

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 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. In Laguna ci è stato per circa sei mesi, periodo che 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 *barrique* di secondo giro (da 235 litri) rimane immersa, a 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 è di Campodipietra (Venezia). È un Bordolese: Merlot e Cabernet sauvignon; dopo essere stato vendemmiato e vinificato nel 2009, ha avuto una permanenza in botte grande. Poi gli ultimi sei mesi una parte ha avuto affinamenti in *barrique* e soggiorno in laguna. È qui che cambia nome e diviene **Lagunare**, mentre il rimanente è rimasto in cantina come da prassi. Abbiamo assaggiato e degustato il **Lagunare Rosso iniziale**, che è rimasto in botte grande e in terra (partito 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. Quindi, il **Lagunare Rosso intermezzo**: tre mesi in *barrique*, in laguna. Il parziale affinamento nelle botticelle 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 comincia a confrontarsi con una splendida freschezza. Abbiamo concluso col **Lagunare Rosso finale** sei mesi in *barrique* e in laguna. L'affinamento in la-

*Singolare percorso di maturazione di un Bordolese (Merlot-Cabernet sauvignon) cullato dalle onde a Caorle*

## IL LAGUNARE STORIA DI UN VINO AFFINATOSI FRA TERRA E MARE

guna 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. Si avverte sicuramente una procedura di invecchiamento notevolmente più accentuata rispetto al vino che ha fatto cantina. 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 ha creato un affinamento in evoluzione, ma in anticipo di almeno un anno rispetto al normale percorso; 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). 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 di assaggiarlo.

**Romolo Cacciatori**

*Enogastronomo*

*con il supporto enologico e chimico di Mario Berton e Umberto Casellato*



1. Il percorso di maturazione del Bordolese nella laguna di Caorle. 2. Una *barrique* recuperata dalle acque. 3. Le botticelle immerse in laguna. 4. Ornella Molon, produttrice del Lagunare, con un sommelier addetto alla presentazione e alla degustazione. 5. Umberto Casellato, Romolo Cacciatori e Mario Berton. 6. Bottiglie di Lagunare.