

Civiltà del bere

1974 **50** ANNIVERSARIO 2024

La rivista italiana di vino
e cultura gastronomica

€ 10,00

Cabernet Sauvignon • The king is back

2



I protagonisti di VINOVIP CORTINA 2024

50 anni di **MARKETING** • **I GRANDI VINI** nascono solo **IN COLLINA?**

OLTRE LE DOC il valore delle sottozone • Il nuovo assetto di **ALLEGRI**

La leggerezza dei **KABINETT** • **IGA**, la **BIRRA** con l'uva • Le città del **CAFFÈ: BRUXELLES**





CABERNET SAUVIGNON IN ITALIA

Espressioni di territorio e d'autore



Il vitigno internazionale approda prima in Piemonte e lo si ritrova poi in Veneto e Trentino › In Toscana ha il suo luogo d'elezione a Bolgheri, così come nel Chianti Classico › Ma anche nel Centro-sud ha dato vita a splendide interpretazioni personali

di **Daniele Cernilli**

Con circa **14.000 ettari** vitati il **Cabernet Sauvignon** rappresenta in Italia poco più del 2% del patrimonio viticolo del nostro Paese. Molto meno della diffusione dei vitigni tradizionali a bacca rossa, Barbera, Montepulciano e Sangiovese su tutti. Soprattutto infinitamente meno, non solo, ovviamente, della regione di Bordeaux, ma anche di quelle del cosiddetto Nuovo Mondo. California, Cile, Connawarra in Australia, ormai vere e proprie patrie moderne di questo vitigno che, ricordiamolo, è il più diffuso al mondo.

Una minoranza di successo

Da cosa dipende questa sostanziale disaffezione per questo vitigno da noi? In primo luogo dal fatto che la viticoltura italiana è basata su centinaia di varietà locali, tradizionali, e che quelle "alloctone" rappresentano solo una piccola minoranza. Vale per il Cabernet Sauvignon, ma anche per Cabernet Franc, Merlot, Pinot nero e Syrah, tanto per fare altri esempi.

Certo, anche da noi esistono zone dove il Cabernet Sauvignon ha avuto un significativo successo. In **Alto Adige**, in **Trentino**, nel **Veneto Orientale**, come nelle zone di Breganze, del Piave. In parte anche in **Friuli Venezia Giulia**, dove però gli vengono quasi sempre preferiti il Cabernet Franc e soprattutto il Merlot. Poi in **Toscana**, a Bolgheri in primo luogo, e nelle zone del Chianti Classico e in piccola parte anche a Montalcino.

IN APERTURA tra le zone dove il Cabernet Sauvignon si è affermato c'è l'Alto Adige

© Colterenzio - J. Wermann

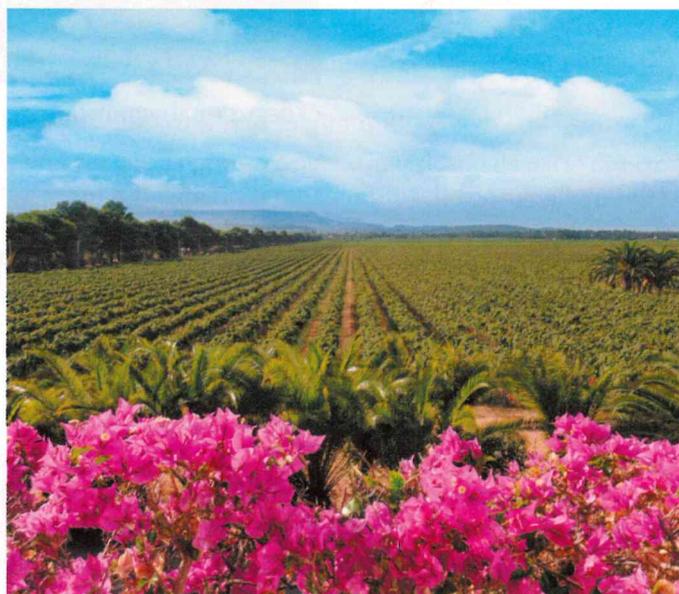
A DESTRA il vitigno internazionale dà vita anche a interessanti interpretazioni personali, come quelle di Masciarelli in Abruzzo, di Sella&Mosca in Sardegna e di Tenuta di Fiorano nel Lazio

Per il resto esistono produttori che hanno sperimentato e prodotto splendidi vini con il Cabernet Sauvignon, ma in modo personale, come espressioni aziendali più che territoriali in senso stretto. Basti pensare al Darmagi di Angelo **Gaja**, a quello prodotto da Marina Cvetič **Masciarelli** in Abruzzo, alle sontuose e mediterranee interpretazioni dei **Tasca d'Almerita** in Sicilia e di **Sella&Mosca** in Sardegna. Eccezionali espressioni, indubbiamente, ma episodici. Eppure il Cabernet Sauvignon ha una lunga storia anche in Italia, che parte ben prima del Sassicaia, probabilmente l'etichetta più nota di questa tipologia, ma che ebbe il primo vigneto messo a dimora negli anni Quaranta del secolo scorso e la sua prima uscita "ufficiale" con l'annata 1968. In questo caso dobbiamo tornare indietro di più di un secolo.

L'arrivo e la diffusione

Siamo nel 1820 e il conte Manfredo di Sambuy importa da Bordeaux le prime viti di Cabernet, sia Sauvignon che Franc, e di Sauvignon blanc, per metterle a dimora nella sua tenuta di Marengo, in provincia di Alessandria. Qualche decennio più tardi, nel 1867, è la volta del conte Giuseppe di Rovasenda che inserisce il Cabernet Sauvignon nella sua collezione ampelografica. Nel 1877 era coltivato e catalogato presso la Reale Scuola di Viticoltura e di Enologia di Conegliano, in Veneto perciò, regione nella quale si diffonde maggiormente come produzione. Nello stesso periodo la stessa cosa accade in Trentino, che però all'epoca era ancora sotto il dominio dell'Impero Austro-Ungarico. Il fatto che fosse fra le regioni più meridionali e quindi adatto alla coltivazione di uve a bacca rossa ne consigliò l'utilizzo.

La diffusione invece nelle regioni centro meridionali dell'Italia avvenne successivamente, con una grande e famosa eccezione. Siamo nella seconda metà dell'Ottocento quando il Barone Felice Spitaleri, nella sua tenuta di Solicchiata, ai piedi dell'Etna, fa piantare Cabernet, soprattutto Franc ma anche Sauvignon, per produrre un grande vino rosso che vinse moltissimi concorsi dell'epoca, il Castello di Solicchiata, appunto. Agli inizi del Novecento il Cabernet Sauvignon appare nei vivai di Sella&Mosca, nei pressi di Alghero.





SOPRA E A DESTRA la varietà è alla base di vini bandiera aziendali come il Lupicaia di Castello del Terriccio e il Vigna San Francesco Cabernet Sauvignon di Tasca d'Almerita



Agli albori del Sassicaia

Ma la storia più esemplificativa è quella legata a **Mario Incisa della Rocchetta** e al famosissimo **Sassicaia**. Qui c'è la testimonianza diretta di come andarono le cose. «L'origine dell'esperienza risale agli anni tra il 1921 e il 1925, quando, studente a Pisa e spesso ospite dei duchi Salviati a Migliarino, avevo bevuto un vino prodotto da una loro vigna sul monte di Vecchiano che aveva lo stesso inconfondibile bouquet di un vecchio Bordeaux da me appena assaggiato più che bevuto (perché a 14 anni non mi si permetteva di bere vino) prima del 1915, a casa di mio nonno Chigi».

Essendosi stabilito con sua moglie Clarice nella Tenuta San Guido sulla costa Tirrenica, sperimentò alcuni vitigni francesi (le cui barbatelle aveva recuperato dalla tenuta dei duchi Salviati a Migliarino, e non dalla Francia) e concluse che il Cabernet aveva «il bouquet che ricercavo».

Nessuno aveva mai pensato di fare un vino bordolese in Maremma, una zona allora sconosciuta sotto il punto di vista vinicolo. La decisione di piantare questa varietà nella tenuta fu in parte dovuta alla somiglianza che egli aveva notato tra questa zona della Toscana e Graves, a Bordeaux. Graves vuole dire ghiaia, per il terreno sassoso che distingue la zona, proprio come Sassicaia, in Toscana, denomina una zona con le stesse caratteristiche. I primi vigneti furono impiantati intorno al 1940. Il resto è leggenda.

LA TOSCANA HA PIÙ ETTARI

Valle d'Aosta	0,05
Piemonte	163
Liguria	1
Lombardia	536
Trentino	262
Alto Adige	105
Veneto	2.287
Friuli Venezia Giulia	517
Emilia Romagna	854
Toscana	3.486
Marche	325
Umbria	673
Lazio	338
Abruzzo	184
Molise	85
Campania	74
Puglia	1.446
Basilicata	70
Calabria	149
Sicilia	2.299
Sardegna	386
TOTALE	14.240

Fonte: K. Anderson e S. Nelgen, *Which winegrape varieties are grown where? A global empirical picture*, 2020, Università di Adelaide



Come abbiamo visto se non si può certo definire il Cabernet Sauvignon come una varietà autoctona, di certo è presente in Italia da almeno due secoli e perciò non possiamo neanche chiamarla "aliena". Qui provo a proporvi dieci vini che abbiano nella loro composizione almeno l'80% di Cabernet Sauvignon e che sono prodotti in diverse parti d'Italia. Derivano da molte regioni. Dalla Toscana, ovviamente, ma anche da Abruzzo, Alto Adige, Sicilia, Sardegna, Veneto e Piemonte. Alcuni sono veri fuoriclasse e sono stati prodotti da autentiche star del mondo vinicolo italiano.

GAJA

Darmagi, Langhe Doc 2020

Solo Cabernet Sauvignon coltivato nei vigneti di proprietà a Barbaresco. Matura per 12 mesi in barrique e per altrettanti in botti grandi. Colore rubino cupo e molto intenso. Profumi austeri, complessi, con note di spezie dolci, mirtillo, mora di rovo, rapidi accenni di mandorla. Sapore deciso, con tannini fitti, giovanili, che preludono a una struttura che promette lunghissime evoluzioni nel tempo. Il carattere "langhetto" fa parte del patrimonio organolettico di questo fuoriclasse liquido.

COLTERENZIO

Lafo, Alto Adige Cabernet Sauvignon Doc 2020

Da sole uve Cabernet Sauvignon dell'omonimo vigneto in comune di Appiano sulla Strada del vino. Matura per 18 mesi in barrique. Rubino molto intenso e di ottima concentrazione. Profumi molto varietali, con note di mirtillo, ribes nero, accenni di spezie dolci e toni balsamici di menta. Sapore teso, caldo, sapido, di ottimo corpo e ciononostante agile ed elegante. Tannini setosi e notevole persistenza finale. Prezzo: 85 euro.

MACULAN

Palazzotto, Breganze Cabernet Sauvignon Doc 2020

Cabernet Sauvignon 100% proveniente dal comune di Breganze (Vicenza). Matura per 12 mesi in barrique. Rubino molto intenso con riflessi appena violacei. Profumi nitidi e varietali, con note di ribes nero, mirtillo, accenni balsamici e di spezie dolci, per un profilo olfattivo di deliziosa fragranza. Sapore agile, sapido, teso, con corpo di medio peso ma molto elegante. Un vino di deliziosa bevibilità. Prezzo: 30 euro.

MARCHESI ANTINORI

Solaia, Toscana Igt 2021

Cabernet Sauvignon 80%, Cabernet Franc 15% e Sangiovese 5% coltivati tra San Casciano Val di Pesa e Mercatale (Firenze). Matura per 18 mesi in barrique. Rubino intenso e cupo. Profumi complessi ed eleganti, con note balsamiche, poi spezie dolci, tabacco, mirtillo e ribes nero. Sapore composto, sapido, caldo, agile, con tannini molto vellutati, e silhouette gustativa di aristocratica finezza e infinita persistenza. Una delle migliori versioni di sempre.

CASTELLO DEL TERRICCIO

Lupicaia, Toscana Rosso Igt 2018

Cabernet Sauvignon 90% e Petit Verdot 10% dalla Tenuta del Terriccio nei pressi di Cecina (Livorno). Matura per 22 mesi in tonneau. Colore rubino molto intenso e brillante. Profumi avvolgenti, balsamici, con inconfondibili note mentolate e di eucalyptus, poi ribes nero, cassis, spezie dolci e macchia mediterranea. Sapore vellutato e composto, salino, molto mediterraneo, agile, piacevole e di elegante e deliziosa bevibilità, nonostante un corpo di tutto rispetto.

TENUTA SAN GUIDO

Sassicaia, Bolgheri Sassicaia Doc 2021

Cabernet Sauvignon 85% e Cabernet Franc 15% da vigneti che si estendono dal viale dei Cipressi di San Guido fino alla collina di Castiglione di Bolgheri. Matura per 18 mesi in barrique. Colore rubino intenso e brillante con qualche riflesso granato. Elegante, inconfondibile all'olfatto, con note di ciliegia scura, terra bagnata, accenni balsamici e di spezie dolci. Sapore composto, sapido e caldo, con una trama tannica di strepitosa finezza che ne fa uno dei vini più iconici e longevi di tutto il panorama nazionale.

TENUTA DI FIORANO

Fiorano, Lazio Rosso 2016

Da Cabernet Sauvignon per l'80% e Merlot per il 20% coltivati nella Tenuta di Fiorano sulla Via Appia Antica alle porte di Roma. Matura in botti grandi da 10 ettolitri per 30 mesi. Ha colore rubino granato intenso e limpido. Profumi avvolgenti, balsamici, con note di mirtillo, macchia mediterranea, accenni di resina, cassis e amarena. Sapore salino, piuttosto agile, caldo e di spettacolare persistenza. Prezzo: 50 euro.

MASCIARELLI

Colline Teatine Cabernet Sauvignon Igt 2019

Per il 90% Cabernet Sauvignon e per il 10% Montepulciano provenienti dai vigneti aziendali di San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti. Matura in barrique per circa 15 mesi. Ha colore rubino granato molto intenso e concentrato. I profumi sono avvolgenti, balsamici, con note di spezie dolci, rabarbaro, cassis, maraschino e accenni di ciliegia scura. Sapore possente, caldo, ricco ma non pesante, con tannini fitti e ben tamponati da un corpo di notevole impatto.

TASCA D'ALMERITA

Vigna San Francesco, Sicilia Cabernet Sauvignon Doc 2019

Solo Cabernet Sauvignon, coltivato nell'omonima vigna di proprietà aziendale nella zona di Regaleali, in provincia di Palermo. Matura in barrique per 18 mesi. Ha colore rubino granato molto intenso e di buona concentrazione. I profumi sono avvolgenti e complessi, con sentori balsamici e note di salvia, menta, lieve eucalyptus e mora di rovo. Sapore caldo, composto e sapido, con tannini particolarmente vellutati e un finale di ottima lunghezza.

SELLA&MOSCA

Marchese di Villamarina, Alghero Cabernet Riserva Doc 2019

È un Cabernet Sauvignon in purezza, le cui uve nascono nei pressi di Fertilia, non distante da Alghero. Matura in barrique per 18 mesi e affina in cemento per altri 6. Il colore è rubino granato molto intenso. Il profilo olfattivo varia da toni di spezie dolci e tabacco, fino a note avvolgenti di ribes nero, ciliegia scura e accenni di maraschino. Il sapore è composto, caldo, sapido, di notevole corpo ma non pesante, tannini ben bilanciati dalla ricchezza estrattiva e finale di formidabile lunghezza.