

SPECIALE BORGOGNA – INTRODUZIONE BIANCHI

CHI HA PAURA DEL PREMEX?

Nella festa planetaria dei vini di Borgogna, condita da successi di immagine e commerciali fuori scala, c'è qualche invitato che dà l'idea di divertirsi molto meno di quanto potrebbe e vorrebbe. Sono i vigneroni e i domaine che si giocano le carte migliori sui cru consacrati alle uve bianche, chardonnay in testa. Colpa del premox (contrazione di "*premature oxidation*"), termine coniato un decennio fa per descrivere i processi di evoluzione precoce registrati su una quota considerevole di bottiglie borgognone, con particolare riferimento ai bianchi delle annate comprese fra il 1995 e il 2002. Un vero e proprio "mistero", ancora tutto da risolvere con scientifica sicurezza nelle cause e nella reale portata, che non ha risparmiato vini top, produttori prestigiosi, vendemmie celebrate. Un fenomeno talvolta descritto come una sorta di psicosi collettiva ma che ha determinato effetti reali nelle scelte di buyer ed appassionati. E' un dato di fatto che nell'ultima decade i prezzi in uscita dei Corton-Charlemagne e dei Montrachet, degli Chevalier e dei Perrières, sono rimasti sostanzialmente fermi là dove i rossi della Cote de Nuits hanno visto una continua corsa al rialzo. Non solo una faccenda di quattrini, ma un inatteso colpo al cuore di una tradizione secolare che ha sempre considerato i propri bianchi tra i vini più longevi del mondo, con potenzialità superiori a quelle del pinot nero. Il tutto reso ancora più complicato da una casistica non certo prevedibile o lineare: i problemi hanno interessato produttori con stili, filosofie e protocolli molto diversi, magari in singole annate, su singoli cru, singole bottiglie o casse. Sono stati soprattutto gli appassionati di cultura anglosassone a manifestare le maggiori preoccupazioni sul tema, basti pensare a Oxidized Burgundies Wiki Site, il sito creato dal losangelino Don Cornwell per monitorare con tassonomica precisione l'incidenza del premox attraverso un vasto data base di bottiglie stappate e commentate. Progetto ispirato da un intervento di Charles Smith in quello che è diventato un thread storico sul forum E-Robert Parker: una questione sollevata "dal basso", insomma, che è stata affrontata dalla stampa ufficiale solo qualche anno dopo. <<Fatto singolare>>, ricorda Don Cornwell, <<se pensiamo che secondo i nostri dati i fenomeni legati al premox hanno interessato tra il 9 e il 23% dei vini top negli anni più difficili>>. Per la maggior parte dei produttori coinvolti, i primi e più importanti indiziati sono i tappi: <<il periodo critico ha coinciso con un significativo aumento della richiesta>>, suggerisce Antoine Jobard, <<gestita in molti casi con sugheri maturati in un tempo troppo breve>>. <<Un sughero

giovane>>, spiega Étienne De Montille, <<ha una porosità più elevata che lascia maggiore spazio all'azione dell'ossigeno>>. Un altro filone di analisi, poi, guarda alla minore dotazione di anidride solforosa dei bianchi nel periodo "incriminato". Una scelta produttiva, in alcuni casi, <<che veniva fortemente incoraggiata nella fase più calda di esplosione della filosofia bio>>, come ricorda Antoine Jobard, e che oggi è oggetto di ripensamento, anche alla luce dei cambiamenti climatici. Non è d'accordo Thierry Matrot: <<io utilizzo le stesse dosi di SO₂ che impiegava mio padre nel 1985, se il nodo fosse stato questo sarebbero andati giù anche vini di quegli anni che oggi sono splendidi>>. Altrettanto controverso è il dibattito sul bâtonnage, tecnica con cui vengono rimesse in sospensione le fecce fini in botte: è pratica tradizionale in Borgogna, ma più di un osservatore è convinto che nell'ultimo ventennio se ne sia in qualche modo abusato. Per Jean-François Germain <<i bâtonnage hanno un'azione ossidativa, difficile da gestire quando diventano troppo frequenti ed intensi. Se a questo aggiungiamo le alte percentuali di legno nuovo in quel periodo e le malolattiche spinte per avere vini immediatamente godibili, forse capiamo meglio cosa può essere successo>>. Una sponda autorevole arriva anche da Jean-Marc Roulot: <<credo che alla fine i domaine che hanno avuto più problemi sono quelli che lavorano in uno stile ossidativo, ma anch'io ho voluto ripensare alcune scelte di cantina. Dal 2009, per esempio, faccio solo un bâtonnage al mese, molto leggero, senza rinunciare al potere antiossidante dei lieviti>>. Un'altra teoria chiama in causa le nuove presse pneumatiche, a cui si dovrebbero mostri troppo puliti per sopportare le maturazioni in rovere e gli affinamenti sur lies. Qui Pierre Morey taglia corto: <<le prime presse automatiche si utilizzavano già negli anni '70-'80 e poi, casomai, erano i vecchi torchi a creare difficoltà in quanto estraevano polifenoli instabili alla base di ossidazioni non previste>>. La questione resta a dir poco aperta, ma importa relativamente ai fini della nostra riflessione: al di là del *premix* e delle sue cause-soluzioni, negli ultimi anni la Borgogna bianca ha evidenziato un chiaro cambio di rotta stilistico, con relativo riposizionamento di gerarchie e riferimenti. C'è stata senza dubbio una riscoperta di vigneroni in qualche modo riconosciuti come interpreti della tradizione più rigorosa, così come alcuni dei domaine più in voga a fine anni '90 hanno fatto passi indietro rispetto a certe scelte enologiche. Al netto delle numerose variabili ed eccezioni che costituiscono l'essenza stessa della Côte d'Or, buyer e appassionati non nascondono una rinnovata sintonia con gli chardonnay più "tradizionali", nervosi ed austeri. Lungi dal sostituire un protocollo con un altro, siamo contenti che ci sia più spazio per quei produttori che lavorano su affinamenti lunghi, con basse percentuali di legno nuovo, pochi bâtonnage, acidità più

elevate, uscite posticipate. Nelle pagine che seguono vi proponiamo i nostri appunti di viaggio, un breve percorso ragionato che in buona parte ci solleva dai tanti dubbi di questa decade. Persone con idee e sensibilità diverse ma accomunate dal carisma e dalla consapevolezza di un patrimonio straordinario, in ultima analisi più forte di ogni imprevisto.