

SPECIALE BORGOGNA – INTRODUZIONE ROSSI

L'ELEGANZA DEL RASPO

<<Dunque, mio nonno era alla moda>>. Ci saluta così Patrick Bize, mentre lasciamo la sua casa-cantina a Savigny-lès Beaune dopo un paio d'ore spensierate di assaggi e chiacchiere. E' il sorriso sereno di chi conosce bene le sue radici e preferisce scherzare sull'ultimo tormentone che anima il dibattito vinoso in Francia. <<Non si è mai discusso tanto come in questi mesi della *vendange entière*>>, sottolinea, <<ma la vinificazione con i raspi non è certo un'invenzione del terzo millennio: era l'unico modo di fare vino, quello che ho imparato da mio nonno Simon>>. Un ritorno di fiamma alimentato da artigiani prestigiosi disseminati in diverse aree transalpine (basti pensare a Jamet, Chave, Gauby), che anche in Italia lascia intuire una rinnovata attenzione su questa tecnica d'antan. Il quartier generale del dibattito resta ovviamente la Borgogna, dove la vendemmia intera per pinot noir e gamay rappresentava la norma anche dopo l'introduzione della diraspatrice nel primo dopoguerra. <<Tutti ne parlano oggi>>, sbotta Yves Confuron, <<ma fino a poco tempo fa l'utilizzo dei raspi era considerato quasi un fatto negativo. Sono i soliti corsi e ricorsi storici a cui ci ha abituato la comunicazione. E a me interessano poco>>. Ha ragione quando sottolinea che chi adotta il metodo della vendemmia intera oggi ci tiene molto a farlo sapere, ma non è sempre stato così. Basti pensare al ruolo giocato sul tema dal mito Henry Mayer, che ha innovato profondamente lo scenario produttivo ed è stato probabilmente il più autorevole oppositore della vinificazione tradizionale borgognona. Una componente "modaiola" può esserci, insomma, ma crediamo che questo ritorno in auge abbia un suo perché estremamente attuale. A prescindere dagli orientamenti vitienologici, tutti i vigneron concordano sul fatto che per lavorare con i raspi c'è bisogno di uve perfettamente mature. Ora, se la viticoltura e il clima di qualche decennio fa potevano essere un limite da questo punto di vista, oggi si prospetta uno scenario rovesciato. Parecchi degli ultimi millesimi hanno avuto un profilo decisamente caldo anche per gli standard della Côte d'Or, con livelli di maturità e gradazioni zuccherine raramente raggiunti nel passato. La vendemmia intera si configura per molti come una contromisura a questi eccessi, grazie ai suoi specifici processi di natura meccanica e chimica. Innanzitutto evita che il cappello si compatti e rende follature e rimontaggi meno laboriosi, poi consente di allungare la fermentazione e di abbassarne naturalmente la temperatura poiché i raspi assorbono calore. Inoltre le parti verdi del grappolo sono composte per oltre tre quarti di acqua, che viene

ceduta durante il contatto col mosto, contribuendo di fatto ad una diluizione dell'alcol. Un altro aspetto riguarda la cessione di tannini supplementari, che può servire in qualche modo ad arricchire la struttura del pinot nero ma che allo stesso tempo obbliga ad un equilibrio tra la maturazione dei raspi e quella zuccherina e fenolica. Non si può e non si deve, comunque, parlare di *vendange entière* al singolare: da vigneron a vigneron possono cambiare in maniera significativa le percentuali effettive di uve non diraspate, così come hanno il loro peso le singole modulazioni riferite all'annata, ai cru, all'età delle vigne. <<Papà Hubert>>, ricorda Etienne De Montille, <<gestiva sempre il 50% di vendemmia intera su tutti i terroir, dal '99 abbiamo scelto di lavorare su 4 livelli di vendemmia intera, zero, un terzo, due terzi e cento per cento su Tallepieds e Rugiens>>. Piuttosto "laica" è l'analisi che propone Cécile Tremblay: <<Niente è scritto, per esempio nel 2010 ho diraspato quasi tutto perché c'era troppa materia liquida e i raspi erano troppo legnosi e verdi>>. Decisamente più tranchant è la sintesi di Yves Confuron, uno dei pochissimi a vinificare sempre e comunque con i raspi: <<poche storie, la vendemmia intera la facciamo in quattro: io, Dujac, Madame (Leroy, ndr) e il Domaine (de la Romanée Conti, ndr)>>. Lo supporta per molti versi Etienne De Montille: <<Il 100% di vendemmia intera crea davvero un mondo a sé, portando al massimo la fermentazione intracellulare. Inizialmente non c'è succo e una parte svolge di fatto fermentazione carbonica. L'aspetto più delicato è tenere sotto controllo l'acetato d'etile>>. <<Sto sperimentando dal 2007 una sorta di terza via>>, confida David Duband, <<eliminando il raspo grosso e lasciando solo il pedicello. E' un'operazione da fare direttamente in vigna al momento della raccolta e che richiede quindi sette volte il tempo normale>>. Una pluralità di idee e di applicazioni da cogliere anche nella lettura espressiva di questi vini, che spesso dividono fortemente gli appassionati. I detrattori gli rimproverano la lentezza e talvolta l'imprecisione con cui si concedono aromaticamente, specialmente in gioventù, oltre che un tratto sempre troppo duro, verde, rustico nell'apporto tannico. Così come considerano la tecnica della vendemmia intera come un potenziale fattore omologante, di ostacolo alla riconoscibilità dei cru. Esattamente opposta è la percezione dei fautori, secondo i quali i migliori rossi non diraspati sono veicolo ideale per i terroir perché riescono a dialogare meglio col legno, segnalano un profilo più aereo con tannini più fitti ma meno asciutti, svelando un'estrazione più dolce e profonda. Non da ultimo ne colgono migliori doti di longevità e bevibilità, anche grazie ai minori dosaggi di SO2 generalmente necessari. Da non trascurare anche il fatto che questa tecnica viene spesso adottata da domaine che lavorano in vigna con protocolli "naturali". Non nascondiamo il nostro

apprezzamento per il passo floreale, leggero e rinfrescante degli esempi più riusciti, specialmente in annate torride come la 2009, ma come sempre ci poniamo davanti alla questione con spirito tutt'altro che ideologico. Ecco perché la nostra ricognizione si è orientata su una rosa di interpreti estremamente variegata per punti di partenza e applicazioni concrete della vendemmia intera. Giovani stelle come Cécile Tremblay, sperimentatori come David Duband, nomi storici come De Montille e Dujac, puristi come Confuron-Cotetidot e Simon Bize: non per forza le vette assolute, ma spesso sì e in ogni caso un gruppo formidabile. Per esplorare un bel po' di sentieri legati a questa antica nuova eredità borgognona e misurarci con alcuni autentici gioielli della Côte d'Or.