

**GAMBERO ROSSO**

Abbonati



Notizie Vino

# Dalla Francia alla Napa, dalla Mosella al Sudafrica: i grandi vini stanno cambiando

9 Mar 2025, 08:11 | a cura di [Raffaele Mosca](#)

Le grandi etichette cercano freschezza. E la cercano anche i consumatori e gli appassionati che negli anni hanno cambiato gusti

Il mondo cambia e anche le **mecche del vino mondiale** vanno incontro a delle metamorfosi: magari non repentine come quelle delle zone emergenti, ma comunque necessarie per far fronte all'evoluzione del gusto, dei mercati e del clima. Il termine "icona" evoca qualcosa di immobile, sacro, "destinato alla venerazione". E, invece, i cosiddetti **vini "iconici"** sono quanto di più lontano ci sia dalla **fossilizzazione** in schemi prestabiliti. Lo sanno bene i francesi che, pur attenendosi alle classificazioni dei vigneti o delle aziende che hanno uno o due secoli, sembrano sempre pronti a ripensare metodi e processi per migliorarsi. A differenza dei nostri, i loro luoghi clou del vino sono documentati da tempo immemore, ma sanno evolvere continuamente per conservare il loro prestigio nella contemporaneità. La maestria dei produttori transalpini sta anche in questo: custodire e coltivare un mito senza **mai adagiarsi** sugli allori, vedere le rivoluzioni prima che arrivino e prepararsi per tempo, cercando, però, di non snaturarsi.



### **Un esempio di evoluzione: Borgogna e la premox**

Non che in questo work in progress continuo non si commettano mai errori: di abbagli ne hanno presi anche i vigneron della terra promessa del vino mondiale, la Borgogna. Il demone che fa tremare i collezionisti si chiama **premo**x (abbreviazione di premature oxidation): un fenomeno diffuso tra i bianchi della **Cote de Beaune** che ha portato alcune bottiglie prodotte negli ultimi trent'anni a evolvere molto più rapidamente del previsto, arrivando già fiacche al traguardo del decennio di vita. Qualcuno potrebbe pensare che ciò sia legato al riscaldamento globale, ma la verità è che nemmeno le annate fredde ne sono uscite indenni. Gli addetti ai lavori si spaccano sulle **ragioni del fenomeno**, ma, alla fine, i maggiori indiziati sembrano essere tappi cattivi, quantità di solforosa insufficienti, l'abuso del batonnage – ovvero il rimescolamento delle fecce in sospensione nella botte – e l'uso di legni sbagliati. Pratiche spesso legate all'**urgenza di soddisfare un mercato** in costante accelerazione che, a partire dalla fine degli anni '90, ha cominciato a premiare vini estremamente generosi già al debutto.

## I grandi vini e l'omologazione

I problemi, però, non riguardano solo l'evoluzione del vino: assaggiando alla cieca bianchi giovani della zona, ci si rende spesso conto che alcune bottiglie – soprattutto di produttori “minori” – **assomigliano** un po' troppo a quelle di altre zone del Mondo. **Meursault** è il village dove lo stile di vinificazione votato all'**ingrassamento** è stato più esasperato: in alcuni casi i vini sono passati dalla semplice pienezza a un'**opulenza** abbastanza anomala. Oggi si nota un **ribaltamento stilistico**: esemplare è il caso di **Nicholas Mefre di Domaine Michelot**, protagonista di una masterclass durante la degustazione di Sarzi Amadè, azienda di riferimento per l'importazione di vini esteri, svoltasi qualche mese fa a Roma .



## Perché meno legno e più ceramica?

Mefre è uno dei tanti **viticoltori giovani** che hanno preso le distanze da quello stile: «Dagli anni '60 ai 2000 la percentuale di legno nuovo impiegato nella vinificazione è aumentata costantemente: mio padre è arrivato a ricomprare fino al 60% delle barrique ogni anno», racconta lui. Oltre a intraprendere un percorso di **conversione al biologico**, Nicholas ha **ridotto** la percentuale di rovere nuovo al 15%, ha **limitato** al minimo il **batonnage** e ha cominciato a usare anche contenitori diversi come le **uova di ceramica** per la vinificazione. La **differenza è molto evidente** nel calice: i vini brillano per vitalità, equilibrio e attenzione al dettaglio. Sono godibili da subito, ma è improbabile che vadano incontro a un declino prematuro.



## **L'altra Bordeaux tra biodinamica e innovazione**

Nelle zone di punta dell'altro territorio chiave del vino transalpino, Bordeaux, convivono due mondi quasi opposti: da un lato **chateau blasonati** che godono di posizioni inattaccabili e che, nonostante tutto, provano a ripensare parzialmente il proprio approccio, per esempio tentando la via della biodinamica per recuperare il ritardo accumulato sul fronte della sostenibilità in vigna. Dall'altro, **aziende meno rinomate** che soffrono molto di più la contrazione del mercato e si vedono costrette a reinventarsi. È curioso, per esempio, il caso di **Palais Cardinal**, chateau classificato grand cru classè di Saint Emilion, ma relativamente poco conosciuto, che ha affiancato al second vin altre etichette da singoli vitigni **vinificati in anfore italiane** di Tava da 750 litri. Lo **stravolgimento sensoriale** è totale: «Alla cieca, non penseresti nemmeno a Bordeaux!», sottolinea il referente della cantina al banco d'assaggio, suggerendo che l'obiettivo è proprio rifuggire dall'**omologazione diffusa che ha portato alla noia** – e quindi alla perdita di appeal – e riconquistare i disamorati (*argomento di cui abbiamo parlato anche sul mensile **Gambero Rosso 387** dello scorso aprile*).



## **L'Alsazia si ripensa: dal dolce al secco**

C'è, poi, una regione francese dove le vigne più importanti rimangono sempre le stesse, ma i vini che se ne ricavano hanno caratteristiche molto diverse rispetto al passato. «Fino a una trentina d'anni fa, la maggioranza dei vini in **Alsazia** aveva un residuo zuccherino significativo – dice **Olivier Humbrecht**, master of wine ed erede di una celebre dinastia di produttori – oggi fare un buon **vino moelleux** (ovvero abboccato) è diventato molto difficile, perché le temperature medie nelle nostre zone aumentano di un grado e mezzo ogni dieci anni e si rischia di non avere abbastanza acidità se si vendemmia tardivamente». La 2015 del Pinot Gris Rangen de Thann in degustazione è l'ultima annata prodotta in questo stile: nei millesimi successivi Olivier è riuscito a produrre solo Pinot Gris secco. Anche il Gewurztraminer dal Grand Cru Hengst sta seguendo la stessa traiettoria: abboccato lo è ancora, ma il residuo è sempre più basso, e non perché Humbrecht senta l'esigenza di cambiare stile per ragioni commerciali, ma perché gli è capitato di dover buttare partite intere di uva da raccolta posticipata in quanto condizioni climatiche anomale avevano scombussolato tutti i parametri.

## **L'evoluzione dei vini dall'altra parte del mondo**

L'evoluzione dei **fine wines** è evidente anche nella **Napa Valley**, cuore pulsante della viticoltura californiana, dove i vini di alta fascia sono molto più eleganti e facili da bere – **più europei?! –** rispetto a una decina d'anni fa: il know-how portato da famiglie da altre parti del mondo ha dato un contributo fondamentale. Al di là dei tanti francesi che hanno investito in zona, meritano una menzione anche i “nostri” Antinori, che da tempo possiedono Antica e di recente hanno rilevato Stag's Leap. In ogni caso, il vino che ha percorso i tempi è **Opus One**, nato nel 1979 da una joint venture tra Robert Mondavi e i baroni Rothschild di Chateau Mouton. «Opus One ha da sempre uno stile molto europeo», spiega Alessandro Sarzi Amadè.

## **Approccio più minimalista alla vinificazione**

Ma sembra che l'enfasi sull'equilibrio sia stata ulteriormente rafforzata negli ultimi millesimi grazie anche alla transizione verso un **approccio più minimalista** alla vinificazione che passa per la selezione di lieviti autoctoni in azienda e per raccolte molto anticipate rispetto alla media della regione. Di quattro annate assaggiate in verticale, la 2012 è l'unica che rivela uno stile vagamente più possente e maturo; le altre sfoggiano **integrità, profondità e compostezza** da far impallidire tanti blasoni europei con ambizioni analoghe. Sono quanto di più lontano possa esistere dal cliché del vino americano massiccio e pacchiano. Il termine "Nuovo Mondo" fa pensare a qualcosa che è arrivato dopo, ma, davanti a vini così, sembra quasi che siano alcune zone del vecchio continente ad essere rimaste un po' indietro e debbano recuperare il tempo perso!

Gamberorosso.it, 09.03.2025, <https://www.gamberorosso.it/notizie/notizie-vino/grandi-vini-mondo-cambiano-gusto/>