 Pazienta Demi-Sec 2008 – Un gran Manzoni, causa la sua natura dolce, é purtroppo spesso mal capito in zona. La sovraturazione delle uve apporta una nobile complessità aromatica, nuances di frutti secchi (fichi e datteri) e frutti maturi, il floreale si trasforma in miele speziato. Insomma un buon Demi-sec che da come lascia intendere il nome della cuvée (Pazienta) farà sicuramente data ! Per apprezzarlo meglio ? Un bel piatto di formaggi stagionati.

Rocca Celliere – Manzoni 6.0.13 – 2007 – Ancora una volta l'enologo Giampaolo Pillon ci regala un nettare bacchiano. Con l'età questo vino trova le note di saggezza di suo padre, il Riesling. Il miele d'acacia si sposa a meraviglia con le leggere note d'idrocarburo. La bocca è fresca nonostante l'annata particolarmente calda, gli manca forse un po' di corpo. Non ha la statura di un super vino, ma é senza dubbio un grandissimo Manzoni bianco. Complimenti a questa azienda che non ha paura di mettere nel mercato un bel vino bianco dopo qualche anno di bottiglia. Cosa assai rara nella mia regione. Provatelo con un pollo arrosto al tartufo nero, sarà una meraviglia. Bravo !

Can Ràfols dels Caus – Manzoni 6.0.13 – 2007 – il Rocallis Blanco é un 100% Manzoni 6013 proveniente dai territori Catalani del Penedès. Un Manzoni massiccio e caloroso con forti accenti di rovere. Qui la barrique nuova e le sue note tostate predominano sulla finezza ed i fiori del vitigno. Peccato ! Non sono per niente contro l'utilizzo del legno su questa tipologia di vino, ma in maniera più ragionevole pero' !

Coletti – Manzoni 6.0.13 – Giusè 2006 – Il Giusè, che era una delle ultime bottiglie che tenevo in stock é stata degustata quest'inverno con degli amici a Parigi. Qui i fiori bianchi si trasformano in note mielose e di fiori secchi. Gli aromi di petrolio, accompagnati da spezie indiane e da un bel fruttato, escono delicatamente. In bocca é soave e senza austerità, con una bella acidità che conferisce lunghezza e freschezza. Che buono !

Spumanti

La maggior parte di questi vini, tranne il Manzoni 2-30 della scuola d'enologia di Conegliano che é già nel mercato, è stata degustata in anteprima, ed usciranno nel mercato tra qualche anno.

Stramaret – Manzoni 6.0.13 sur lies 2011 – Un frizzante stile "Prosecco col fondo" con un po' più di corpo, ma anche con qualche difetto di malolattica.

Coletti – Manzoni 13.0.25 Metodo Classico 2011 Pas dosé – Degustato in anteprima, questo rosé dal colore charmant, ci ricorda una giovane donna danzante sotto una pioggia di petali di rosa. Di bella freschezza e lunghezza, esala sentori di petali di rosa e fragole. Ottimo già da ora, sarà bello seguirne l'evoluzione da vicino.

Coletti – La vigne en rose – Metodo Classico 2011 Pas Dosé – E' un taglio tra 6013 (70%) e 13025 (30%). Al naso è un po' più ridotto che suo il suo fratello minore, ma la bocca è più complessa. Attenderemo la sua evoluzione tra qualche anno.



VITIGNI D'ITALIA - GLI INCROCI MANZONI

ITAS GB Cerletti – Manzoni 2-30 Metodo Martinotti 2011 Extra Dry – Solamente la scuola d'enologia di Conegliano, in quanto Istituto creatore del vitigno, é autorizzata alla sua vinificazione. La metodologia Martinotti é quella che si usa in regione per produrre il Prosecco. Nonostante questo, l'enologo Emanuele Serafin ci consegna un vino fruttato semi aromatico dai bei sentori di cannella e spezie. Un bel vino d'aperitivo unico al mondo creato in questa scuola che é la madre di tutti gli Incroci Manzoni, cosi' come di una buona parte degli enologi in giro per il mondo.

Rocca Celliere – Manzoni 6.0.13 Metodo classico 2010 Pas dosé – Dominato da alcune belle note lattiche, questo spumante si apre con il tempo dando sensazioni di pesca e frutti secchi. In bocca é grasso e pieno. Un bel Manzoni metodo classico che si degusterà bene su di una quindicina d'anni.

Un ringraziamento speciale va alla scuola d'enologia ITAS GB CERLETTI che per 6 anni mi ha formato in viticoltura ed enologia e soprattutto per averci gentilmente concesso l'utilizzo della magnifica sala della Bottega del vino, cosi' come agli enologi presenti alla degustazione : Giampaolo Pillon, Emanuele Serafin, Luca Battiston, Luca Gallina, Nicola Merotto, Manuel Codello (tutti ex studenti del corso Avt della scuola enologica di Conegliano) e agli amici enofili statunitensi Ricardo Correa e Virgilio Massa, venuti per conoscere la bellezza della viticoltura locale.

