

Chablis: l'arte del vino

"Si dice spesso che il vertice dell'arte e' il nascondere l'arte. Nello Chablis e' cosa fatta e verificata" (Bettane&Desseauve).

E ancora: "Chablis e' per il vino quello che Corot e' per la pittura: tre quarti e' un falso"

Accostamenti con l'arte che fanno riflettere sul fatto che questi bianchi, da noi poco conosciuti, siano invece un fenomeno molto importante nell'universo vino. Nel bene e nel male.

Ed eccoci, allora, nel piccolo borgo incantato di Chablis, animati dal desiderio della scoperta. Un paesaggio sospeso nel tempo, un'atmosfera ovattata da favola gia' percepibile affacciandosi dai piccoli ponti che collegano le rive cittadine del Serein, le cui acque cristalline riflettono piccole torri, balconi fioriti e parte di quei vigneti che originano uno dei bianchi piu' estremi del mondo. di Paolo Valdastri

Lo chardonnay, almeno quello dei grands crus e premier crus qui e' piantato su un affioramento di calcare kimmeridge, ed e' l'unico caso in tutto il globo. Siamo in una delle zone piu' nordiche di coltivazione di questo vitigno per vini fermi, e, comunque, la Champagne e' solo a due passi da qui.

Questi fattori conferiscono ai vini una mineralita', una sapidita', una gamma di profumi "rocciosi", un'originalita' che nessun altro chardonnay al mondo puo' vantare: vini decisi, taglienti come lame di rasoio, ma anche pieni, avvolgenti, affascinanti per un'eleganza assolutamente aristocratica che fa apparire grossolani i parigrado californiani e australiani tutto legno e vaniglia.

Ma la sorpresa piu' grande giunge al momento di entrare in vigna. Si rimane letteralmente interdetti nel veder correre, tra un filare e l'altro, lunghe tubazioni, interrotte di frequente da rugginosi cilindri metallici perforati, oppure altri piccoli tubi con spruzzatori collegati a palificazioni metalliche intercalate nei filari.

Nessun mistero: siamo a nord e dai primi di aprile alla fine di maggio e' molto alto il rischio di gelate notturne, con conseguente distruzione delle gemme e quindi della produzione. L'aria fredda proviene da sud, attraverso il corso del fiume Serein e colpisce soprattutto i Grands Crus che si affacciano proprio sulle sue rive. **Ecco che gli ingegnosi vignaioli dello Chablis hanno messo a punto diversi sistemi di protezione, il piu' diffuso dei quali prevede dei bruciatori di gasolio che vengono attivati al momento dell'allarme gelata.**

Immaginate lo spettacolo: centinaia e centinaia di fuochi che illuminano una notte fredda e brumosa, con decine di ombre che si muovono correndo da un punto all'altro delle pendici vitate. Nell'atmosfera, la preoccupazione dei vignaioli di rialzare anche solo di pochi gradi la temperatura per evitare il disastro. E 700 litri di gasolio a ettaro ogni 5 ore che se ne vanno in fumo.

I piu' evoluti hanno adottato un metodo diverso che consiste nello spruzzare acqua polverizzata sulle viti: si forma una crosticina di ghiaccio che isola termicamente le gemme. I meno evoluti, invece, usano dei candeloni di paraffina, che vanno comunque accesi ad uno ad uno. L'ultima tendenza prevede dei riscaldatori elettrici con micro-resistenze che riscaldano solo i germogli.

Ma vediamo piu' da vicino la composizione del vigneto Chablis: siamo pur sempre in Borgogna ed esiste anche qui una piramide di valori.

Al vertice troviamo i Grands Crus: sono 7 per circa 100ha di vigna (Le Clos, Vaude'sir, Valmur, Blanchot, Bougros, Preuses, Grenouilles) tutti rigorosamente su calcare Kimmeridge. Al gradino inferiore, ma sempre al vertice della qualita', i Premier Crus.

A meta' degli anni settanta, grazie ad interventi politici piuttosto pesanti, fu permesso di allargare la AOC (anche e soprattutto per gli Chablis ordinari e Petit Chablis) anche ai suoli con prevalenza di calcare Portland, meno qualitativo, e questo provoco' polemiche a non finire e un certo decadimento nella qualita' generale. Per questo troviamo circa 40 nomi in Premier Cru con circa 700ha di vigneto, di cui pero' solo 17 sono altamente qualitativi: tra questi memorizzate Mont de Milieu, Monte'e de Tonnerre, Fourchaume, Vaillons, Montmains.

Ancora piu' in basso troviamo gli Chablis ordinari (3200ha), poi ancora i Petit Chablis (800ha). E qui e' necessario prestare una grandissima attenzione all'atto dell'acquisto: **non comprate mai niente se non conoscete bene il produttore e l'annata, anche perche' queste due categorie di vini sono tra le piu' contraffatte del mondo.** Anche se, per quanto dicevo sopra, e' pure possibile trovare un ottimo Petit Chablis ed un cattivo Premier Cru: basta informarsi bene!

Qualche dato tecnico sulla vigna e sulla vinificazione, prendendo come modello l'operato di William Fe'vre.

La densita' media degli impianti e' di 5-6.000 piante /ha, mentre i vigneti piu' recenti sono stati piantati anche a 8000-9000 piante/ha.

L'eta' media dei vigneti e' di 40-50 anni.

La resa massima nel disciplinare e' calcolata su di una media decennale. La regola e' stata introdotta nel 2003, quando, a causa della siccita', furono prodotti solo 20hl/ha.

La vendemmia e' generalmente manuale per i grands crus e premier crus, e con una accurata selezione all'arrivo dei grappoli. Si fa poi una pressatura soffice per 1h e mezza – 2 h a 1,5bar, per preservare al massimo le caratteristiche della polpa.

L'enunciato fondamentale del produttore di Chablis e' infatti contenuto nella frase: NON INTERESSANO GLI AROMI DI BUCCIA-INTERESSANO LE NOTE MINERALI DEL TERROIR.

Altra particolarita': durante la pressatura viene eliminato il primo 5per cento di mosto di testa e l'ultimo 5per cento di mosto di coda. Il primo perche' e' troppo acido, mentre la coda e' troppo ricca.

Se pero' c'e' bisogno di maggiore concentrazione si riaggiunge la coda, viceversa se c'e' bisogno di maggiore acidita' si aggiunge la testa. Se il mosto va bene cosi', testa e coda vanno nei Petit Chablis o in distilleria.

Il mosto va in serbatoi di acciaio smaltato raffreddati ad acqua dove viene sottoposto ad una sfecciatura per 12-24h a freddo, poi viene trasferito in altri tini di acciaio dove parte la fermentazione condotta a max 18°C . Si aggiungno lieviti solo se la fermentazione non parte naturalmente. Generalmente i tini inox servono solo per far partire la fermentazione. Il mosto va

subito in legno. Solo alcuni produttori come La Chablisienne, hanno completamente abbandonato il legno a favore di una vinificazione completa in acciaio.

Attenzione pero': l'uso del legno e' qui completamente diverso da quello che convenzionalmente conosciamo.

Per i Grandi Cru: l'80per cento del mosto fermenta in legno, ma solo il 2per cento e' costituito da legno nuovo, che comunque viene pretrattato con soluzioni per abbattere il contenuto di tannino. Queste cifre possono variare con l'annata. **SI CERCA SEMPRE DI PRIVILEGIARE LA MINERALITA'.**

Dopo la fermentazione c'e' un filtro per separare le fecce grosse. Lo scarto va negli Chablis o Petit Chablis. Lo scarto delle fecce di questi va invece in distilleria.

In certe annate si elimina anche un 20per cento di feccia.

IL LEGNO E' USATO COMUNQUE SOLO PER LA FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA.

La malolattica e' sempre svolta, perche' comunque il vino ha gia' un corredo acido importante, e puo' prendere un periodo anche di 3 – 6 mesi.

Le barriques vengono usate anche per 7 anni.

La media dell'affinamento e' di 4 mesi in barrique e 4 in acciaio.

Da ricordare: i grandi Chablis si bevono generalmente non prima di 4 anni di bottiglia e possono migliorare tranquillamente fino ad una ventina d'anni.

VISITA A DUE PRODUTTORI:

William Fe'vre:

La maison affonda le sue origini nel 1700, ma fu venduta da Fe'vre alla fine del secolo scorso a Joseph Henriot, il proprietario della grande casa Bouchard Pe're et Fils di Beaune, che ne ha pienamente conservato la filosofia.

E' forse l'azienda piu' rappresentativa della zona e sicuramente di altissimo profilo qualitativo.

Possiede 47 ha di cui 16 ha in grand cru con 5 nomi, ma compra le uve anche nelle altre due, cosi' e' la sola azienda ad avere etichette in tutti i grands crus.

La produzione e' di 300-350.000 bottiglie da vigneti propri, mentre con le uve comprate si sale a 700.000 bottiglie.

Ha 25 persone fisse in vigna, mentre durante la vendemmia vengono impiegati 240 vendemmiatori e 16 persone al triage.

La degustazione.

Irancy – Saint-Bris – Sauvignon blanc 2004. (7 euro)

Le uve subiscono una macerazione pellicolare ed un affinamento sur lies.

Sentori di frutta tropicale e pomodoro verde. Piuttosto magro, poco incisivo, ma gradevole e beverino.

Chablis – Domaine 2005

20per cento legno – Burroso, frutta bianca matura, ma in bocca e' nervoso con finale di bella sapidita'.

Chablis Premier Cru Beauroy Domaine 2004

Vigneto con esposizione a sud, da' generalmente uve molto mature. Frutto bianco fresco e note minerali-vegetali. Grasso, pieno e maturo, ma con bell'intervento acido-sapido quasi salino. Finale lungo.

Chablis Premier Cru Montmains Domaine 2004

Frutta bianca, con un finissimo timbro vegetale, erbe di campo e pietra bagnata.

Attacco pieno grasso, ma subito tagliente, deciso, incisivo, fortemente minerale, lunghissimo.

Uno dei vini bianchi piu' puri ed eleganti che conosca. Pienezza di frutto e mineralita' in grande equilibrio. Solido, ma con un profilo di grandissima freschezza e sapidita'. Grandissimo con una catalana di crostacei. (circa 20 euro sullo scaffale in Francia)

Chablis Premier Cru Fourchaume Vignoble de Vaurorent Domaine 2004.

Minerale con forti sentori di fiori ed erbe di macchia, vegetale finissimo. Bella struttura, progressione continua, puro ed elegante, ha un finale agrumato molto piacevole.

Da bere tra 3-10 anni.

Chablis Grand Cru Bougros Cote de Bouguerots Domaine 2004

Le uve sono acquistate. Fresco e fruttato, vino piu' facile perche' morbido e rotondo. Palato comunque citrino, note di agrumi, pieno al centro bocca, mentre, volendo cercare il pelo nell'uovo, perde' un po' di tensione nel finale.

Chablis Grand Cru Les Clos Domaine 2004 (circa 40 euro sullo scaffale in Francia)

Naso netto fresco pulito fine ed elegante. Silice e frutto tropicale in un mix gradevolissimo.

Attacco morbido e pieno, frutto agrumato, progressione impressionante, profondo lungo. Ancora giovanissimo, grande prospettiva.

Chablis Grand Cru Bougros 2004.

Note affumicate, pietra focaia, frutto della passione. Bella materia, sapido, minerale quasi salino e amarognolo, profondo. Anche qui carattere da vendere.

DOMAINE JEAN-PAUL ET BENOIT DROIN

25ha vitati a chardonnay, di cui 8 in premier cru, 5 in grand cru.

160.000 bottiglie prodotte. Prezzi molto interessanti. Ultimamente erano state fatte scelte vendemmiali che privilegiavano la surmaturazione delle uve. Vini piu' grassi e rotondi a discapito, pero' della finezza e della mineralita'. Ora lo stile e' tornato su vini decisamente di terroir, senza forzature, ma anche senza compromessi.

DEGUSTAZIONE: TUTTI I CAMPIONI SONO DELLA VENDEMMIA 2004, una delle migliori degli ultimi anni, insieme al 2002.

Petit Chablis.

Fermentazione e affinamento in acciaio. Molto fresco, quasi acidulo, sentori di fiori di siepe, sapido e deciso in bocca.

Chablis

Frutto tropicale, anice stellato. Deciso, con bella progressione al palato, buona concentrazione. Uno degli Chablis "normali" da tenere sott'occhio.

Chablis Premier Cru Vaillons (12,00 euro vendita diretta in cantina)

Il 20per cento del mosto e' fermentato e affinato in legno non nuovo per 10 mesi.

Forti sentori minerali di roccia silicea, leggera nota vegetale.

Secco tagliente molto deciso, lungo.

Chablis Premier Cru Mont de Milieu

Il vigneto e' esposto in pieno sud, e da' un vino piu' caldo, piu' solare, rotondo e un po' meno minerale.

Fiori bianchi, giglio, pesca, ricorda un po' il viognier.

Chablis Premier Cru Monte'e de Tonnerre

Anche questo ha un 20per cento della massa fermentata ed affinata in barrique.

Marino iodato vegetale, sentori di alga e schiuma di mare. Bocca con fortissima mineralita', sapidita' quasi esplosiva in un complesso gustativo di grande completezza. Un must per gli appassionati del genere. Sicuramente a suo agio con un'aragosta di cattura, forse anche con un vassoio di ostriche.

Chablis Grand Cru Valmur (21,00)

Qui abbiamo invece un 40per cento di elevazione in barrique.

Muscolare, ricco, potente, pur con decisione acida quasi salina di notevole impatto. Finale lunghissimo.

Chablis grand cru Vaude'sir 2004.

Profumi agrumati, citrini e di pompelmo accompagnati da sentori nettissimi di pietra focaia. In bocca ha una progressione impressionante ed un finale interminabile. Potra' invecchiare migliorando per 5-10 anni. Perfetto per un aperitivo estivo in terrazza con sushi di gamberi e salmone fresco. (23 euro c.s.)

Chablis Grand Cru Les Clos

Ricco avvolgente, ha grande apertura aromatica con note di frutto asprigno e scoglio marino. In bocca ha piu' grasso del Vaude'sir, ma ha minore precisione nei dettagli. Comunque un gran bel bere.