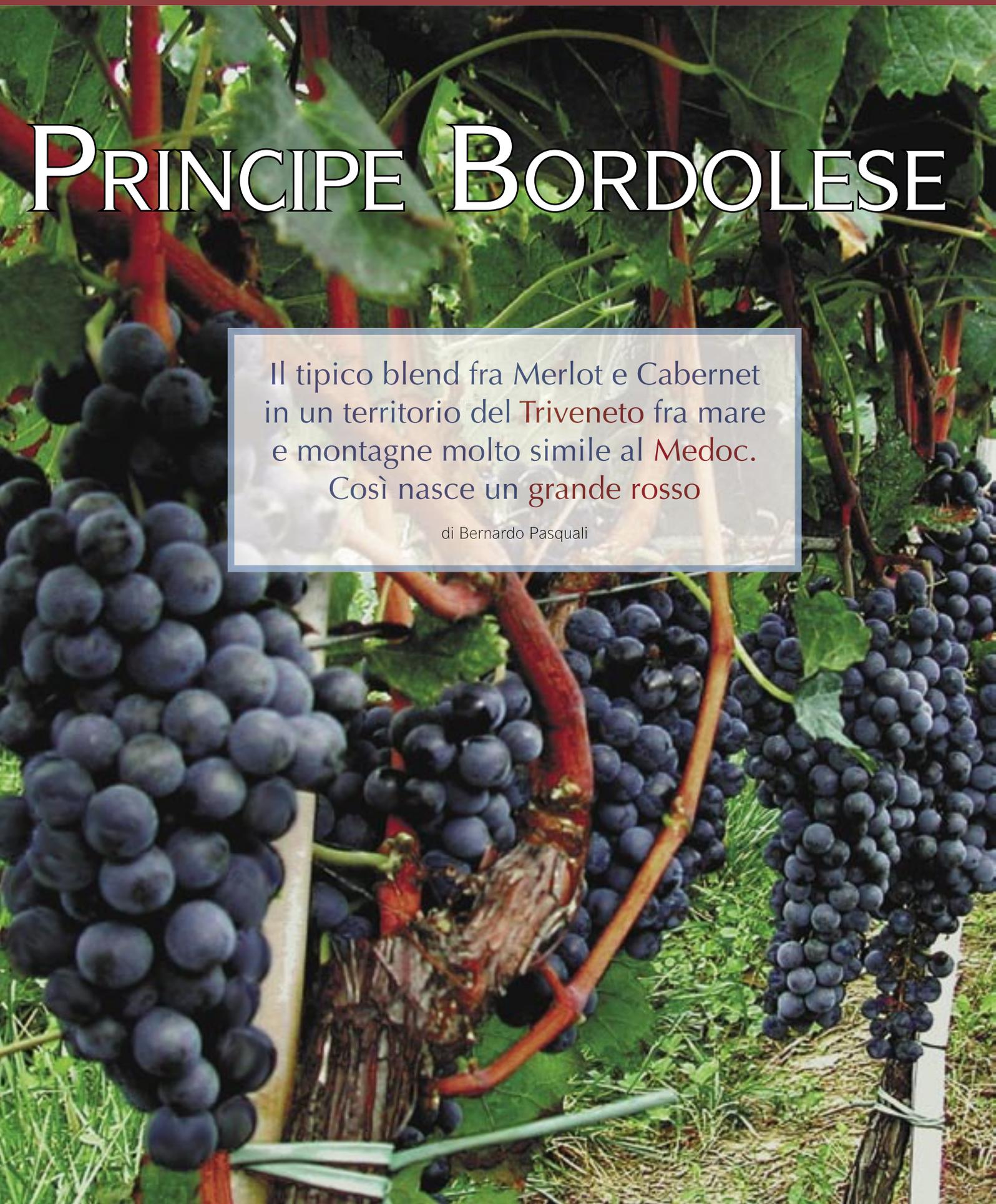


PRINCIPE BORDOLESE

Il tipico blend fra Merlot e Cabernet in un territorio del **Triveneto** fra mare e montagne molto simile al **Medoc**.
Così nasce un **grande rosso**

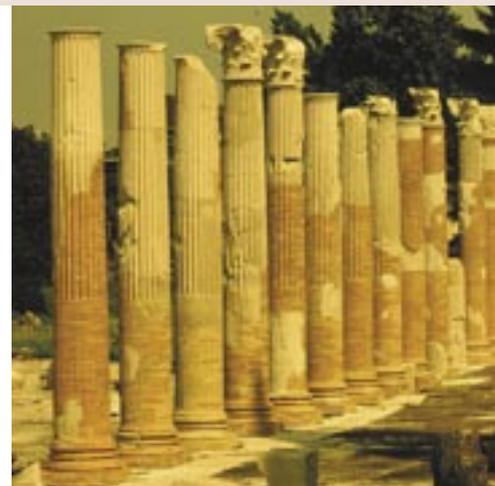
di Bernardo Pasquali



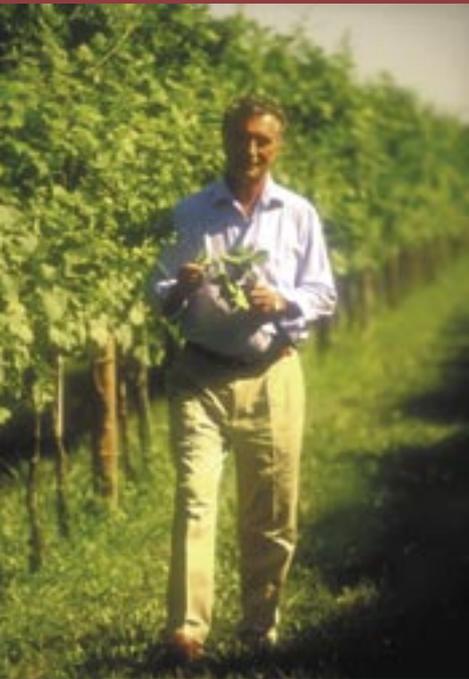
◀ Nasce tra le terre friulane di Aquileia. In un contesto che stranamente si avvicina in modo inequivocabile al magnifico distretto francese delle pianure del Medoc. Un taglio Cabernet Sauvignon - Merlot tipicamente bordolese. Segni particolari? L'impronta del terroir d'origine. Un nome che evoca medievali tenzoni d'onore tra cavalieri e dame di corte. Berengario nasce intorno agli anni ottanta, quando si stava affermando in modo trascinante l'orientamento del consumatore verso vini di struttura, dove l'esaltazione dell'affinamento in legno, doveva emergere con sempre maggiore prepotenza. Una moda che è diventato uno stile, che ha sovvertito l'approccio alla vinificazione di produttori ed enologi, ma soprattutto ha creato un fenomeno di costume che sarebbe resistito sino a pochi anni fa. In quel tempo i Zonin possedevano una tenuta, Cà Bolani, dove era iniziato un percorso di vinificazione per prodotti affinati in barrique. A fronte di una loro iniziale contrarietà si è alla fine deciso di partire con una serie di sperimentazioni sia sui vini bianchi che sui vini rossi. Vennero messe a dimora le vigne con una densità di 5500 ceppi per ha, allevate a spalliera e cordone speronato. Dopo 4 - 5 anni si iniziò la prima vinificazione e si dovette decidere il nome e l'etichetta. Per un vino che proveniva dalle terre della tenuta Cà Bolani di Aquileia e che poi subiva la sua maturazione ed affinamento nelle barriques delle cantine madri di Gambellara, si doveva trovare un nome che rappresentasse una liason



tra i due territori. Durante quel periodo si stava tenendo una bellissima mostra sui Longobardi al Museo di Cividale del Friuli. Proprio da lì maturò l'idea di Berengario, il duca longobardo che partì da Aquileia, conquistò il nord est dell'Italia, si stabilì inizialmente a Verona e poi proseguì fino a Roma dove venne insignito della corona di Re d'Italia. Berengario poi piacque come nome perché poteva essere interpretativo anche del prodotto, nobile nell'anima ed espressivo nella sua dimensione organolettica. Una volta raggiunta una certezza condivisa sul nome si è passati a definire l'etichetta. Per questo ci ha pensato un grafico tedesco che si è stabilito per un mese ad Aquileia per respirare l'aria che respirò secoli prima il teutonico Berengario. Ne nacque una grafica semplice e molto connotata allo stile amanuense monacale di quel tempo con al centro la riproduzione di una fibula longobarda che si trova al museo di Aquisgrana. Quella etichetta non subì mai cambiamenti. Rimase il marchio indelebile di un prodotto nato sperimentalmente e poi affermatosi come uno dei grandi bordolesi d'Italia. Dicevamo dei terreni che si possono ben accomunare ai più blasonati bordolesi. Grossomodo ci si trova allo stesso parallelo, con una vicinanza all'acqua che nel caso della Tenuta Cà Bolani, per il vigneto Ca Vescovo, si estende fino a circa 800 metri di distanza dal mare. In Friuli Cabernet e Merlot sono alloctoni, cioè allevati da più di cento anni e quindi veramente identificativi



anche di queste terre orientali italiane. Terreni franco - limosi, con una buona concentrazione calcarea, dotati di un buon scheletro, freschi e ben drenati, di medio impasto con una buona dose di argilla. Ad Aquileia esiste poi un fattore che migliora la qualità dei vini, ossia il particolare cambio di temperatura tra il giorno e la notte mediato dalla vicinanza delle montagne a nord. Berengario nasce e sviluppa la gran parte della sua qualità in vigna dove si mettono in atto importanti azioni di defogliazione precoce. Non si attua invece il diradamento finale ma solo una sfeminellatura per raggiungere una quantitativo di un solo grappolo per tralcio. In pratica circa 60 - 65 q.li/ha di resa con un quantitativo di circa 1,3 kg di uva per pianta. Questo porta mediamente ad una produzione di circa 50 hl/ha di vino. La vinificazione è semplice con una macerazione lunga di circa tre settimane. Il prolungamento della macerazione porta, soprattutto nel periodo finale, ad un'estrazione anche di una parte polisaccaridica che aumenta la struttura complessiva del vino e la sua morbidezza. Al termine della macerazione il vino passa nelle cantine di Gambellara e subisce l'affinamento in barrique di legno francese. La famiglia Zonin da sempre cerca più il frutto che il legno e quindi la scelta di barriques che non abbiano un carattere eccessivo di cessione è uno



dei fattori preminenti per la scelta delle tonnelleries. Anche per il Berengario si cercano quindi legni che garantiscano micro ossigenazioni stabilizzanti più che stravolgimenti aromatici. Come afferma l'enologo di casa Zonin, Franco Giacosa, "anche Berengario segue la filosofia della famiglia Zonin che è quella di puntare sulla diversità e non sull'omologazione dei prodotti. Quindi un uso dei legni molto attento e dosato senza eccessi. L'obiettivo è raggiungere l'equilibrio. Sempre!"

Di Berengario se ne producono ogni anno circa 40.000 bottiglie che poi seguono differenti linee di mercato. Una parte verso la grande distribuzione,

una parte verso le enoteche e poi l'estero, in particolare gli Stati Uniti. Un vino internazionale anche nel gusto con un'interpretazione elegante che si esprime in supplesse, eleganza, raffinatezza. Anche le annate lo stanno a testimoniare anche se con interpretazioni diverse. Ad una degustazione di Euposia durante la manifestazione dei Bordolessi d'Italia siamo stati orgogliosi di poter affermare che Berengario alla cieca si era posizionato alla pari con Sassicaia. C'è un fattore non sottovalutabile da tenere ben presente per tutti. Berengario si vende a 8 – 10 euro...

In quest'ottica è veramente difficile trovare paragoni! ➤



LA DEGUSTAZIONE DI EUPOSIA

Colore brillante per questo vino rosso rubino tendente al granato. All'olfatto sprigiona sentori fini e delicati di buona intensità. Si riconoscono note vegetali e fruttate, di menta e liquirizia, sui profumi vanigliati tipici

del legno. Al gusto denota una bella materia, piacevoli ed elegante per un vino equilibrato e morbido che ha come punto di forza l'armonia complessiva. (S.V.)

