Sulle strade del vino

Chi apprezza le bottiglie di pregio può abbinare al piacere della degustazione sul luogo di produzione con un tour nelle zone vocate. Spesso tra le più belle d'Italia e non soltanto. Un turismo di gusto particolare, facilitato dalla creazione di speciali percorsi. Ecco alcune proposte

Vagabondare alla ricerca di esperienze inedite per il palato è una delle più appaganti possibilità offerte dalle vacanze estate. Chi apprezza il vino di pregio può infatti abbinare al piacere della degustazione la possibilità di rifornire la propria cantina con qualche bottiglia fuori dal comune acquistandola dal produttore. Questo particolare turismo è stato facilitato dalla creazione delle strade del vino, che indirizzano gli appassionati verso le aziende più rappresentative di ogni zona vocata. Ed è curioso che proprio in quelle più frequentate durante le ferie si trovino alcuni dei vini meno conosciuti e più affascinanti del pur ricco panorama enologico italiano. Analoghe possibilità possono essere colte anche da chi va in vacanza all'estero.

Valle d'Aosta, costa degli Etruschi e Etna. L'itinerario percorre tutta la vallata, da Pont-Saint-Martin a Morgex, sfiorando i vigneti, che si trovano in gran parte nel versante più soleggiato, alla sinistra orografica della Dora Baltea. Tutte e tre le zone attraversate dal percorso presentano motivi d'interesse. La bassa valle, all'ombra del Monte Rosa, è il territorio del Nebbiolo, il vitigno con cui si produce il Donnas, intrigante Barolo di montagna, coltivato su pittoresche pergole sostenute da colonne in pietra. La valle centrale, alle pendici del Gran Paradiso, offre invece vini rossi di sorprendente personalità, Enfer d'Arvier, Torrette e Chambave, tratti da un vitigno autoctono, il Petit rouge. Ma il richiamo più forte lo esercita, nell'alta valle, ai piedi del Monte Bianco, il bianco di Morgex e de La Salle, che si ottiene da uve autoctone di Prié blanc coltivate nei vigneti più alti d'Europa. Qui la fillossera non sopravvive: le viti perciò non sono innestate.

Si snoda sulle colline tirreniche toscane dalla val di Cecina, in provincia di Pisa, alla Val di Cornia, in provincia di Livorno, e continua nell'isola d'Elba. Il riferimento agli Etruschi è documentato da un cinerario del VII secolo avanti Cristo su cui compare un grande cratere, vaso in cui si usava allora mescolare vino e acqua, rinvenuto a Montescudaio, in val di Cecina. L'attuale fortuna del territorio si deve però a Bolgheri, che ha scoperto da poco la propria vocazione enoica grazie alla notorietà internazionale conquistata dal Sassicaia e dai SuperTuscans, vini ricavati dai cosiddetti vitigni internazionali, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, che in questa zona assumono accattivanti caratteristiche mediterranee. Pur spinte a rinnovarsi dal successo di Bolgheri, sia Montescudaio, a nord, sia Suvereto, epicentro della val di Cornia, a sud, hanno adottato le uve delle varietà internazionali senza abbandonare il tradizionale Sangiovese. Nell'isola d'Elba, invece, sta rinascendo un vino dolce aromatico, l'Aleatico, che da solo vale il viaggio.

Il percorso parte da Riposto, storico porto dell'Etna, e abbraccia il vulcano lungo due direttrici: spingendosi a nord fino a Randazzo e arrivando a sud fino a Viagrande. I 2900 ettari del vigneto etneo si articolano in tre zone: il versante meridionale, affacciato su Catania, e quello orientale, volto al mare sono vocati per i vini bianchi. Nella fascia a nord, la migliore per i rossi, è concentrato il 45% della produzione vinicola.

Qui si è scatenata una corsa all'acquisto di terreni vitati da parte di produttori di altre zone dell'isola, di altre regioni d'Italia, perfino dall'estero. I vini dell'Etna sono personalissimi: variano in base alle differenze di terreno vulcanico, alla distanza dal mare, all'altitudine, all'esposizione e al microclima. Scaturiscono da vitigni autoctoni sconosciuti altrove: il Nerello Mascalese e il Nerello Cappuccio, a bacca rossa; il Carricante e la Minnella, a bacca bianca. Ma anche i vini tratti da varietà internazionali riservano sull'Etna straordinarie sorprese.

Alsazia e Napa Valley. Questa via va da sud a nord, parallelamente alla strada che collega Mulhouse a Strasburgo, serpeggiando per 170 chilometri, da Thann a Marlenheim, lungo le pendici orientali dei Vosgi. I vini prodotti lungo l'itinerario sono di tre Aoc, appellation d'origine controlée. L'Aoc Alsace marchia l'83% della produzione, mentre a fregiarsi della denominazione Alsace Grand Cru sono solo i vini prodotti nei 51 vigneti più vocati, delimitati dalla legge. L'Aoc Crémant d'Alsace è riservata infine agli spumanti metodo classico. La produzione alsaziana scaturisce da sette vitigni: sei da uva bianca (Sylvaner, Pinot blanc, Riesling, Muscat, Pinot gris e Gewurztraminer) e uno da uva nera (Pinot noir). Solo quattro però (Riesling, Muscat, Pinot gris e Gewurztraminer) sono riconosciuti nell'Aoc Alsace Grand Cru. E con queste quattro varietà si producono anche i vini da dessert più prestigiosi, contrassegnati dalla menzione «Vendange tardive» se sono ricavati da grappoli attaccati dalla muffa nobile, o «Sélection de grains nobles», se ottenuti da acini nobili selezionati.

A un'ora di macchina da San Francisco, la Napa Valley è la più frequentata della cosiddetta Wine County, e la Highway 39, che ne percorre i 50 chilometri di lunghezza, è chiamata Great Wine Way, la grande strada del vino, perché intorno a essa si addensano 200 aziende che hanno costruito il prestigio della California vinicola. Grazie a esse, questo stato produce l'80% del vino degli Stati Uniti, ma non in Napa Valley, che con un'estensione di 15 mila ettari non può andar oltre il 4%. È però da questo territorio che sono scaturiti sia il Cabernet Sauvignon 1973 della Stag's Leap Wine Cellars che si piazzò al primo posto, sbaragliando i premiers crus di Bordeaux in una storica degustazione cieca svoltasi a Parigi nel 1976, sia lo Chardonnay 1973 di Château Montelena, che in quell'occasione battè i bianchi di Borgogna. Cabernet Sauvignon e Merlot, Chardonnay e Sauvignon blanc sono ancora i vitigni più coltivati in Napa Valley, anche se stano emergendo altre varietà, tra cui il Sangiovese e il Nebbiolo, che si affiancano allo Zinfandel, un clone del primitivo di Mandria.