

Missione Borgogna

La Cà del vino sceglie prodotti di nicchia per chi il vino lo sa comprendere

I vini della Borgogna, pur rappresentando qualche goccia nell'oceano vinicolo, sono vini straordinari. Per numerosi intenditori non esiste altro vino rosso al mondo che possiede la complessità, la pienezza e lo stile dei grandi Pinot Noir della Côte de Nuits, dei grandi *Pommard* e dei *Corton*. Anche i bianchi di Borgogna, i grandi Chardonnay della *Chablis* e della *Côte de Beaune*, hanno conservato la loro originalità e perfezione, malgrado la passione per questo vitigno sia ormai diffusa a livello mondiale. "Abbiamo scelto di promuovere in Ticino i vini della Borgogna, dopo numerosi viaggi in questa terra iniziati per caso oltre dieci anni fa" raccontano i fratelli Patricio e Pier Maria Calderari de La Cà del Vino "una sera dell'aprile del 1992, sulla strada per la Normandia, sostammo a Beaune, pernottando in un bellissimo albergo del XV secolo. Al tavolo della *Grilladine*, ristorante a pochi passi dall'albergo, ci fu servito un *Côte de Nuits village* che provocò in noi un sussulto di meraviglia, tanto era profumato ed avvolgente". Con il passare del tempo le soste in quella regione si fecero sempre più frequenti, divenendo un soggiorno culturale, naturalistico ed enogastronomico arricchito dalle visite approfondite delle cantine vitivinicole, dalle quali con il tempo, nacquero delle sincere amicizie. "Oggi abbiamo capito come il vitigno Pinot Noir per i rossi e lo Chardonnay per i bianchi, siano capaci di esprimere sensazioni così differenti a dipendenza della parcella di provenienza dell'uva e dell'estro umano che interpreta fedelmente il territorio borgognese. La diversità di terroir e dei pro-

dottori è anche, e soprattutto, una ricchezza per la Borgogna. Con i vini che selezioniamo e attraverso le nostre serate a tema cerchiamo di condividere la passione per questi grandi vini con i nostri amici e clienti". Infatti La Cà del vino, oltre alla progettazione e all'arredo di cantine, si occupa dell'organizzazione di eventi enogastronomici e musicali per vivere il piacere del nettare di Bacco, il tutto in stretta collaborazione con i ristoratori della regione e con i produttori di vino locali ed esteri, con particolare attenzione alle case enologiche di questa zona della Francia.

Alla 44esima asta benefica presso les Hospices de Nuits Saint Georges presso il Château du Clos de Vougeot, La Cà del Vino con les Caves des Paulanda, Signor Fasquel, è riuscita ad aggiudicarsi per la seconda volta la cuvée Irène Noblet di Gevrey Chambertin 2004!

Le prime testimonianze della coltivazione della vite in Borgogna risalgono al II secolo. E' tuttavia possibile che i celti l'avessero scoperta e producessero vino ancor prima dell'arrivo dei romani. La tradizione della produzione del vino nei monasteri iniziò con le donazioni all'Abbazia di San Benigno nel 587 e al monastero di Bèze presso Gevrey nel 630. Nel

910 venne fondata l'abbazia di Cluny nel Mâconnais. Nei secoli seguenti l'abbazia non solo diventò un importante centro ecclesiastico, ma creò anche notevoli poderi nelle sempre più vaste comunità vinicole della Côte d'Or. Nel 1098 fu fondato l'ordine cistercense a Cîteaux, vicino a Nuits-Saint-Georges, che promosse sistematicamente la cultura enologica nei monasteri. Il *Clos de Vougeot* fu utilizzato dai monaci per sperimentare i diversi aspetti della viticoltura, che in seguito si diffuse rapidamente nel resto dell'Europa, parallelamente al resto dell'ordine. Nel tardo medioevo furono due gli eventi che condizionarono l'attuale industria enologica. "Il primo"

Appezamenti adiacenti caratterizzati da condizioni completamente diverse per aspetto, pendio e altezza, sono tipici della Borgogna. Con lo stesso vitigno ma con processi di vinificazione diversi, si ottengono vini con bouquet molto differenti





Scelto per voi da La Cà del Vino

Domaine A.F.Gros & François Parent, La Garelle, 5 Grande Rue, F-21630 Pommard

La tenuta è stata creata nel 1988 quando i genitori di Anne-Françoise, Jean e Jeanine Gros di Vosne-Romanée, decisero di cedere alcune parcelle della tenuta familiare. Allo stesso tempo Anne-Françoise rileva una tenuta di Flagey-Echezeaux e in seguito acquista con il marito, François Parent, un vigneto sopra Savigny-les-Beaune. Un po' più tardi, François unisce alla tenuta le proprie vigne, ricevute dalla sua famiglia a Pommard. Con un passato che fa di lui la 13ª generazione di viticoltori, François continua ad acquisire conoscenze e tecniche per vinificare i suoi vini mettendo in evidenza la tipicità e la complessità degli aromi del Pinot Noir. Con la moglie Anne Françoise, hanno riunito in un solo luogo le loro due proprietà installando a Beaune le cantine, la cuverie e le aree espositive della tenuta. François vinifica pure i vini di sua moglie Anne-Françoise. I vini di A.F. Gros: Bourgogne Pinot Noir, Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits, Savigny-les-Beaune Clos des Guettes Premier Cru, Chambolle-Musigny, Vosne-Romanée Maizières, Vosne-Romanée Clos de la Fontaine « Monopole », Vosne-Romanée Aux Réas, Echezeaux Grand Cru, Richebourg Grand Cru. Particolari le etichette dei vini di Anne-Françoise che sono state disegnate dalla pittrice e scultrice francese Marie-Paule Deville-Chabrolle. I vini di François Parent esprimono pure loro il terroir e sono tra i migliori della Bourgogne (vedi recensioni sulle guide): Beaune 1er Cru Les Boucherottes, Pommard 1er Cru Les Arvelets, Pommard 1er Cru Les Pézerolles, Pommard 1er Cru Les Epenots.



DOMAINE A-F GROS

Acquarello dell'artista francese Marie-Paule Deville-Chabrolle che ha creato tutte le etichette dei vini di Anne-Françoise

continua Calderari “ fu un editto firmato da Filippo l'Ardito che avrebbe espulso il vitigno Gamay dalla Borgogna, spianando la strada al predominio del Pinot Noir nella produzione di qualità. Questo perché il Gamay ha una miglior resa in terreni molto acidi e granitici, non in quelli argillo-calcarei come in Bourgogne. Nei terreni più fertili, essendo un vitigno che dà una resa eccezionale, il Gamay rischia di riempire il vigneto di uva, dando un vino diluito. Il secondo evento, nel 1443, fu la donazione da parte del cancelliere di Filippo il Buono, Nicolas Rolin, degli *Hospices de Beaune*, la cui asta annuale dei vini è tuttora considerata la più importante manifestazione del mercato vinicolo borgognese e ha luogo per tradizione, dal 1859, ogni terza domenica di novembre”. La legge napoleonica sulla successione ereditaria, dopo la rivoluzione francese, fornì le fondamenta per la costituzione della struttura sociale e fondiaria, ancora prevalente nell'odierna Borgogna. Da allora, il patrimonio viene suddiviso in parti uguali fra tutti i figli, rendendo gli appezzamenti di proprietà dei singoli sempre più piccoli. Elemento fondamentale della Borgogna è il *terroir*, cioè la combinazione delle caratteristiche del suolo, topografiche e climatiche e

le metodologie di viticoltura utilizzate nei tempi. I famosi terroir della Borgogna sono caratterizzati dalla presenza di suolo calcareo. Con un terreno calcareo e gessoso, lo Chablis offre le condizioni ideali per lo Chardonnay. I suoli calcarei, argillosi e marnosi della Côte d'Or si formarono dopo l'erosione delle alte terre del Giura, che sollevandosi al di sopra della Côte d'Or fecero precipitare nella valle gli strati calcarei. Questo spiega perché in un'area relativamente piccola si possono trovare molti tipi di terroir diversi con caratteristiche che si riflettono nella fragranza dei vini. Oltre al Pinot Noir e al Chardonnay, vitigni dominanti in Bourgogne, svolgono importanti ruoli secondari l'Aligoté e il Gamay. “La regione è alquanto frammentata e gli standard qualitativi possono variare notevolmente, persino nelle categorie dei vini più costosi. La degustazione di questi vini permette di capire la diversità di vinificazione e di terroir: per questo motivo Cà del Vino organizza degustazioni presso la cantina, per rendere più trasparente ed apprezzato il vino di Bourgogne. È in ogni caso in questa regione francese che il Pinot Noir unisce la finezza alla robustezza, l'eleganza alla forza, come in nessun'altra parte del mondo”.



La Cà del Vino di Patricio e Pier Maria Calderari / Via Cercera / 6862 Rancate / Tel. 091 640 00 35 / Fax 091 640 00 31 / cadelvino@calderari.ch / www.calderari.ch / La Cà del Vino organizza, su richiesta, dei programmi escursionistici in Bourgogne
Per approfondire / www.vins-bourgogne.fr (L'École des Vins de Bourgogne e Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne)