

BIBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

20 duemilase



CESANESE D'AFFILE

SILVIO GOVERNI

Che il Cesanese d'Affile abbia grandi potenzialità e che sia un vitigno autoctono da salvaguardare ma soprattutto su cui scommettere, è ormai fuor di dubbio. Ha tutti i numeri per far sì che si possano ottenere, attraverso un'attenta vinificazione, vini di elevata qualità e non soltanto destinati all'immediato consumo o alla pronta beva.

Giace su terreni fertili ricchi di fosforo, potassio e ben drenati. Si giova inoltre di un clima prevalentemente mite. La varietà ampelografica in sé ha dimostrato, sia in sede chimica a livello di analisi del mosto derivante e sia della mera analisi organolettica da parte degli addetti ai lavori, qualità ed espressività ottime, legate ad una buona estrazione antocianica, ad un elevato estratto secco, alla giusta acidità tartarica fissa di supporto.

Ma è importante puntare, oltre che alla qualità, anche alla tipicità che ancora, nonostante siano stati effettuati diversi studi e tuttora se ne facciano, non è stata del tutto fissata. Sappiamo che esistono molti biotipi selezionati e auspichiamo che si arrivi a veri e propri cloni che ne racchiudano le migliori caratteristiche dal punto di vista enologico e della viticoltura. Trovandoci al cospetto di una grande ricchezza di genotipi, il giudizio organolettico sul Cesanese è ancora multiforme ed eterogeneo. Non è facile individuarne e fissarne le peculiarità organolettiche. È un vitigno che ha troppi volti gustativi e ha bisogno di una sua identità precisa in quanto autoctono, coltivato in una determinata zona e appartenente ad una precisa Doc. Questo non significa limitarne le caratteristiche o in qualche modo omologarle. È sempre importante che qualsiasi vino derivante da qualsivoglia varietà (che sia autoctona o internazionale) abbia un proprio carattere preciso, peculiare, e che si senta l'appartenenza al suo specifico territorio. In una parola è importante salvaguardare quello

che i francesi chiamerebbero il legame con il terroir d'appartenenza. Alla luce di tutto ciò, sarebbe interessante, e forse questa è la vera sfida, capire se tale vitigno può fare un ulteriore salto di qualità (migliorando sensibilmente la sua capacità d'invecchiamento) affidandosi all'assemblaggio con uno migliorativo (nella quota del 10% secondo disciplinare della Doc Cesanese del Piglio risalente al 1973 che prevede anche la discutibile presenza di una piccola percentuale di vitigni a bacca bianca come Trebbiano Toscano e Bombino, la cui

funzione principale consiste nell'initalzare il tenore di acidità), oppure, e questa vuole essere una sorta di provocazione o di semplice stimolo, affiancandolo ad un altro vitigno che concorra in maniera più importante e più completa. Potremmo assistere ad un vero e proprio Rinascimento del vino Laziale così come fu per la Toscana negli anni '70 (che poi diede vita alla nascita dei tanto celebrati supertuscan), quando si

sentiva ingabbiata dalle maglie troppo strette del Chianti ma soprattutto dell'idea che i consumatori avevano del Chianti stesso (pensate ai fiaschi impagliati tanto cari anche all'estero). E qui subentra la lungimiranza e perché no, l'equilibrio, dei produttori del basso Lazio. Sta a loro indirizzarsi verso questa strada che è la strada della qualità, della ricerca, della sperimentazione e della conoscenza, non solo empirica, ma anche scientifica della varietà Cesanese d'Affile.

Comunque l'unica strada davvero percorribile. Soltanto individuando, nel mare magno della biodiversità, i caratteri precisi e inconfondibili del Cesanese, si può arrivare a conquistare il mercato incontrando il gusto dei consumatori senza mai, però, strizzare loro l'occhio.

E a tal proposito abbiamo numerosi esempi di produttori locali che stanno lavorando in tal senso. Basterebbe citare le Aziende Casale del-



la Ioria (con il Torre del Piano), Coletti Conti (con il Romanico), Marcella Giuliani (con il Dives), Giovanni Terenzi (con il Colle Forma), L'Olivella (con il Cesanese ">"), ognuna delle quali ha il merito di tenere alto il buon nome del Cesanese.

Sono i produttori che devono sentire questa responsabilità e farsi latore di qualità e tipicità. Così come, fino ad ora, ha fatto la Cantina Sociale del Piglio che, non troppi anni fa, in una realtà terriera ancora molto frazionata e in una viticoltura ancora di stampo prevalentemente contadino e non imprenditoriale, è stata capace di giocare un ruolo importantissimo come punto fermo e di riferimento a salvaguardia di questo patrimonio ampelografico autoctono che altrimenti sarebbe andato disperso, soggiogato anche da un mercato all'insegna del "bisogno" e della quantità a discapito della qualità.

Inoltre, nell'ambito della ricerca qualitativa, sarebbe anche illuminante guardare a realtà extra-regionali ed extra-territoriali, a dimostrazione del fatto che il Cesanese d'Affile può vantare risultati molto interessanti anche al di fuori dei propri confini se allevato con le giuste tecniche colturali e se si rispettano le migliori e più idonee pra-

tiche enologiche e di cantina. È il caso del bravo produttore Andrea Franchetti della Tenuta di Trinoro di Sarteano in provincia di Siena, che per mezzo del suo personalissimo ma interessantissimo Cesanese, chiamato Cincinnato come il personaggio della Repubblica romana risalente al V secolo a.C. che rinunciò alle alte cariche politiche offertegli per arare i propri campi, ha dimostrato la grande adattabilità del vitigno e soprattutto la buona serbevolezza del vino.

Il vino in questione ha davvero tutte le prerogative organolettiche (persistenza aromatica e complessità olfattiva, grande struttura, avvolgenza glicerica, ottima impressione pseudo-calorica, lunghezza gustativa) per essere definito, ovviamente nelle annate favorevoli, un vino eccellente e di pregevole qualità.

Ma, come già citato, di esempi di produttori che hanno puntato alla qualità nella zona del frusinate ce ne sono. Eccome se ce ne sono. Basta soltanto che, come novelli Cincinnato, continuino a lavorare duramente e con coerenza, come d'altronde da qualche anno a questa parte stanno già facendo. Ricordandosi sempre della grande ricchezza che la loro Terra gli ha donato.



90 > **CESANESE DEL FIGLIO ROMANICO 2004**
 Rosso Doc - Cesanese di Affile 100% - 15% - € 20
 Rubino cupo. Naso dai toni eleganti e caldi di erbe aromatiche, frutta in confettura, spezie e liquirizia. In bocca risulta ancora in fase evolutiva ma la potenza alcolica e la ciclopica struttura si traducono immediatamente in finezza e morbidezza. Il tannino ha trama fitta ma è di magnifica fattura. Matura per un anno in carati di rovere. Maialino da latte cotto a legna.

86 > **CESANESE DEL FIGLIO HERNICUS 2004**
 Rosso Doc - Cesanese di Affile 100% - 14% - € 12,50
 Rubino fitto. Alle iniziali note cteree di amarene sotto spirito si sostituiscono splendidi sentori boschivi e speziati di pepe nero, anice stellato, noce moscata e cannella. In bocca irrompe con un'avvolgente morbidezza ed una sensazione pseudocalorica ben stemperata da un tannino serrato ma maturo. Sosta in barrique per 12 mesi. Stracotto di manzo.

MARCELLA GIULIANI

Via Anticolonna Km 5 - Località Vivo - 03012 Anagni (FR) - 06 44235908

87 > **CESANESE DEL FIGLIO DIVES 2003**
 Rosso Doc - Cesanese d'Affile 100% - 13,5% - € 17
 Rosso cupo. Ha un naso sorprendente per dolcezza e insolito per la tipologia. Ricorda la visciola, le amarene, le prugne secche, le spezie e la caramella inglese. Denso e avvolgente al palato, mostra un tannino vigoroso che ben compensa una notevole struttura. Vinificato in acciaio e barrique di rovere dove matura per un anno. Pecorini stagionati.

83 > **CESANESE DEL FIGLIO ALAGNA 2004**
 Rosso Doc - Cesanese d'Affile 100% - 13% - € 7,50
 Rubino scuro con nuance porpora. Si schiude al naso con accenti vegetali e di macchia mediterranea, poi viola, ginepro, ribes nero, mirtillo e ciliegia durone. Vino di agile struttura ancora sulla via dell'equilibrio, ma misurato nel tannino e di briosa freschezza. Media persistenza. Solo acciaio per otto mesi. Ribollita toscana.

TENUTA DI TRINORO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) - 0578 267110

90 > **CINCINNATO 2003**
 Rosso Igt - Cesanese d'Affile 100% - 14,5% - € 57
 Rubino compatto con nuance porpora. Esplose letteralmente al naso, questo fuori concorso, in un susseguirsi di aromi floreali, fruttati e balsamici: visciole, amarene sotto spirito, vaniglia, cannella, cacao e spezie dolci. In bocca è imponente ed "amaroneggia" con la sua carica alcolica e l'estrema morbidezza. Tannini di eccellente qualità e finezza. PAI duratura e intensa. Rese di 40 q/ha! Matura 18 mesi in barrique. Lepre in salmi.

TERENZI

Via Prenestina, 140 - La Forma - 03010 Serrone (FR) - 0775 594286

86 > **CESANESE DEL FIGLIO COLLE FORMA 2003**
 Rosso Doc - Cesanese d'Affile 100% - 14% - € 13
 Rubino con sfumature violacee. Nette e fini sensazioni floreali di viola e rosa appassita. Note cteree veicolano profumi fruttati di barche di bosco, ciliegie, fragoline e liquirizia. In bocca è caldo e piuttosto morbido. I tannini sono ancora taglienti ma mostrano una grana di considerevole composizione. Lunga PAI. Inox per 13 mesi. Selvaggina in umido.

83 > **CESANESE DEL FIGLIO VELOBRA 2004**
 Rosso Doc - Cesanese d'Affile 90%, Sangiovese 10% - 13,5% - € 5,50
 Rubino con sfumature cardinalizie sull'ungchia. Destano una piacevole impressione le sensazioni fruttate di prugna, ciliegia e di erbe aromatiche. Al gusto predomina l'alcol che risulta ancora piuttosto slegato dalla struttura del vino. Tannino giovane ma fine e media persistenza finale. Solo acciaio per 9 mesi. Involtini con sedano e carota.

