

DEVINIS

LA COMPETENZA, LA PROFESSIONALITÀ,
LA CULTURA, IL PIACERE,
I PROTAGONISTI DEL BERE BENE

Anno XVII - n. 95 - € 3,50
Settembre / Ottobre 2010



Il vino cullato dalle onde della Laguna



di Isabella Sardo

C'era una volta una bambina piccolissima che, a poche settimane di vita, fu presa dalle braccia del suo papà e bagnata nelle acque della laguna di Caorle. La bimba crebbe e, anche quando era in città, sognava la laguna. Poi, quando in vacanza tornava a Caorle, i suoi occhi ritrovavano quei colori che aveva conosciuto sin dai suoi primi giorni, e quei profumi lagunari che le entravano nelle narici e lì si incolavano indelebili. Quando fu un po' più grande, un giorno la bimba disse: «Papà, dovresti fare un vino con i profumi della Laguna». E lui, a differenza di tanti altri genitori del mondo, la prese in parola. È nato così – almeno a sentire Alessandro Corbo, il suo ideatore – il vino Lagunare. Nato in collina, nei vigneti di Campodipietra del produttore Ornella Molon, il Lagunare è un vino che fa il suo invecchiamento in botti calate sott'acqua, nella laguna. Cullata dalle onde e dalle maree, la botte rimane immersa per sei mesi, al fresco, infossandosi nel fondale sabbioso, avvolgendosi di alghe, a contatto con

pesci, conchiglie, granchiolini e uscendo allo scoperto solo con le basse maree. Questo habitat così inusuale rende un esperimento simile davvero azzardato. Non che sia una novità assoluta quella di utilizzare il fondale marino come cantina, ma



quello che è particolare rispetto a sperimentazioni più o meno analoghe è che la profondità dell'immersione è relativa (circa due metri, ma varia a seconda delle maree). E soprattutto sorprende che in questo caso non ci si trovi di fronte a vini (principalmente spumanti) già imbottigliati, che affinano in bottiglie poste sott'acqua. Ci troviamo, invece, di fronte ad

▲ La laguna dove il vino riposa per sei mesi

un vino rosso (cabernet e merlot) che finisce sott'acqua quando ancora è dentro la botte (botti di secondo passaggio di rovere francese da 235 litri) quando, cioè, a causa della porosità del materiale del recipiente, gli scambi tra ambiente esterno e ambiente interno sono più massicci e rapidi. Questo rende l'esperimento del Lagunare Rosso un unicum assoluto, e a breve dovranno essere imbottigliati anche un Lagunare Bianco risultato della vinificazione di uve friulano, un Refrontolo Passito (Lagunare Passito) e una Grappa di Lagunare.

Stratosfericamente lontano dall'idea di vino semplice e schietto, il Lagunare è chiaramente un vino per chi ama i virtuosismi enologici (ed è disposto a pagarli adeguatamente). A chi è alla ricerca di sensazioni inusuali, a chi cerca ogni mezzo per sorprendere e soprendersi, il Lagunare offre un valido appiglio: è un vino rubino profondo caratterizzato da una trama molto fitta che lo rende impenetrabile. In un primo momento un gradevole ma tutto sommato convenziona-

Quando il vino fa un tuffo in mare

Un ristoratore, un "mastro formaggiere" e un pescatore di ostriche: sono questi i tre moschettieri che si sono inventati un modo inedito di conservare il vino, immergendo le bottiglie in mare a una temperatura di 10 gradi, utilizzando le acque a largo di Saint-Malo come enorme cantina dalle caratteristiche ideali (buio, temperatura costante e, neanche a dirlo, discreta umidità!!!). Un anno dopo l'immersione, le bottiglie sono "ripescate" e degustate insieme alle loro "sorelline" che quegli stessi mesi se li sono passati all'asciutto, in cantine tradizionali. Chi ha avuto la ventura di partecipare a queste "orizzontali" giura che la differenza organolettica a cui hanno dato vita i due metodi di conservazione è nettamente percepibile. In particolare, i vini che hanno soggiornato in mare mostrano una morbidezza e una maturità a cui gli altri arriveranno molto più tardi, ma salvaguardano intatta la freschezza e la vivacità dei tannini.



▲ Saint-Malo

Per il prossimo Natale, inoltre, moltissimi enoappassionati sognano già di brindare con bollicine nate a 60 metri sott'acqua: a dicembre verrà infatti immesso sul mercato lo spumante metodo classico *Abissi di Bisson*. Le bottiglie in questo caso sono state immerse a 60 metri di profondità, a largo di Portofino, e hanno già ampiamente stuzzicato la curiosità dei media e degli appassionati di spumanti. In ognuno di questi casi cresce iperbolicamente il rischio dei furti: malgrado i cantinieri, per tutelarsi da eventuali ladri di vini, mantengano strettamente segreta la localizzazione del punto di immersione delle bottiglie, gli enodiabolik non si lasciano certo scoraggiare. Persino a 60 metri di profondità sono riusciti a scovare e portarsi a casa preziosi flaconi di grande formato (e ancor più grande valore) brindando poi lussuosamente alla e con la refurtiva.

Le sentore di ciliege sotto spirito investe le narici unendosi a delle decise (se non eccessive) note boisées. Solo in un secondo momento, concedendogli di aprirsi adeguatamente, il Lagunare offre una tavolozza di profumi originali, che giustificano un'elaborazione così complicata come quella che gli è stata consacrata. Il naso allora si slancia a inseguire una trama olfattiva giocata su note di "fondale di stagno", alghe, vegetazione lacustre che poi si chiude su caldi sentori di torrefazione. La bocca è marcata da una morbidezza molto invasiva, a cui tenta di far da controcanto una sapidità vivida, dovuta, si è tentati di pensare, al suo breve soggiorno sottomarino. Tenendo però presente che il tasso salino della laguna è estremamente attenuato rispetto a quello medio del mare aperto (17/1000 in laguna, 35/1000 a mare).

Un profilo organolettico come quello descritto apre al sommelier nuove prospettive sul fronte degli abbinamenti: un rosso di corpo che stravede per gli abbinamenti col pesce



stuzzica sempre la curiosità dei professionisti del settore; da provare, giusto per iniziare, con isalata di alghe e anguille alla brace, per poi sbizzarrirsi a piacimento azzardando un po' di tutto, dai crostacei alle conchiglie.

Difficile essere precisi nel prevedere l'aspettativa di vita del Lagunare: tan-

nini sensibili e freschezza esuberante lascerebbero però pensare a una possibile evoluzione medio-lunga. L'esperimento inaugurato dal Lagunare lascia aperte alcune domande, la cui sentenza lasciamo allegramente ai posteri:

1) Che apporto finale ha dato il mare a questo vino? Oltre ai già menzionati sentori lacustri, la cosa sorprendente è che il soggiorno sottomarino ha fatto iperbolicamente accelerare i processi di polimerizzazione. Ma nessuno ha ancora capito come mai.
2) Il mercato si getterà, goloso come sempre di "chicche", su un prodotto atipico come questo?

2b) Il Lagunare diventerà un nuovo *status symbol* enologico italiano, per cui agiati appassionati investiranno fino a 300 euro alla bottiglia (prezzo degli esemplari a tiratura limitata firmati dai produttori)?

3) Questo vino verrà interpretato come una *boutade*, un giochetto divertente che lascia il tempo che trova, o stuzzicherà altri produttori a lanciarsi in altre, analoghe, sperimentazioni?