

RUBRICA - Un affettuoso saluto agli amici del vino italico, soprattutto a quelli che mi invitano ad aggiornare questa rubrica con maggior frequenza, segno che i nostri ottimi **vini** sono sempre al centro dell'attenzione.

Da alcuni mesi ho ripreso le mie attività didattiche e una di queste, che farò per celebrare il ventesimo anniversario del gemellaggio tra Galbiate e La Londe - Les Maure con due serate di degustazione di vini e prodotti tipici italiani e francesi, mi ha dato lo spunto per parlarvi dei **vini** ottenuti col **mitico "taglio bordolese"**.

Per **taglio bordolese** si intende un assemblaggio ("taglio") di vini ottenuti con vitigni diversi vinificati separatamente, il vino che ne deriva andrà poi ad affinarsi in botti di rovere per periodi più o meno lunghi.

Le uve utilizzate sono quasi sempre quelle con origine bordolese ovvero **Merlot, Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc**, a cui si aggiungono spesso e volentieri anche **Malbech, Petit Verdot e Carmenère**.

Ognuna di queste varietà, utilizzata in percentuali che possono variare anno con anno a seconda dell'andamento vendemmiale, contribuiscono a definire l'equilibrio, la complessità e la longevità del vino.

Questo è un **vero e proprio marchio di fabbrica dell'enologia bordolese** che solo dagli ottanta, dopo lo scandalo al metanolo, è stata frequentemente utilizzata anche dai nostri enologi più quotati. In passato, nella maggior parte dei casi, si procedeva con un'unica vendemmia mediando la maturazione delle diverse uve e ad una sola vinificazione, con risultati alquanto mediocri.

I francesi ci hanno insegnato che raccogliendo una per una le varie uve al giusto grado di maturazione, vinificarle separatamente per poi assemblare i **vini col "taglio a freddo"**, si ottengono risultati di gran lunga migliori. Procedimento quasi indispensabile se si pensa che le diverse uve, come ad esempio il **Merlot** ed il **Cabernet Sauvignon**, possono avere un divario nei tempi di maturazione di due o anche tre settimane.



Una volta che ha preso piede anche in Italia, questa metodologia è stata adottata per produrre eccellenti vini Made in Italy utilizzando anche le nostre nobilissime uve autoctone. Primi fra tutti i **"Supertuscans"** in cui il **Sangiovese** è un degno coprotagonista, poi l'esplosione della **zona Bolgheri** laddove il taglio è rigorosamente bordolese, quindi un'infinità di eccellenti vini dall'Alto Adige alla Sicilia che poco hanno da invidiare ai maestri francesi.

Nel corso della mia quarantennale esperienza di "tagli bordolesi" ne ho assaggiati un'infinità quindi mi limito ad elencarne alcuni assaggiati recentemente.

Nella fascia dei vini abbordabili è sempre buono il **"Brentino" di Fausto Maculan**, un pioniere del taglio bordolese, poi il **"Curtis" di Cantina Cortaccia** e il curioso **"Cormi" Merlot-Corvina di Zenato**.

In una fascia appena più costosa ma con vini davvero ben fatti, il **"Madreselva" rosso del Lazio di Casale del Giglio**, un paio di buoni **Bolgheri** come il corposo **"Campo al mare"**

e l'elegante **"Donna Olimpia"**, poi lo sfizioso **Lagrein - Cabernet ris. "Klaser" di Weingut Niklas**.

Nel mio personale Olimpo, senza andare a spendere centinaia di euro, ci metto un paio di Alto Adige come **"Arzio" di Baron di Pauli** e **"Yugum" di Peter Dipoli**, poi il mitico Trentino **"San Leonardo"** e l'altrettanto blasonato **"Fratta" di Maculan**.

Visto che un paio di preziosi **Bolgheri Superiore** non possono mancare, mi sbilancio per **"Alberello"** della scuderia **Colle Massari** e **"Orma" di Ten. Setteponti**.

L'ultima citazione la spendo per un vino incredibile che anziché "supertuscan" lo si deve definire **"supersardus"**. Si chiama **"Tiròs" di Cantina Siddura**, un Sangiovese - Cabernet Sauvignon prodotto in Sardegna: di-vino!!

Assaggiare per credere
A presto, Roberto Beccaria

10 Marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini rossi delle Marche](#)

2021

24 dicembre - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta dei vini italiani ottenuti da uve autoctone](#)

2 Dicembre - [L'Italia nel bicchiere. Quale vino si abbina alla mitica "cassoeula"?](#)
[Scopriamolo](#)

10 Agosto - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Vermentino di Gallura](#)

16 Luglio - [L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Prosecco Rosè](#)

3 Giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta della viticoltura eroica e dei suoi grandi vini](#)

23 Aprile - [L'Italia nel bicchiere. Col dessert vini dolci: i consigli dell'esperto](#)

01 Marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini Trento DOC Metodo Classico](#)

20 Gennaio - [L'Italia nel Bicchiere. Scopriamo la "zona rossa" del Valpolicella Superiore Ripasso](#)

2020

30 Luglio - ["L'Italia nel bicchiere"... da bere d'Estate. Alla scoperta dei vini bianchi della Campania](#)

01 Luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Vini rossi d'estate: i consigli di Roberto Beccaria](#)

12 Maggio - [L'Italia nel Bicchiere. Vini bianchi: uno per regione adatti per l'estate](#)

6 Marzo - ["L'Italia nel bicchiere". Syrah: vitigno "esotico" che regala vini eccellenti](#)

10 Gennaio - [L'Italia nel bicchiere. Tocai: vino friulano dal sapore inconfondibile](#)

2019

16 Dicembre - [L'Italia nel bicchiere. Natale e Capodanno quali vini abbinare ai nostri piatti?](#)

31 Gennaio - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini del Lazio](#)

2018

22 - novembre - [L'Italia nel bicchiere. La rivincita dei vini in barrique](#)

24 ottobre - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Sangrantino di Montefalco](#)

11 luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Bollicine in rosa: eccellenti e adatte all'estate](#)

25 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei bianchi piemontesi](#)

15 maggio - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Muller Thurgau](#)

4 aprile - [L'Italia nel Bicchiere. Alla scoperta del Gewurztraminer](#)

13 febbraio - [L'Italia nel bicchiere. Cabernet Sauvignon: uvaggio dagli innumerevoli pregi](#)

06 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del vitigno Viogner](#)

2017

12 dicembre - ["L'Italia nel bicchiere". Tour tra le bollicine italiane meno conosciute](#)

20 ottobre - ["L'Italia nel bicchiere". I gioielli vitivinicoli della Valle d'Aosta](#)

9 settembre - [L'Italia nel Bicchiere. Passerina e Pecorino due bianchi tutti da scoprire](#)

17 luglio - [L'Italia nel Bicchiere. Col pesce quale vino? Bianco, rosato o rosso?](#)

27 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Che caldo: è il momento di concedersi un Prosecco](#)

6 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Alla scoperta del Cirò di Calabria](#)

16 maggio - ["L'Italia nel bicchiere": un "tuffo" nei vini maremmani](#)

27 aprile - [L'Italia nel Bicchiere. Vin Nobile di Montepulciano: mostro sacro del vino italiano](#)

11 aprile - [L'Italia nel bicchiere. "Pas Dosè", lo spumante che piace sempre più](#)

11 marzo - [L'Italia nel bicchiere. Il Nero d'Avola: un vino da scoprire](#)

2016

12 dicembre - ["L'Italia nel bicchiere". Natale a tavola: ecco quali vini scegliere](#)

15 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Il mondo degli "uvaggi" e le sue eccellenze](#)

- 18 ottobre - [L'Italia nel bicchiere. I vini dell'Etna, un'eruzione di bontà](#)
- 26 settembre - ["L'Italia nel bicchiere". Lagrein, dall'Alto Adige un "Signor" rosso](#)
- 7 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Una carrellata di vini bianchi italiani tutti da scoprire](#)
- 13 agosto - [L'Italia nel bicchiere. Grigliata di Ferragosto? Ecco che vini abbinare](#)
- 18 luglio - [L'Italia nel bicchiere. Un vino per l'estate? Il Lugana](#)
- 28 giugno - ["L'Italia nel bicchiere". Al Griso con Popo Mojoli per un viaggio \(di\)vino](#)
- 7 giugno - [L'Italia nel bicchiere. Un'escursione tra i vini della Valtellina](#)
- 21 maggio - ["L'Italia nel Bicchiere". Oggi si stappa il Sauvignon blanc](#)
- 22 aprile - ["L'Italia nel bicchiere". I bianchi della Valle Isarco](#)
- 1 aprile - [L'Italia nel bicchiere. Merlot: uva straordinaria e internazionale](#)
- 15 marzo - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dei vini di Sardegna](#)
- 17 febbraio - [L'Italia nel Bicchiere. Spazio ai vini rossi frizzanti!](#)
- 20 gennaio - [L'Italia nel bicchiere. L'Aglianico, il "Nebbiolo del Sud"](#)
- 4 gennaio - ["L'Italia nel bicchiere". Il Moscato d'Asti a fermentazione naturale](#)

2015

- 9 dicembre - [Feste vicine, qualche suggerimento "da bere"](#)
- 5 novembre - [L'Italia nel bicchiere. Alla scoperta dell'ottimo Montepulciano](#)
- 16 ottobre - [L'Italia nel Bicchiere. Vitigni e vini del meraviglioso Friuli](#)
- 30 settembre - [L'Italia nel bicchiere. Meglio l'Amarone o lo Sfurzat?](#)

- 15 settembre - [**L'Italia nel bicchiere. Un viaggio tra i Supertuscans**](#)
- 2 settembre - [**L'Italia nel bicchiere. Scopriamo lo Chardonnay: l'uva più coltivata al modo**](#)
- 30 luglio - [**"L'Italia nel bicchiere". Scopriamo gli abbinamenti vino - formaggio**](#)
- 17 giugno - [**"L'Italia nel bicchiere". "Garganega: un gioiello di uva"**](#)
- 3 giugno - [**L'italia nel Bicchiere. Spezziamo una lancia a favore dei Rosati**](#)
- 24 maggio - [**L'italia nel Bicchiere. Viaggio tra i vini bianchi dell'Alto Adige**](#)
- 9 maggio - [**L'Italia nel bicchiere. Viaggio in Toscana alla scoperta del Chianti**](#)
- 21 aprile - [**"L'Italia nel bicchiere". Parliamo di Barbera o, meglio, de' La Barbera**](#)
- 1 aprile - [**L'Italia nel bicchiere. il Primitivo e il Negroamaro**](#)
- 26 marzo - [**L'Italia nel bicchiere. "Bollicine" italiane**](#)
- 24 febbraio - [**Viaggio nel mondo dei Passiti**](#)
- 13 febbraio - [**Il riscatto dei "Vitigni Poveri"**](#)
- 27 gennaio - [**Oggi con Roberto Beccaria parliamo del Nebbiolo**](#)
- 16 gennaio - [**Vino protagonista. "L'Italia nel bicchiere", nuova rubrica di Roberto Beccaria**](#)