



RUBRICA - Amici del vino italiano di qualità, ben ritrovati. Ho avuto occasione di degustare attentamente diversi vini che hanno fatto **affinamento nelle barriques** ed ho potuto appurare che, finalmente, gli enologi ed i produttori italiani le stanno utilizzando con molto più criterio che nel recente passato, ottenendo vini molto gradevoli ed equilibrati senza eccesso dei classici sentori speziati, vanigliati e tostati che la barrique rilascia nel vino.

Giusto per chiarire anche a chi non ha particolari conoscenze sull'argomento, la barrique è una piccola botte di rovere dalla capienza di 225/228 lt che non ha solo la funzione di vaso vinario ma anche, e soprattutto, di conferire al vino sostanze nobili ed aromi che diventeranno parte integrante del vino stesso.

Tra il 1700 e l'800 questi contenitori venivano usati per il trasporto di svariati cibi e bevande, fino a che francesi si sono accorti che i loro vini pregiati di Bordeaux o della Borgogna messi in botticelle di rovere proveniente dal Massiccio Centrale (*quercus petrae*) miglioravano con l'invecchiamento arricchendosi in eleganza e complessità.

Ora queste piccole botti vengono prodotte anche con rovere di Slavonia (Ungheria) o anche con una varietà di rovere del Nord America che però, soprattutto qui in Europa, non è particolarmente amata. Nel nostro paese, salvo rarissime eccezioni, l'utilizzo delle barriques con una certa frequenza ha avuto il suo apice negli anni '80 allorché, reduci dal famigerato scandalo del "vino al metanolo" che ha drasticamente ridotto i consumi interni, si è cominciato un percorso di rinnovamento pensando anche a produrre vini destinati all'estero avvicinandoci ai parametri e allo stile dei vini francesi, da sempre i più diffusi al mondo.

Ci sono voluti diversi anni e innumerevoli tentativi, spesso grossolani o quantomeno "discutibili", per arrivare all'utilizzo calibrato delle barriques.

In molti pensavano, per mancanza di esperienza, che tutto quello che si affinava in barrique

diventasse automaticamente buono, in realtà molti di questi vini non erano adatti a questo tipo di affinamento per cui emergeva clamorosamente il gusto del legno rispetto al vino: personalmente li classificavo come "vini del falegname" (non del vignaiolo).

Ancor oggi, forse memori di questi tentativi malriusciti, tanti appassionati e cultori del vino non amano o addirittura rifiutano i vini barricati ma, come ho potuto appurare, a distanza di alcuni decenni le cose sono cambiate in modo sostanziale e si beve decisamente meglio.

Neanche a farlo apposta proprio ieri sera ho riassaggiato il mitico **Chardonnay di Planeta**, un vino bianco Siciliano prodotto per la prima volta nella seconda metà degli anni '90 e se devo spendere un aggettivo per definire le sue attuali caratteristiche rispetto alle origini, direi proprio irriconoscibile.

Le prime versioni strabiliavano tutti per la potenza, la struttura, per un grado alcolico sempre sopra i 15° e soprattutto per l'impronta della barrique nuova con tostatura forte, che però già al secondo assaggio si rivelava alquanto pesante e stucchevole.

Quello dell'annata 2016 si è rivelato un vino equilibrato, complesso e persistente con una garbata sfumatura vanigliata che non maschera ma ben si integra col gusto dello Chardonnay, devo proprio dire che mi è piaciuto ed ho apprezzato la sua evoluzione degli ultimi anni.

Ho portato ad esempio questo Chardonnay, ma in generale si denota nei vini un'impatto meno invasivo delle barrique grazie all'esperienza e l'abilità degli enologi che partono innanzi tutto da un ottimo vino, quindi procedono con la selezione dei legni migliori, col giusto grado di tostatura in base al vino da affinare e magari con l'utilizzo di barriques di secondo o terzo passaggio con rilasci moderati in quanto già parzialmente sfruttate.

Quindi da oggi in poi raccomando nessuna preclusione ai vini barricati, chiedere ai miei "allievi" del corso di degustazione di Valmadrera che hanno assaggiato vini eccellenti come lo **Chardonnay di Tasca D'Almerita** o anche l'**Etna rosso N'Anticchia di Paolo Caciorgna**, non da meno al gruppo storico di degustazione di Garlate a cui ho proposto, tra gli altri, il **Bolgheri superiore "Grattamacco"** oppure agli amici del CAI di Calozio che ad una cena da Filet a Lecco - Castello hanno abbinato il **Primitivo "la Signora" di Morella** ad una strepitosa accoppiata pugliese di Caciocavallo e Pecorino Canestrato selezionati dal titolare **Christian Butti**.

Mi fermo qui, anche perché mi aspetta un'altra serata di degustazioni piuttosto impegnativa e, se sarà il caso, riferirò prima delle festività.

Assaggiare per credere

Roberto Beccaria

ARTICOLI PRECEDENTI

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](#)