

L'arte sapiente dell'assemblaggio



Molti i meriti del Poncale 2010, un eccellente bianco friulano di Marchiopolò ottenuto dall'abile unione dei vini di tre uve diverse. Un prodotto elegante, delicato e gustoso

Dei vini che mi passano nel bicchiere per professione, per scelta o per caso, mi piace sapere sempre il più possibile. Perché ognuno ha la sua storia, diversa una dall'altra e differente anche da un anno all'altro. Perché quando si ha a che fare con una natura imprevedibile e territori che mutano la pelle come i serpenti in base alle condizioni ambientali, nulla va mai dato per scontato. Una premessa che può essere utile per farvi capire perché sono interessato ai vini che produce Marchiopolò, azienda che ha sede vicino... all'ippodromo di San Siro a Milano e vigneti in compartecipazione sparsi in tutt'Italia. Spiego meglio. L'azienda è stata varata qualche anno fa da Gian Luigi Marchiorlo, un brillante signore veneto che fa affari anche in altri settori ma che ha sempre avuto la passione del vino (e dell'imprenditoria). Passione riversata verso i buoni prodotti di uve locali, derivanti da piccole pro-



duzioni, da assemblaggi sapienti e curiosi. Vini così, da voler fare e da dover valorizzare, nel tempo ne ha trovati tanti. Ma non ha potuto certo permettersi di acquistare vigne in ogni luogo dove scovava "materie prime" interessanti. Perciò ha fatto un'altra operazione. Si è trovato un amico-enologo di assoluta fiducia, il cortinese Fabrizio Zardini, e lo ha spedito in giro per l'Italia a selezionare terreni, filari e uve di produttori consolidati, stabilendo con loro parametri, regole e procedimenti per fare il vino insieme. Non tutto, naturalmente; il produttore a casa sua è libero di fare quel che gli pare. Tuttavia qualche ettaro di vigna e qualche botte di affinamento devono seguire le regole dettate dalla casa madre milanese, che poi si occupa di commerciare i vini ottenuti in joint venture - per utilizzare un termine di economia aziendale che sta a indicare una specie di società mista - con il proprio, particolare marchio. Perciò Marchiopolò i vini li fa

**Collio Goriziano Doc Bianco
"Poncale" 2010**

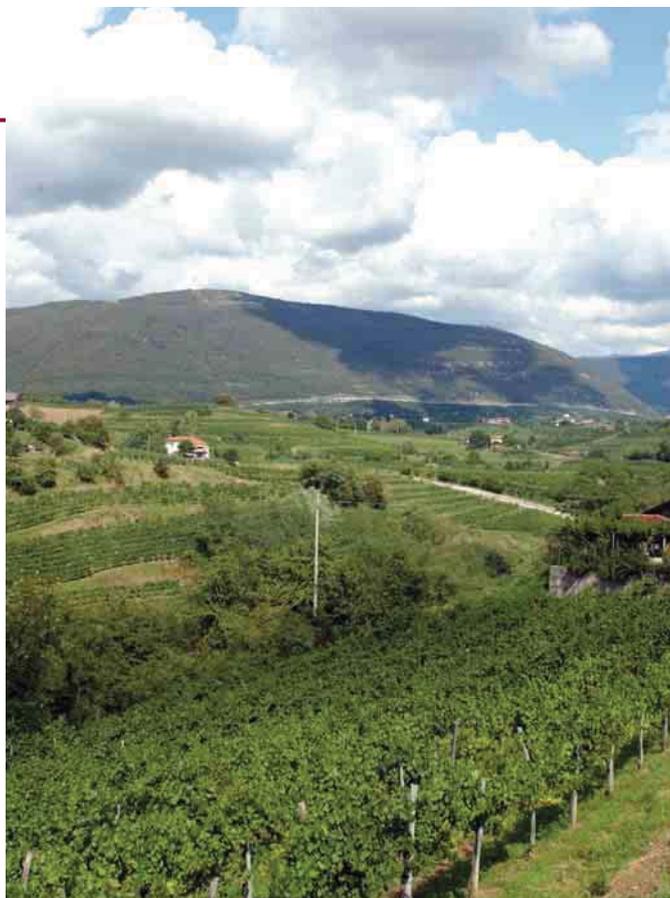
Marchiopolò
Via Remigio Paone 2
20153 Milano (Mi)
tel. 02.45281744
fax 02.48202850
www.marchiopolò.it
21 euro

davvero: sceglie stabilisce, coordina interventi agronomici e di cantina, partecipa, unisce sforzi e intenti a produttori che già la sanno lunga. Addirittura lunghissima la sa, per esempio, Robert Fiegl (oltre ai suoi fratelli Martin e Matej), di Oslavia, con cui Gian Luigi Marchiorello ha prodotto un bianco che ho assaggiato di recente e che mi è piaciuto davvero tanto. Perché la famiglia Fiegl coltiva le uve tra i colli goriziani dall'anno 1782, ovvero da 230 anni, e da moltissimi lustri le trasforma in eccellenti vini.

La grande cura delle uve

Quello che vi suggerisco io è il Poncale 2010, fatto con un assemblaggio – arte in cui i friulani sono in genere gran maestri – di ribolla gialla, pinot grigio e friulano. Nome quest'ultimo che, anche se dovrebbe essere già entrato nella testa di tutti, è quello relativamente nuovo del vecchio, caro tocai. Il nome del vino invece deriva da “ponca”, un particolare terreno che è un misto di marna e arenaria, tendente a sfaldarsi in superficie ma piuttosto consistente in profondità. Terreno che ricopre una bella fetta dei 30 ettari vitati che fanno parte della storica azienda e dai cui si raccolgono le uve necessarie per fare le 130mila bottiglie prodotte annualmente, all'80% contenenti vini bianchi. Come lo è, appunto, questo Collio Goriziano Doc, denominazione che accompagna il Poncale 2010.

Una delle buone fissazioni della Marchiopo è la selezione delle uve. Di ogni vino non vengono fatte produzioni industriali. Tutt'altro, il più delle volte si tratta di poche migliaia di pezzi. Perciò in ogni cesto che arriva in cantina ci devono essere rigorosamente le uve che più si avvicinano alla perfezione, scelte realmente grappolo per grappolo. Da filari ai quali già in partenza è imposta una resa molto bassa, nel nostro caso 60 quintali per ettaro. I grappoli vengono lasciati interi, pressati con molta delicatezza. Segue una parziale criomacerazione, e anche la fermentazione avviene



La coltivazione dei vigneti viene fatta nel pieno rispetto della natura con un basso impatto ambientale.

sempre sotto continuo controllo della temperatura. Poi il merito affinamento, parte in acciaio e successivamente in bottiglia, affinché anche l'amalgama dei vini di tre uve all'origine diverse dia complessità e carattere al prodotto finale.

Il pinot grigio origina vini tendenzialmente ricchi di aromi e non molto acidi. La ribolla gialla ha grappoli più piccoli e meno compatti del pinot ma grandi

caratteristiche organolettiche, con buona acidità, corpo, toni floreali e vegetali. Eppoi c'è il tocai, scusate, il friulano: ricco, fresco, morbido, sapido.

L'annata 2010 ha fatto esordio nel bicchiere con un bel colore paglierino intenso. A colpire con maggiore immediatezza e particolarità è stato però l'insieme dei profumi, che ha ricordato al naso mandorla fresca, ananas e susina gialla, alla

Il bicchiere

Il campionario aromatico di questo vino bianco è piuttosto articolato e fresco. Ricorda la mandorla appena sgusciata, l'ananas, la susina, la pesca bianca. Profumi che salgono al naso con immediatezza ed eleganza. Perciò, anche se io preferisco sempre bicchieri di una certa ampiezza, per questa edizione 2010 del Poncale può andare bene anche un calice di medie dimensioni, a forma di tulipano, in modo che il naso sia ancor più facilmente soddisfatto dalla più rapida risalita degli aromi dalla superficie del vino.



Professione Sommelier

Il lavoro del sommelier è quello di mettere un vino "ai raggi X", per scoprirne tutti i segreti e le caratteristiche. Ogni mese Giorgio Rinaldi, esperto di tecnica della degustazione, relatore dell'Ais (Associazione Italiana Sommelier) e Master in analisi sensoriale, ci racconta in dettaglio i suoi assaggi, le sue impressioni, i suoi giudizi di esperto.



quale si è poi aggiunta anche una nota altrettanto fresca di pesca bianca. In bocca si è evidenziata la corposità ma anche la morbidezza, seguita da una decisa persistenza. È stata presente, ben bilanciata, anche una giusta acidità. Il tutto in equilibrio assoluto e decisamente stabile; penso che questo vino non dovrebbe essere soggetto a variazioni organolettiche dettate dall'eventuale passare del tempo. Ho detto “eventuale” perché poi un bianco così, una volta trovato, si stappa subito e si beve molto volentieri, in ogni occasione. Perché è elegante, non certo irruento e decisamente persistente. Non saprei trovargli al momento un abbinamento con un piatto particolare. Io l'ho provato con una omelette al prosciutto e con un primo di penne al sugo di triglia, quindi tipologie di sapori proprio diverse. Questo Poncale si è comportato magnificamente con tutti e due i piatti. Provate, sperimentate e godetevi questo buon vino friulano senza troppo pensare al piatto e alla sua breve vita.