

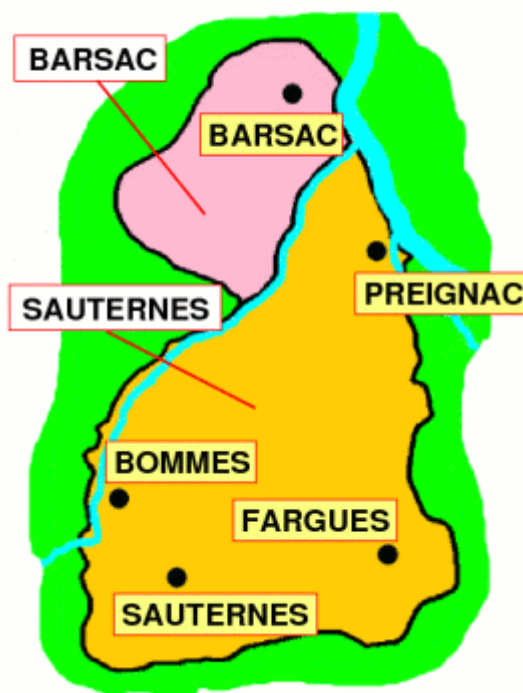
# Sauternes - Barsac

**Situati nelle Grave dell'area vinicola di Bordeaux, Sauternes e Barsac sono considerati in tutto il mondo i migliori produttori di vini dolci da uve affette dalla *Botrytis Cinerea***

I vini dolci hanno sempre suscitato un forte interesse e fascino fra gli appassionati di vino di tutti i tempi. Considerati rari e raffinati, questi nettari divini hanno sempre goduto di un esclusivo prestigio anche per il fatto che erano prevalentemente presenti nelle tavole dei nobili, quindi molto costosi e lontani dalle possibilità della gente comune. Per molti aspetti, i vini dolci di qualità godono ancora oggi dello stesso fascino e prestigio che li hanno accompagnati nel corso della loro storia, a partire dagli albori dell'enologia. Fra i tanti vini dolci che nel corso della storia hanno regalato emozioni al palato degli uomini, quelli prodotti a Sauternes e a Barsac conservano ancora oggi intatta la loro fama e tutto il loro prestigio. Considerati fra i migliori vini dolci del mondo, gli straordinari vini di Sauternes e Barsac - le due celebri località delle Grave di Bordeaux - sono il risultato di condizioni climatiche e ambientali uniche, oltre agli effetti della *pourriture noble* - cioè la *muffa nobile* come la chiamano i francesi - sugli acini delle uve Sémillon, Sauvignon Blanc e Muscadelle.

La storia racconta che i primi vini prodotti con uve affette dalla muffa nobile *Botrytis Cinerea* risalgono al 1650 in Ungheria, nell'area del Tokaj, e la "scoperta" è attribuita a Máté Szepsi Laczkó, il prete delle tenute di proprietà di Zsuzsanna Lorántffy, che era inoltre responsabile della produzione di vino e della cura dei vigneti. Per quanto riguarda la produzione dei vini dolci nell'area di Sauternes e Barsac, non esistono invece notizie certe e attendibili relativamente all'inizio della loro produzione, né tanto meno quando si è iniziato a produrre vini con le uve affette dalla *Botrytis Cinerea*. Una delle notizie più antiche circa la produzione di vini dolci in quest'area risale al 1660. In un documento nel quale si racconta la vendemmia del 1660 nelle proprietà del celebre Château d'Yquem, si fa riferimento a dettagli che lascerebbero pensare, pur senza provarlo, che i vini di quell'annata furono probabilmente dolci, anche se è impossibile stabilire se le uve fossero affette dalla *Botrytis Cinerea*.

La produzione dei vini dolci a Sauternes era comunque consolidata già a partire dal XVIII secolo, quando fra i più celebri estimatori si annoverava Thomas Jefferson, il terzo presidente degli Stati Uniti d'America. Documenti dell'epoca confermano infatti che Thomas Jefferson era solito acquistare i vini dolci prodotti a Château d'Yquem. In occasione della celebre *Classificazione di Bordeaux* del 1855, Sauternes fu l'unica area vinicola al di fuori del Médoc ad essere inclusa. Undici *châteaux* furono classificati come *Premier Cru*, quindici come *Deuxième Cru*, mentre all'apice della classificazione del Sauternes, fu creata la speciale denominazione di *Premier Grand Cru* riservata esclusivamente per il celebre Château d'Yquem: un caso unico in tutta Bordeaux. Nonostante il prestigio che la classificazione può conferire agli *Château* che vi appartengono, oggi si può sostenere che questo sistema non è molto attendibile, poiché ci sono molti *Château* non inclusi nella



L'area di produzione del Sauternes - Barsac

classificazione del 1855 che con i loro vini hanno saputo dimostrare di essere straordinari produttori.

La produzione dei vini dolci di Sauternes e Barsac è fortemente influenzata dalle condizioni meteorologiche dell'annata e non sempre si verificano i giusti presupposti per il corretto e proficuo sviluppo della *pourriture noble*, la muffa nobile. A causa delle condizioni poco favorevoli che si verificano in certi anni, i produttori decidono infatti di non produrre i loro vini dolci, quando le uve non sono considerate di qualità sufficiente, proprio per non ledere alla loro reputazione e alla qualità dei loro vini. In queste annate sfavorevoli, le uve sono solitamente destinate alla produzione di vini bianchi da tavola classificati con la generica denominazione *Bordeaux AC*. Questo tipo di “rischio” convinse molti produttori a sostituire le uve dei propri vigneti con le più “affidabili” varietà rosse, segnando il declino dei vini di Sauternes anche a causa di minore richiesta e interesse per questo tipo di vini. Si dovrà attendere la fine degli anni 1970 e gli anni 1980 per rivedere un certo interesse nei vini di Sauternes, quando alcuni caparbi produttori ricominciarono a investire e a credere fortemente in quel mito che per secoli aveva dato lustro ai vini dolci di Francia. Nell'arco di pochi anni i vini di Sauternes tornarono alla ribalta: un rinnovato successo che stupisce gli appassionati di vino nel mondo, oggi esattamente come nei tempi passati.

## Classificazione del Sauternes e Barsac

I vini di Sauternes e Barsac sono classificati in accordo al sistema di qualità francese *Appellation d'Origine Contrôlée* (AOC). Il prestigio dei vini di Sauternes era già affermato nel 1800, tanto da meritare l'inclusione nella celebre classificazione del 1855 del Médoc: un fatto eccezionale visto che Sauternes si trova all'interno della grande regione vinicola delle Graves. Nel 1855, in occasione dell'esposizione universale di Parigi, l'imperatore Napoleone III chiese alla camera di commercio di Bordeaux di classificare i migliori vini della zona. Il compito fu affidato ai negozianti di Bordeaux che basarono ampiamente il loro lavoro in base al prezzo di vendita dei singoli Châteaux, ritenuto, a loro giudizio, un affidabile criterio di qualità. Oltre a classificare i vini del Médoc, i negozianti di Bordeaux decisero di includere anche i celebri vini dolci di Sauternes, definendo tre specifiche categorie. La classe più elevata corrisponde a *Premier Grand Cru* (o *Premier Crus Supérieur*) esclusivamente riservata a Château d'Yquem. La classe successiva è *Premier Cru* e comprende 11 Châteaux: Château Climens, Château Clos Haut-Peyraguey, Château Coutet, Château Guiraud, Château Lafaurie-Peyraguey, Château Rabaud-Promis, Château de Rayne-Vigneau, Château Rieussec, Château Sigalas-Rabaud, Château Suduiraut e Château La Tour-Blanche. La terza e ultima classe è *Deuxième Cru* e comprende 15 Châteaux: Château d'Arche, Château Broustet, Château Caillou, Château Doisy-Daëne, Château Doisy-Dubroca, Château Doisy-Védrines, Château Filhot, Château Lamothe-Despujols, Château Lamothe-Guignard, Château de Malle, Château de Myrat, Château Nairac, Château Romer, Château Romer du Hayot e Château Suau.

## Zone di Produzione

L'area vinicola di Sauternes e Barsac si trova nella parte meridionale della regione vinicola di Bordeaux, all'interno della vasta area delle Graves, a circa 40 chilometri a sud-est dalla città di Bordeaux. I vini appartenenti a questa *Appellation d'Origine Contrôlée* sono esclusivamente

prodotti in cinque comuni: Sauternes, Barsac, Bommes, Fargues e Preignac. Di questi cinque comuni, Sauternes e Barsac sono i più celebri e proprio da qui provengono i migliori vini dolci di tutta la denominazione. Nonostante il comune di Barsac appartenga alla denominazione Sauternes, i vini di questo comune possono essere in realtà classificati come *Barsac AOC*. I produttori possono quindi scegliere se indicare nell'etichetta l'una o l'altra denominazione, tuttavia i produttori più prestigiosi di questo comune preferiscono identificare i propri vini con la denominazione *Barsac AOC*. Sia Sauternes sia Barsac producono straordinari vini dolci da uve affette dalla *Botrytis Cinerea* - qui conosciuta con il nome di *pourriture noble* - tuttavia i vini di Barsac differiscono generalmente da quelli di Sauternes per la minore struttura e per la maggiore finezza.

## Produzione del Sauternes

La produzione dei vini di Sauternes, dolci nettari d'uva capaci di affascinare qualunque appassionato di vini nel mondo, sono il risultato una serie di fattori ambientali, climatici e naturali unici e irripetibili, non da ultimo, l'intervento dell'uomo sulla qualità finale del prodotto. Nonostante svolga un ruolo essenziale e insostituibile, la *muffa nobile* non è sufficiente per fare del Sauternes un vino raffinato ed elegante, un vino dolce che non ha pari in tutto il mondo. Tipo di suolo, clima e condizioni ambientali adatte per il giusto sviluppo della *Botrytis Cinerea* senza che questa degeneri in *muffa ignobile* e le giuste uve, sono solamente alcuni dei fattori essenziali per la produzione del Sauternes. E poi c'è il lavoro dell'uomo. La produzione di un grande Sauternes è imprescindibile dalle pratiche rigorose e pazienti, senza compromessi, probabilmente come nessun altro vino al mondo. I migliori Sauternes sono infatti prodotti con uve coltivate con rese per ettaro molto basse, rigorosamente raccolte a mano, un'operazione che si ripete anche per ben 12 volte nell'arco di una stagione, così da raccogliere - ogni volta - solamente i grappoli che hanno caratteristiche perfette di maturazione e di sviluppo della *pourriture noble*.

Il Sauternes è prodotto prevalentemente con uva *Sémillon*, alla quale si aggiunge una parte di *Sauvignon Blanc* e - occasionalmente - piccole quantità di *Muscadelle*. Il *Sémillon*, molto diffuso in tutta l'area di Bordeaux, sembra essere perfetto per la produzione di vini *botritizzati*, cioè prodotti con uve affette dalla *Botrytis Cinerea*. Grazie alla sua buccia sottile, il *Sémillon* è infatti particolarmente sensibile agli attacchi della muffa nobile che con estrema facilità riesce a penetrare all'interno degli acini, conferendo il tipico aspetto "arrostito". Il *Sémillon* ha tuttavia il "difetto" di tendere facilmente alla sovrapproduzione, diminuendo drasticamente la qualità finale del vino. Per questo motivo sono necessarie rigorose pratiche colturali così da limitare la produzione del *Sémillon* e garantire livelli qualitativi elevati. Anche il *Sauvignon Blanc* - molto più diffuso nella regione di Bordeaux e presente nel Sauternes in quantità inferiori rispetto al *Sémillon* - è particolarmente sensibile agli attacchi della *Botrytis Cinerea*, conferendo inoltre al celebre nettare dolce di questa terra, aromi e acidità: due qualità che rendono il Sauternes affascinante al naso ed equilibrato in bocca.

La ricetta ufficiale del Sauternes include anche l'uva *Muscadelle*, tuttavia questa non sempre è utilizzata dai produttori nei loro vini. Esattamente come il *Sémillon* e il *Sauvignon Blanc*, il *Muscadelle* è sensibile agli attacchi della *pourriture noble*, una caratteristica che nell'area di Sauternes è certamente benvenuta. A causa dei suoi aromi intensi, il *Muscadelle* - quando è usato nei Sauternes - generalmente non supera il 5%, proprio per non coprire eccessivamente le qualità organolettiche delle altre due uve. La composizione delle uve nei vini di Sauternes varia in accordo all'annata, le condizioni meteorologiche e, ovviamente, le scelte e lo stile di ogni singolo produttore. In termini generali, il *Sémillon* è l'uva principale e che può raggiungere l'80% mentre la parte

minore è riservata al Sauvignon Blanc e, ancora più marginalmente, al Muscadelle. La produzione del Sauternes presenta sempre dei rischi, esattamente come per qualunque altro vino prodotto con uve affette dalla *muffa nobile*.

L'arrivo della *muffa nobile* nei vigneti è sempre motivo di preoccupazione per ogni produttore, anche per quelli che producono vini con le uve affette da questo fungo. Il corretto sviluppo della *Botrytis Cinerea* per la produzione di questi vini, richiede umidità al mattino per consentire lo sviluppo della muffa, pomeriggi assolati e secchi per evitare il suo eccessivo sviluppo: una condizione che non sempre si verifica. Capita infatti che quando le condizioni meteorologiche dell'annata sono caratterizzate da eccessiva umidità, la *Botrytis Cinerea* si sviluppa eccessivamente e si trasforma in muffa grigia o, peggio ancora, in marciume, compromettendo irreparabilmente l'intero raccolto. Altre volte ancora, la muffa nobile si sviluppa molto tardivamente, aumentando ulteriormente i rischi per il produttore, poiché costretti a raccogliere le uve più tardi, con il rischio del peggioramento delle condizioni meteorologiche - grandine e pioggia in particolare - tali da compromettere l'intero raccolto.

I migliori Sauternes provengono sempre da vigneti con bassissime rese per ettaro e raccolte manualmente. In genere le uve sono raccolte in fasi distinte, controllando i singoli grappoli nel vigneto e raccogliendo solamente quelli che presentano le giuste qualità di maturazione e di sviluppo della *muffa nobile*, lasciando invece sulla pianta i grappoli che necessitano ancora di tempo per raggiungere la condizione perfetta per la produzione di Sauternes. Alcuni produttori arrivano anche a ripetere questa operazione per ben dodici volte - solitamente da ottobre a novembre - una pratica seguita solamente dai migliori produttori. Le uve sono quindi pigiate e il mosto è lasciato fermentare in botte. A causa dell'alta concentrazione di zuccheri, la fermentazione risulta difficoltosa e richiede tempi molto lunghi, spesso anche un anno. La fermentazione si interrompe in modo "naturale", quando la quantità di alcol prodotta è tale da uccidere i lieviti - anche a causa della presenza della *Botrytis Cinerea* - e poiché la concentrazione di zucchero è piuttosto elevata, nel vino sarà comunque presente una consistente quantità di zuccheri residui non fermentati. Al termine della fermentazione, il Sauternes viene lasciato maturare in botte per circa due o tre anni prima di essere imbottigliato.

Le uve che non raggiungono i giusti requisiti per la produzione del Sauternes - una condizione frequente nelle annate meno favorevoli - sono generalmente utilizzate per la produzione di vini da tavola secchi e commercializzati con la generica denominazione *Bordeaux AOC* oppure *Bordeaux Supérieur AOC*. Negli anni 1980, con lo scopo di produrre vini di maggiore qualità dalle annate meno favorevoli, in particolare quelle eccessivamente umide, alcuni produttori hanno iniziato a utilizzare la *criostrazione* del mosto. Il processo consiste nel sottoporre le uve a basse temperature, generalmente  $-7^{\circ}\text{C}$ . Raggiunta questa temperatura, le uve sono immediatamente pigiate evitando l'estrazione dell'acqua - nella forma di ghiaccio - aumentando quindi la concentrazione del mosto. Il risultato è simile a quello che si ottiene naturalmente in Germania e in Austria nella produzione degli *icewines*, quando le uve sono raccolte in inverno e con temperature inferiori a  $0^{\circ}\text{C}$ .