Appunti di Sara Passaro



Vittima del suo successo!

Il Beaujolais è l'esempio lampante di quanto si possa essere vittime del proprio successo.

Il Beaujolais Nouveau non è "Il Beaujolais", per la verità non è neppure una denominazione, ma l'esempio di quanto un prodotto possa essere spinto da un buon marketing!

Eppure, tutti lo identificano come "Il Beaujolais"...

Un po' di storia...

Tutto inizia il 13/11/1951, quando sulla Gazzetta ufficiale viene pubblicata una nota in cui si accorda il permesso, a tutti i produttori di Beaujolais, a poter mettere in vendita il proprio vino in primeur a partire da quel giorno e, dunque, prima della data fissata (15 dicembre).

In seguito, a partire dal 1985, la data di uscita del Beaujolais Nouveau viene fissata per le ore 00:00 del terzo giovedì di novembre. Ed è proprio in quegli anni che il Beaujolais Nouveau inizia a vivere il suo periodo di maggior successo, un successo che ha oscurato, almeno fino ad una quindicina di anni fa, tutto il resto della produzione locale.

Giusto per dare un'idea in cifre, delle circa 22,6 milioni di bottiglie di Beaujolais Nouveau prodotte nel 2016, circa il 50% è stato venduto all'estero. Di questo 50 %, almeno la metà è andata al Giappone, seguono gli Stati Uniti, il Regno Unito e la Cina, includendo Hong-Kong.

Eppure, dopo l'euforia degli anni '80, la gloria del Beaujolais Nouveau sembra essere nettamente in calo, infatti nell'ultima quindicina di anni c'è stata una forta flessione verso il basso delle richieste di Beaujolais Nouveau.

Allo stesso tempo, potrebbe essere giunto il momento della rivincita della parte migliore della produzione del Beaujolais, e cioè dei suoi crus.

La Regione

Ma, cerchiamo di capirci qualcosa di più...

Quando si parla di Beaujolais ci si riferisce ad un'area viticola facente parte della Borgogna. (vedi mappe)

La regione del Beaujolais si estende per una lunghezza di circa 50 km (tra Mâcon a Nord e Lyon, a sud) ed una larghezza di 15 km, costeggiando il bordo orientale del Massiccio Centrale ad ovest e il fiume Saona ad est.

Posizionata sui dipartimenti del Rhône e della Saône-et-Loire, questa regione costituisce, dunque, il prolungamento meridionale della Borgogna viticola e, come questa, è caratterizzata da un clima continentale moderato.



Questo significa che la temperatura media durante il periodo di accrescimento va dai 16,5 ai 18,5 °C; inoltre, trattandosi di clima continentale, le variazioni di temperatura tra il mese più freddo e quello più caldo sono piuttosto significative.

Le basse temperature durante la fioritura, l'allegagione (fase iniziale dello sviluppo dei frutti) e durante il periodo di invaiatura (fase in cui cambia la colorazione della buccia degli acini) e di maturazione finale, possono rappresentare un problema per le uve.

Inoltre, le piogge sono concentrate durante l'inverno, mentre, durante la primavera, si possono avere problemi di ghiacciate, che possono danneggiare le gemme del Gamay, tipico vitigno con un periodo di germogliamento anticipato.

D'estate, la regione risente sia dell'influenza oceanica che di quella mediterranea, per cui le estati sono corte, e spesso soggette a grandinate intense che possono danneggiare, in maniera anche importante, i raccolti.

Questo dipende anche dalla presenza del massiccio centrale, che se da una parte protegge i vigneti dalle perturbazioni oceaniche e tempera l'influenza mediterranea, dall'altra estremizza le perturbazioni meteo, poichè sulle sue cima si concentrano correnti di aria fredda e nubi che poi si traducono, per l'appunto, in violente grandinate.

L'intera regione ha una superficie pari a 160.000 ha, con una superficie vitata complessiva pari a 15.599 ha, di cui 15.330 ha dedicati al Gamay e 269 ha dedicati allo Chardonnay.

I rossi sono prodotti dal vitigno Gamay noir à jus blanc, ovvero a polpa bianca, che si declina in due forme, il gamay geoffray e il petit gamay.

Il vitigno: Gamay



Il Gamay, figlio dell'incrocio tra Pinot Noir e Gouais, sconta, in un certo senso, la colpa di essere un vitigno particolarmente produttivo, talmente produttivo da essere bandito nel 1395 dalla Borgogna, a mezzo di un editto, da Filippo il Temerario, che elesse a vitigno principe della Borgogna il meno produttivo Pinot Noir, ritenuto capace, già all'epoca, di dare vini di elevata qualità.

Fortuna ha voluto che esso trovasse riparo in Beaujolais, dove ha trovato il suo habitat ideale su suoli granitici e scistosi, poveri di nutrimento.

Vitigno a gemmazione e maturazione precoce (si raccoglie tra la fine di agosto e la prima decade di settembre), viene allevato con alte densità che vanno tra gli 8.000 e i 10.000 ceppi/ettaro, per controllare la sua "esuberanza", tipicamente ad alberello, o gobelet, con il tronco che non supera l'altezza di un polpaccio. Questa forma di allevamento permette di mantenere le



uve più vicine al suolo, in modo che possano beneficiare del calore da esso assorbito e restituito per irradiazione.

Questo, unito al metodo tipico di vinificazione del Beaujolais, che richiede l'uso di grappoli interi, fa si che la vendemmia debba essere necessariamente manuale.

La produzione media annuale della regione è di circa 700.000 hl.

La struttura delle denominazioni

Nel suo insieme, la regione conta 12 AOC:

- **Beaujolais**, Appellation Régionale, comprende rossi, rosati e bianchi; sotto questa AOC ricade anche la denominazione AOC **Beaujolais Supérieur**, che comprende solo rossi e rosati;
- Beaujolais-Villages, Appellation sous-régionale, comprende rossi, rosati e bianchi;
- 10 Crus du Beaujolais, Appellations Communales, solo rossi:
 - 1. **Brouilly**;
 - 2. Chénas;
 - 3. Chiroubles;
 - 4. Côte-de-Brouilly;
 - 5. Fleurie;
 - 6. Juliénas:
 - 7. Morgon;
 - 8. Moulin-à-Vent;
 - 9. Régnié;
 - 10. Saint-Amour.

L'area geografica della AOC Beaujolais comprende il territorio di 85 comuni del dipartimento del Rhône e 11 comuni del dipartimento della Saône-et-Loire. Mentre, quella indicata sotto il nome di AOC Beaujolais-Villages, comprende i territori di 30 comuni del dipartimento del Rhône e 8 del dipartimento della Saône-et-Loire situati nella parte nord della zona viticola.

I terreni

Nella zona distinguiamo tre principali tipi di terreno:

• Terreni sabbiosi e/o argillosi a reazione acida a nord

Questi terreni derivano da rocce primarie vulcaniche, granitiche, scistose e triasicoarenacee alterate e disgregate in sabbia, sabbia grossolana, argille e pietrisco di spessore variabile. Le formazioni granitiche dominano. Il granito rosa salmone, disgregato in arenaria granitica sabbiosa detta "gore" nel Beaujolais, da terreni acidi, poveri e filtranti sui quali sono impiantati i cru del Beaujolais.

• Terreni più profondi argillosi e argillo-calcarei, a sud



Essi emergono sul substrato sedimentario calcareo di epoca giurassica. Su questi territori si producono i vini AOC Beaujolais propriamente detti.

• Terreni limo-argillosi

Alle pendici, ai piedi dei versanti, sui terreni che vanno dalla valle della Saône fino alla parte bassa delle colline addossate ai monti del Beaujolais.

Questi terreni, relativamente piani, sono ricoperti di sedimenti detritici dovuti all'erosione dei rilievi limitrofi, mischiati o non ai sedimenti fluviali recenti apportati dalle esondazioni della Saône sotto forma di argilla o limo depositato dal vento nella forma di loess: vi si producono vini più leggeri.

Nella regione, il metodo tradizionale di vinificazione dei vini rossi ricorre alla macerazione semi-carbonica, che consente la creazione di vini rossi aromatici e fruttati.

Per quanto riguarda, invece, i vini bianchi e rosati, parliamo invece di una produzione abbastanza limitata.

La regione è famosa per i suoi vini "nouveaux", novelli, detti anche vini di festa. Ma, accanto a questi vini, leggeri e beverini, da bere nell'arco dell'anno, troviamo vini di qualità superiore, da invecchiamento, caratterizzati dalla posizione e orientamento dei vigneti sui versanti, in alto o alle pendici, e dalla diversa natura dei terreni su cui sono piantate le viti.

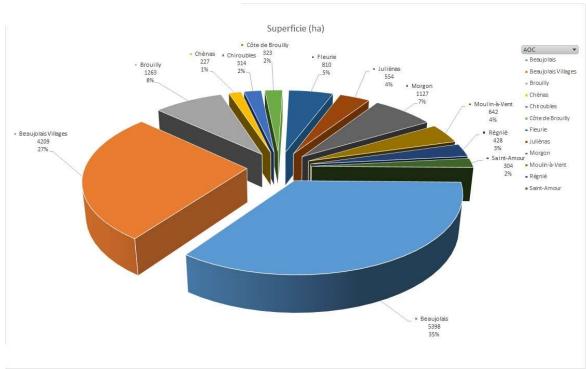
Qualche numero

AOC	Superficie (ha)	Produzione (hl)	Produzione (bottles)
Beaujolais	5.398	270.939	36.100.000
Beaujolais Villages	4.209	217.816	29.000.000
Saint-Amour	304	15.178	2.000.000
Juliénas	554	22.601	3.000.000
Chénas	227	10.318	1.300.000
Moulin-à-Vent	642	24.300	3.200.000
Fleurie	810	27.732	3.700.000
Chiroubles	314	6.252	850.000
Morgon	1.127	46.856	6.250.000
Régnié	428	17.774	2.400.000
Côte de Brouilly	323	16.153	2.150.000
Brouilly	1.263	62.544	8.350.000
	15.599	738,463	98,300,000

valori riferiti al 2016

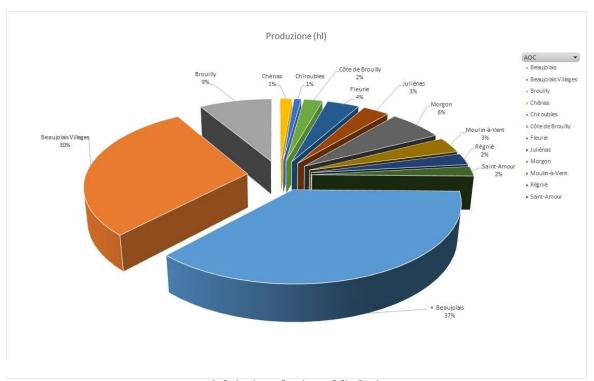


Nel 2016 sono state vendute 22,6 milioni di bottiglie di Beaujolais Nouveau, un po' meno di ¼ della produzione totale della regione, mentre il numero di bottiglie di Beaujolais prodotto nei 10 crus è stato di 33,2 milioni, ovvero circa 1/3 della produzione totale.

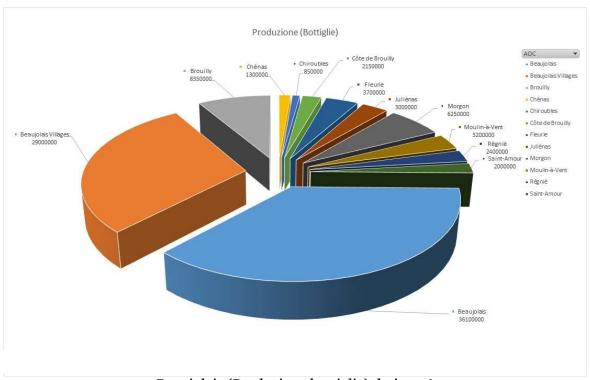


Beaujolais (Superficie ha) dati 2016





Beaujolais (Produzione hl) dati 2016



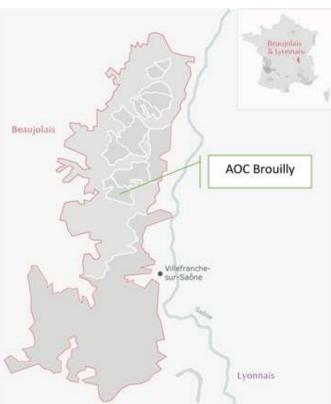
Beaujolais (Produzione bottiglie) dati 2016



Le AOC in degustazione

AOC BROUILLY

La AOC Brouilly, comprende il territorio di 6 comuni e conta in totale circa 1.263 ha di superficie.



La superficie vitata circonda il Monte Brouilly, sulla cui sommità troviamo anche un altro dei 10 cru: la AOC Côtede-Brouilly.

La produzione dei vini rossi, nel 2016, ha raggiunto i 62.544 hl, circa 8.350.000 bottiglie. Si tratta, dunque, della più importante area di produzione, per taglia e rendimento, tra i crus del Beaujolais.

Quattro tipi di suolo compongono il terroir della AOC Brouilly:

- ad ovest, un suolo rosa su uno zoccolo granitico;
- ad est, un suolo ghiaioso più morbido su roccia meno acida:
- a sud, un suolo argillo-calcareo e siliceo; e a tratti un suolo sul quale si trovano rocce affioranti alterate.

Dalla vinificazione delle uve raccolte, si

ottengono vini di colore rosso che vanno dal rubino al granato, con aromi di frutti rossi (ciliegie, mirtillo, cassis, fragola, lampone), liquirizia, caffè e note floreali di peonia e di violetta.

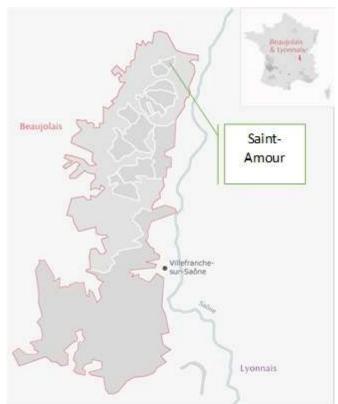
In bocca, questi vini si rivelano come vini piuttosto morbidi, con una densità presente e fine. I tannini, fini e rotondi, sostengono il vino dandogli un finale fresco e persistente, di note di more, fragole e ciliegie, con una punta di liquirizia. Armoniosi, carnosi e vinosi in bocca, si tratta di vini che possono essere conservati tranquillamente dai 5 ai 10 anni (garde moyenne).



AOC SAINT-AMOUR

I suoi terreni si trovano nella parte nord del Beaujolais, 20 km a sud di Mâcon. I vigneti si estendono su 304 ha di terreno, granitico e argillo-siliceo a circa 240 m di altitudine, e, nel 2016, hanno prodotto 15.178 hl di vino rosso di gran qualità (più di 2 milioni di bottiglie).

Dal Gamay vengono prodotti due tipologie di vino, una con macerazione breve e una con macerazione lunga.



I vini a macerazione breve, sono vini morbidi, caratteristici e complessi dal colore rubino. Si distinguono aromi di frutti rossi (cassis e lampone), ma anche albicocca e pesca, note floreali di peonia. Sono vini da bere entro l'anno seguente la commercializzazione.

Quelli a macerazione più lunga, invece, sono vini possenti, grassi e strutturati, caratterizzati da aromi di amarena, frutta sotto spirito, kirsch e spezie. Con buona capacità di invecchiamento, sono comunque da bere entro i 4 anni dalla commercializzazione.

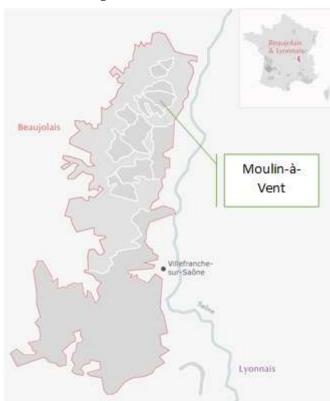
All'interno dell'AOC Saint-Amour si distinguono 12 particelle, i cosidetti lieux-dits, con particolari caratteristiche topografiche e/o storiche che possono talvolta essere riportate in etichetta: La Côte de Besset, Le Clos de la Brosse, Les Champs grillés, Le Clos des Guillons, Le Mas des Tines, Vers l'Église, Le Chatelet,

Le Clos des Billards, Les Bonnetes, En Paradis, La Folie, Le Clos du Chapitre.



AOC MOULIN-À-VENT

La AOC Moulin-à-Vent è situata nei dintorni della comunità di Moulin-à-Vent, su circa 642 ha. I suoi terreni sono costituiti da uno zoccolo granitico (gores) ricoperto di sabbia e questo li rende suoli magri e ben drenanti.



Inoltre, beneficiando della particolare area climatica, i vigneti crescono bene sui versanti, dai declivi a volte piuttosto severi, del Romanèche-Thorins e del Chènas, con una produzione annua di vini che, nel 2016, ha raggiunto i 24.300 hl, ossia più di 3,2 milioni di bottiglie.

I vini prodotti hanno colore che va dal rubino, con sfumature violacee, al granato. Al naso si percepiscono, intense e nette, note di frutti rossi maturi come la ciliegia, note floreali di iris, rosa appassita e violetta, note animali e di spezie si svelano con l'invecchiamento.

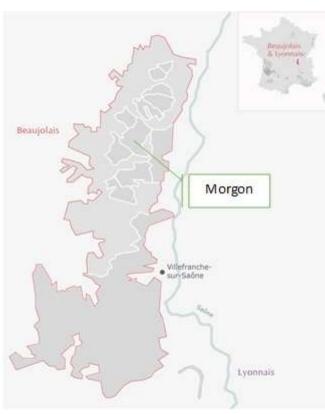
In bocca, sono vini strutturati e complessi, dalla consistenza carnosa, densa e soffice, con bei tannini fini e vellutati. Sono ottimi vini da invecchiamento (anche 10 anni per le migliori annate). Da bere a 16°.

All'interno della AOC Moulin-à-Vent si distinguono 15 lieux-dits: Les

Carquelins, Les Rouchaux, Champ de cour, En Morperay, Les Burdelines, La Roche, La Delatte, Les Bois maréchaux, La Pierre, Les Joies, Rochegrès, La Rochelle, Champagne, Les Caves, Les Vérillats.



AOC MORGON



I suoi vigneti, situati a sud di Mâcon e a nord di Lione, beneficiano dell'esposizione est dei dolci versanti del monte di Py. La superficie vitata è di circa 1.127 ha.

Il terroir è soggetto all'incontro del clima oceanico, temperato dalla presenza della Loira, del clima mediterraneo in estate e di quello continentale in inverno.

Sotto questa denominazione sono stati prodotti, nel 2016, 46.856 hl di vini rossi, ossia 6.250.000 bottiglie. Pur trattandosi sempre dello stesso vitigno, il Gamay, i vini del Morgon sono complessi tanto quanto i suoli che compongono il loro terroir.

Hanno colore ocra rossa a causa del manganese che compone i suoli, e note al naso molto specifiche, di uva spina, ciliegia, e soprattutto di sherry, dovute allo scisto decomposto dei suoli, detta localmente "pietra marcia", ma anche di liquirizia e violetta, seguite da note di

frutta sotto spirito.

I vini più strutturati vengono fatti maturare in legno, acquisendo anche note importanti di spezie, di kirsch e di muschio.

Sono vini molto persistenti in bocca, che con l'evoluzione, acquisiscono il famoso sentore di sherry.

I vini prodotti in questa AOC sono vini con ottime capacità di invecchiamento, e possono essere tenuti in cantina anche per più una decina di anni. Da bere a 16°.

All'interno dell'AOC Morgon si distinguono 6 lieux-dits: Les Charmes; Corcelette; Côte du Py; Douby; Grand Cras; Les Micouds.



LA MACERAZIONE CARBONICA E SEMI-CARBONICA

La macerazione carbonica è una particolare tecnica di vinificazione, in cui non è prevista la pigiatura delle uve, spesso associata alla produzione di vini novelli, ma se è vero che tutti ivini novelli vengono prodotti con questa tecnica, non è assolutamente vero che essa permetta di produrre esclusivamente questa tipologia di vini, anzi.

La genesi della macerazione carbonica

Come spesso accade nel mondo del vino, anche questo metodo è stato ideato, per puro caso, dai francesi. Più precisamente, da un gruppetto di ricercatori francesi della stazione scientifica di Narbone nel 1934.

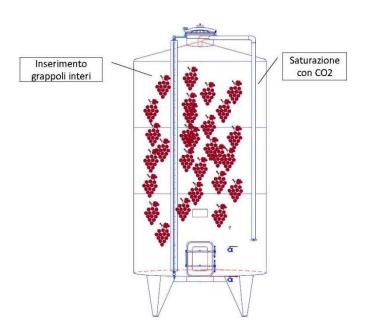
In realtà, i loro studi erano volti a trovare un metodo di conservazione delle uve, data l'assenza all'epoca di celle frigorifere. Ed infatti, l'esperimento prevedeva la conservazione dei grappoli a bassa temperatura e a contatto con anidride carbonica.

Dopo un paio di mesi, i ricercatori si accorsero che i grappoli erano diventati gassosi e frizzanti, con un sapore particolare e gradevole. Questo però li rendeva, del tutto inadatti alla commercializzazione.

A questo punto, pensarono di vinificare le uve così trattate. Fu così che ottennero un vino insolito, particolarmente profumato e molto piacevole, pronto dopo sole poche settimane dal raccolto.

In cosa consiste la macerazione carbonica.

La vinificazione tradizionale si basa sulla fermentazione alcolica innescata da lieviti che



possono essere presenti sulle uve o appositamente selezionati ed aggiunti.

Nella macerazione carbonica, invece, la vinificazione, inizialmente, non fa ricorso ai lieviti, nn

ma avviene innescando il metabolismo anaerobico delle uve, in assenza di ossigeno. Questo almeno è quello che ci si aspetterebbe in linea teorica.

Nella realtà, accade però che le uve poste sul fondo vengano schiacciate dalla massa che le sovrasta, e



questo inneschi anche una fermentazione alcolica normale.

Dopo la vendemmia, i grappoli non subiscono processi di diraspatura, ma vengono posti, ancora interi, in serbatoi di acciaio, ermeticamente chiusi. Questi serbatoi vengono poi riempiti fino a saturazione con anidride carbonica.

L'assenza di ossigeno modifica il metabolismo degli acini che adotteranno un metabolismo anaerobico. Inizieranno così a produrre, a partire dagli zuccheri, etanolo, calore e anidride carbonica.

In pratica, si innesca una fermentazione intracellulare, o auto-fermentazione.

Infatti, i lieviti presenti sulle bucce, che sono organismi aerobici, ossia necessitano di ossigeno per nutrirsi, per sopravvivere modificheranno il loro metabolismo, e penetreranno all'interno degli acini in cerca di nutrimento.

Gli effetti della macerazione carbonica.

Questo processo favorisce la formazione di composti volatili, i profumi del vino, con importanti sentori fruttati di fragola, lampone, e frutti di bosco. Inoltre, ci sarà un arricchimento in glicerina, che darà grande morbidezza al vino.

La migrazione dei pigmenti e altre sostanze dalla buccia alla polpa donerà un colore vivace e brillante, che andrà dal rosso al porpora intenso, con riflessi violacei. Ed, infine, la parziale distruzione di acido malico permetterà di avere tannini delicati.

La macerazione carbonica andrà avanti per 5-20 giorni, ad una temperatura compresa tra i 25 e i 30°.

Al suo termine, tutta questa massa verrà pigiata sofficemente e, dopo la svinatura, sarà posta in un tino per completare la fermentazione alcolica, terminando la trasformazione degli zuccheri in alcool. Infine, subirà la fermentazione malolattica.

Alla fine, si ottiene un vino con una gradazione che va dagli 11 ai 13 gradi, pronto per essere messo in commercio, dopo qualche giorno di riposo in bottiglia.

Questa tecnica si differenzia leggermente da quella tipica del Beaujolais dove si utilizza, prevalentemente, la cosiddetta macerazione semi-carbonica.

In questo caso, non si aggiunge anidride carbonica esogena, ma il serbatoio viene saturato di anidride carbonica prodotta dalla fermentazione alcolica spontanea delle uve poste sul suo fondo.

La macerazione semi-carbonica permette di produrre non solo vini da bere giovani, ma anche vini con un'interessante capacità di invecchiamento, proprio in virtù del fatto che viene sfruttata la fermentazione alcolica spontanea.

Per i vini del Beaujolais va fatta poi un'ulteriore precisazione, la macerazione semi carbonica, dura al massimo 10 giorni, come da disciplinare della AOC, e i vini "primeur" o "nouveau" vengono messi in commercio a partire dal 3 giovedì di novembre, come stabilito dalla regolamentazione francese.



Cosa degustiamo?

Domaine Lapierre

Il Domaine Lapierre si trova a Villié-Morgon, nel cuore del Beaujolais, gli ettari di proprietà sono circa 13 e distribuiti intorno al comune di Villé-Morgon e 2 sulla Côte du Py, appartenenti alla zona più importante del Beaujolais: Morgon.

L'azienda è condotta secondo criteri di agricoltura naturale sin dal 1981.

Nel 1995, il papà di Mathieu, **Michel Lapierre**, ha rilevato inoltre Château Cambon assieme al suo amico **Jean Claude Chanudet**, proprietario del Domaine Chamonard, dove viene prodotto il Brouilly "Château Cambon", da vigne di età media di 50 anni, piantate su 2 ettari di terreni granitici e argillosi, ed allevate ad alberello.

Le uve, raccolte a mano e accuratamente selezionate, subiscono una macerazione semicarbonica e una fermentazione alcolica spontanea, ad opera dei lieviti indigeni presenti sulle bucce, in contenitori di acciaio, dunque, senza lieviti selezionati e solfiti aggiunti, mentre l'affinamento viene fatto in botti di rovere usate da 216 litri per 6/9 mesi.

Tutti i vini di questo Domaine sono classificati <u>TripleA</u> (Agricoltori, Artigiani, Artisti)ⁱ

Vini in degustazione:

- Brouilly, Chateau Cambon, 2016
- Morgon 2017



Terres Dorées

Il Domaine Terres Dorées, situato a Charnay-en-Beaujolais, nei pressi di Villié-Morgon, è gestito da **Jean-Paul Brun**.

Le vigne si distribuiscono su 44 ettari di terreno, dislocati su differenti terroir. I vitigni coltivati sono Gamay, Chardonnay, Pinot Noir e Roussanne, e le denominazioni prodotte sono Moulin-à-Vent, Morgon, Brouilly, Saint-Amour e Fleurie.

Jean-Paul Brun, che viene considerato un maestro nella regione, utilizza metodi di agricoltura biologica, terreni lavorati con l'aratro, rame o zolfo come antiparassitari, vendemmie manuali a piena maturità, fermentazione sui propri lieviti.

In questo caso, siamo davanti ad una "eccezione", poiché la vinificazione è quella tradizionale borgognona, ossia diraspatura, macerazione lunga e rimontaggi regolari, mentre l'affinamento viene fatta in parte in cemento e in parte in botti.

La vinificazione avviene ad opera dei lieviti indigeni presenti sulle bucce delle uve.

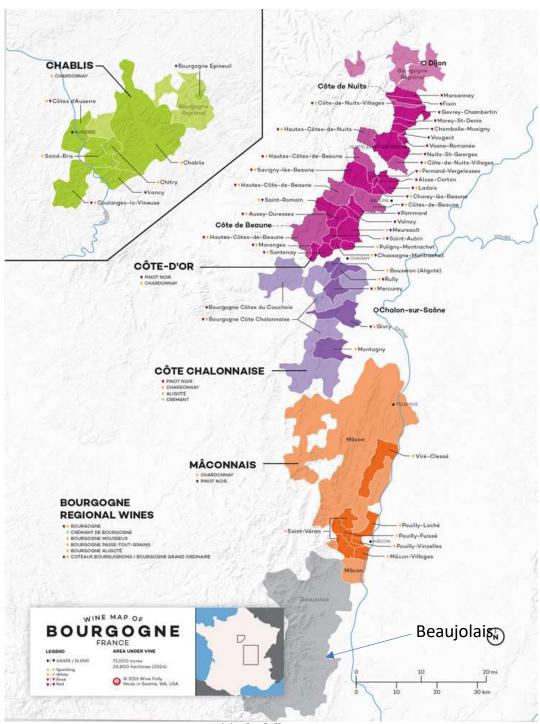
Anche in questo caso, naturalmente, le vigne sono coltivate ad alberello, hanno mediamente 50 anni e crescono su un suolo di granito rosa friabile.

Vini in degustazione:

- Moulin-à-Vent 2017
- Saint-Amour 2017
- Morgon Cote du Py 2017

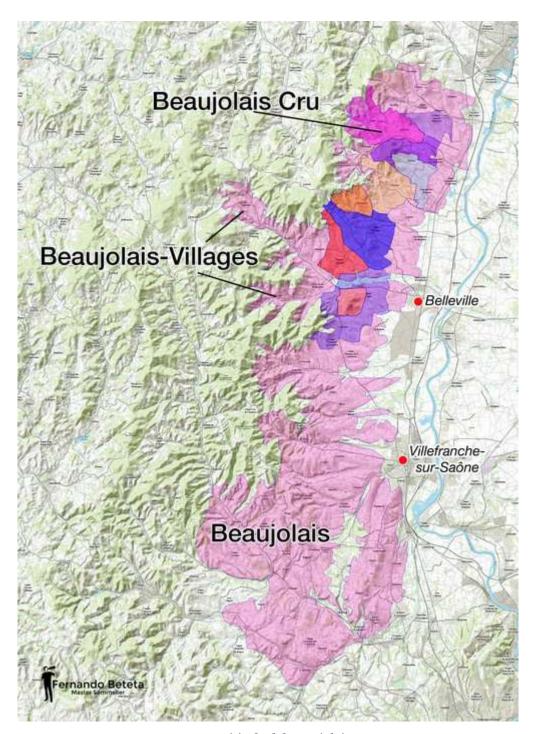


Mappe



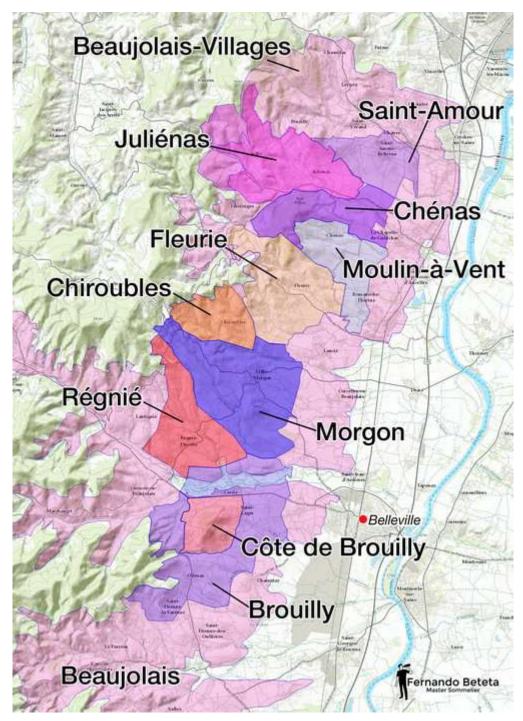
Carta viticola della Borgogna





Carta Viticola del Beaujolais





Carta viticola dei Crus del Beaujolais



Note

i Agricoltori, artigiani, artisti.

I vini Triple A possono nascere solo:

- da una selezione manuale delle future viti, per una vera selezione massale.u
- da produttori agricoltori, che coltivano i vigneti senza utilizzare sostanze chimiche di sintesi rispettando la vite e i suoi cicli naturali.
- da uve raccolte a maturazione fisiologica e perfettamente sane.
- da mosti ai quali non venga aggiunta né anidride solforosa né altri additivi.
 L'anidride solforosa può essere aggiunta solo in minime quantità al momento dell'imbottigliamento.
- utilizzando solo lieviti indigeni ed escludendo i lieviti selezionati.
- senza interventi chimici o fisici prima e durante la fermentazione alcolica diversi dal semplice controllo delle temperature. (Sono tassativamente esclusi gli interventi di concentrazione attuati con qualsiasi metodo).
- maturando sulle proprie "fecce fini" fino all'imbottigliamento.
- non correggendo nessun parametro chimico.
- non chiarificando e filtrando prima dell'imbottigliamento.