

“Il lagunare” storia di un vino che è vissuto(affinandosi) fra terra e mare; anzi nella laguna di Caorle

La laguna di Caorle è sicuramente un posto magico, dove acqua, cielo e terra si uniscono in una teoria senza fine e le canne palustri ne definiscono i contorni. Un territorio così ricco e prezioso, è una grande riserva di vita, natura, cultura, storia e tradizione. In una isoletta, una mattina di maggio, quasi per incanto, sono stato portato con una barchetta, in un piccolo complesso di casoni ristrutturati che si affacciano in un ramo di laguna protetta. In questo lembo di terra sperso tra cielo e acqua ho potuto scoprire *e conoscere un vino che sta invecchiando in botte e la sua cantina è l'acqua della laguna di Caorle.*

Questo ardito progetto è colorato di rosa, Isabella Sardo così lo presenta, in quanto sembra sia stata proprio la figlia di Alessandro Corbo a dare il là a questa avventura. Il motore è il suo amore per la laguna di Caorle, per i suoi odori e il desiderio di creare un vino con dei richiami importanti verso questo Territorio. Questa è stata la richiesta iniziale al padre Alessandro; cosa può fare un padre se non accontentare la figlia? Alessandro Corbo e Fabio Ravizza, i due titolari dell'Azienda assieme ad alcuni partners stranieri, a testimonianza dell'importanza del Progetto, hanno chiamato **Lagunare**, il vino. Vino che fa il suo invecchiamento in botti di rovere francese (Barrique di 235 litri e di secondo giro) per sei mesi immerso totalmente nell'acqua della laguna di Caorle. - Sono circa 40 le botti da cui si potranno ottenere oltre 10.000 litri di vino rosso da mettere in commercio dopo averlo imbottigliato-

Doveva essere un vero connubio fra il mare, la laguna e la terra di Venezia.

E' importante scoprire se l'ambiente lagunare e il dondolio dell'acqua hanno creato benefici influssi al vino, di taglio bordolese che Ornella Molon produce, in terraferma a Campodipietra e poi cede a Fabio ed Alessandro-

L'uva in laguna non cresce molto volentieri e pertanto è stata doverosa la ricerca di un vino di nobili origini che potesse con vigoria e senza stridore, essere inserito nell'ambiente liquido di Caorle. Il vino è un bordolese classico, vendemmia 2009; un uvaggio con presenza di Merlot e Caberbet-Sauvignon in pari proporzione? (questo è uno dei segreti dell'Azienda) , che normalmente si fa affinare in botte grande. Dopo la Malolattica c'è stato il viaggio verso Caorle. Il periodo di permanenza in Barrique ed in Laguna è stato di circa sei mesi e costituisce la fase di affinamento principale: da novembre a maggio quando le variazioni molto lente della temperatura che oscillano da 4/6 gradi a circa 12, riescono a custodire amorevolmente il vino.

La botte rimane immersa, ad una profondità che non supera mai i 3-4 metri; talvolta qualche bassa marea la fa appoggiare, leggermente, sul fondo ed è trasportata e cullata dalla corrente, in continuo movimento. Il vino la riempie fino all'orlo e non c'è molta camera d'aria all'interno.

Per la prima volta, in laguna in un ambiente di grande interesse naturalistico ho potuto assieme a giornalisti ed operatori del settore degustare questo prodotto per valutare se eravamo in presenza non solo di un vino originale, per chi ama virtuosismi enologici, ma anche di un prodotto valido in assoluto. Testare, quindi, se il vino nel suo affinamento in questo particolare ambiente, avesse subito delle variazioni diverse da quelle che subisce nel suo percorso "terreno". La prima degustazione è avvenuta accompagnata dai piatti di due ristoranti di Caorle, All'Angelo e Antico Petronia, gestita da sommeliers professionali della Fisar. Devo subito precisare che il vino ben si è adattato a quasi tutti i piatti; ho avuto perplessità solo per il risotto, in bianco, che era molto leggero e delicato. I piatti, di qualità, in accompagnamento al vino erano "bisati allo spiedo"(anguille) le tradizionali Sarde in Saor, un risotto di mare, il brodetto di seppie alla Caorlina, (in salsa rossa secondo la tradizione). I piatti anche se di pesce ben si sono sposati, complice la salsa di pomodoro acidula, che creava un buon connubio con i tannini del Lagunare- L'anguilla allo spiedo cucinata con maestria dalla zia di Fabio, titolare dell'Angelo, si adattava con gioia agli umori del vino che era stato tolto dal suo ambiente ed imbottigliato, pochi giorni prima- Ora posso sicuramente trovare qualche certezza: il Lagunare si abbina bene con il pesce che nella sua cottura sia accompagnato da

una leggera presenza di pomodoro. L'anguilla, cucinata allo spiedo, era in ogni modo un felice matrimonio. (abbinamento geografico e territoriale fra cibo e vino è sempre da rispettare). Dimenticavo di precisare che anche grandi salumi sono stati serviti e naturalmente ben erano accolti dal "Lagunare-"

Ma la cosa non si è fermata lì, il desiderio di andare a fondo mi ha portato, in un secondo momento nella Trattoria All'Angelo ad affinare il giudizio e continuare nelle degustazioni di questo vino che nella prima "conoscenza" si era presentato visivamente di colore rubino intenso; al naso si avvertivano la marasca pungente e la spezia pepata del Merlot, le foglie di peperone e la nota vegetativa estiva racchiusa nel Cabernet Sauvignon sommate ad una mineralità nuova ed una sensazione di maturità anche se incompleta che veniva fuori molto prepotente- Ma il contrasto fra la freschezza i tannini tendenti alla maturità, ancora pungenti dava più di una ragione su cui meditare. Su queste meditazioni la mia indagine è proseguita, coadiuvata dal collega sommelier Mario Berton e da Umberto Casellato, ricercatore Chimico del C.N.R di Padova, tutti membri della Chaine del Veneto(la più antica e diffusa Associazione gastronomica del Mondo).

Umberto si è soffermato su alcune riflessioni e suggerimenti di analisi chimiche da fare per valutare le variazioni della barrique e la presenza di depositi all'interno; mentre i sommeliers hanno descritto le analisi sensoriali e dato giudizi enologici.

Abbiamo potuto operare una degustazione classica, in assenza di cibo, e particolarmente con un confronto con lo stesso vino di partenza ma affinato in cantina. La volontà e la disponibilità di Fabio Ravizza hanno reso possibile quest'indagine che avrebbe portato know-how all'Azienda distributrice e creatrice del Prodotto. Ma anche un momento professionale, intrigante, ai degustatori-

A dire il vero poi all'Angelo abbiamo assaporato dei buoni piatti di pesce dopo la fatica.....

Ricapitoliamo:

Il vino di Ornella Molon è costituito da

Blend Bordolese di Merlot e Cabernet-sauvignon; primedonne indiscusse, in rosso, nel mondo del vino. Costituiscono l'unione perfetta in campo vinicolo, il blend leggendario per antonomasia. Questo perché la carnosa e fruttata morbidezza del Merlot si fonde benissimo con la struttura "ossuta" e tannica del Cabernet Sauvignon- Dopo essere stato vendemmiato e vinificato nel 2009 ha avuto la sua fermentazione Malolattica e la permanenza in Botte grande- Poi gli ultimi sei mesi una parte ha avuto affinamenti in Barrique e soggiornato in Laguna- E qui che cambia nome e diviene "Lagunare" mentre il rimanente è rimasto in Cantina e prosegue il suo percorso abituale.

Abbiamo assaggiato e degustato senza cibo in accostamento-

LAGUNARE ROSSO INIZIALE che è rimasto in botte grande ed in terra-(partiti assieme al Lagunare di Laguna)

Rubino intenso, vinoso con sentori di piccoli frutti a bacca rossa (marasca, mora) con leggeri toni vegetali, fresco e leggermente sapido. In evoluzione la fermentazione malolattica. La sua Vinosità ne denuncia anche un prodotto in fase di acuta giovinezza-

LAGUNARE ROSSO INTERMEZZO- tre mesi in barrique; in Laguna

Il parziale affinamento in barriques non incide nel rubino intenso.

La vinosità della giovinezza inizia a trasformarsi in leggeri sentori, leggermente pungenti, di marasca e finemente eterei di tabacco e liquirizia.

Tannini quasi eleganti e sapidità che inizia a confrontarsi con una splendida freschezza.

LAGUNARE ROSSO FINALE SEI MESI in barrique ed in laguna; imbottigliato per il commercio

L'affinamento in laguna non altera il brillante rubino intenso e la vinosità sboccia in sentori pungenti di marasca e in un bouquet decisamente etereo di tabacco e liquirizia con sensazioni balsamiche. Al gusto si presenta con un discreto bilanciamento nel corpo con tannini eleganti e non aggressivi anche se ancora pungenti. Forse ancora poco persistente in bocca (sempre opportuno considerare il suo anno di vendemmia, oppure...) Alcolicità e struttura abbastanza valida, completano la curiosa e intrigante degustazione che lascia alla fine una nota amara piacevole-. Si avverte sicuramente una procedura di invecchiamento notevolmente più accentuata rispetto al vino che ha fatto un percorso "normale" Un sentore di vaniglia più accentuato dato dalle barrique che, anche se di secondo giro, hanno ceduto in modo completo tutti i sentori di legno che ancora erano presenti- Il continuo sciabordio del vino in botte, anche se in spazi angusti, ha creato un affinamento in evoluzione, ma in anticipo di almeno un anno rispetto al normale "percorso della Cantina in Terra"; non si avvertono invece delle particolari variazioni riguardanti la sapidità che rimane in condizioni non particolarmente accentuate.(forse analisi chimiche potrebbero dare dei risultati più evidenti, ma il palato ha sancito quanto sopra)- Così anche i tannini pur ancora un poco legati(vendemmia 2009!!!) non creano fastidio, si presentano pronti ad accompagnare e lo si è visto, pesce e carne- Sicuramente il vino avrebbe bisogno di soggiornare un minimo (un anno o più?) in bottiglia, ma direi che può sicuramente essere apprezzato nella sua freschezza anche così- La sua storia lo rende intrigante- Il Mercato credo che chiami con grande interesse il Prodotto e qualche volta non si riesce a resistere al richiamo di queste Sirene- Il prezzo non particolarmente basso deve considerare il notevole impegno per produrlo e seguirlo ma particolarmente la sua unicità- Sicuramente vale la pena assaggiarlo-

Cacciatori Romolo Enogastronomo- Sommelier-

Bailli del Veneto e Chargè de Missions d'Italie della Chaine de Rotisseurs

con il supporto enologico e chimico **di M. Berton e U. Casellato**- Chaine del Veneto