



SAUTERNES

Le uve del Sauternes sono vendemmiate solamente quando hanno raggiunto lo stadio di supermaturazione. Con il concorso delle nebbie autunnali e dell'umidità recata dal Ciron, ogni acino viene intaccato dalla "botrytis cinerea". Questo microscopico fungo ne metabolizza la buccia e lo priva di una parte dell'acqua contenuta nella polpa, producendo con ciò importanti modificazioni nella sua composizione: riduzione del volume, concentrazione di zuccheri naturali, diminuzione dell'acidità. Gli acini intaccati dal fungo prendono un colore di prugna bruno-violetto e ben presto si raggrinzano e si increspano: ciò concorrerà a rendere il mosto più concentrato nel gusto e nell'aroma.

Nelle vigne, però, l'evoluzione non è omogenea. Gli acini devono essere perciò raccolti uno per uno, nel loro momento migliore, con vendemmie successive. Questa tecnica si chiama "vendages par tries" e consiste nel tornare più volte (cinque o sei fino addirittura a 10 o 11) sui propri passi, per raccogliere soltanto gli acini già attaccati completamente dal fungo: al massimo, cioè, della concentrazione e della maturazione.

La vendemmia nel "sauternais" è quindi particolarmente lunga (da quattro a otto settimane) e la cura e la delicatezza necessarie costituiscono il prezzo della qualità. Le uve, il mosto e i vini, inoltre, non devono entrare mai a contatto con il metallo. Inutile dire che questo metodo di vendemmia esige una manodopera più che qualificata (gli autentici "vignerons") il cui faticoso lavoro si conclude con la tradizionale celebrazione di feste dette "acabailles".

La fermentazione delle uve è molto lenta: dura spesso più di un mese. Oltre la ricchezza di zucchero (da 18 a 20 gradi), produce numerose sostanze aromatiche e conferisce al mosto, prima, ed al vino, dopo, profumi e sapori che ricordano ora le uve passite e i frutti maturi (albicocche e pesche per esempio) ora i fiori più delicati (l'acacia e il caprifoglio). Gli aromi non svaniscono con il tempo. Al contrario, i Sauternes invecchiano meglio dei rossi e acquistano negli anni la morbidezza, il carattere e il corpo ampio e suadente che li caratterizzano.

Prodotto unico nel perfetto equilibrio tra alcool e zucchero non fermentato, il Sauternes è un vino raro anche per la esigua produzione. I vigneti di Sauternes e Barsac hanno infatti un rendimento piuttosto basso, al di sotto comunque del massimo autorizzato che è di 25 ettolitri per ettaro. La produzione media mensile si aggira tra i 15 e 20 ettolitri per ettaro: due o tre bicchieri per "pied de vigne" all'anno. Come si dice nel "sauternais", a ogni ceppo corrisponde in pratica un bicchiere di vino. Il privilegio che i viticoltori della zona accordano alla qualità, a scapito della quantità, è evidente. La fermentazione avviene in botti di quercia e, arrivata ad un certo grado, cessa da sé. I travasi si susseguono nelle diverse stagioni durante due anni circa. Si passa poi all'imbottigliamento, che avviene sempre nei vari "Châteaux", affinché siano i proprietari stessi a garantirne la qualità. Tutte le operazioni di vinificazione, e successivamente l'invecchiamento e l'imbottigliamento, avvengono nelle cantine della proprietà, fatto che costituisce una garanzia per il consumatore.

Si potrà gustare un vino inimitabile, di un bel colore giallo paglierino con riflessi dorati, che si schiude in bocca con una splendida "coda di pavone". Considerato il re dei vini liquorosi, ha una luminosità, una delicatezza, un profumo incomparabili ed una grande ricchezza di "bouquet".

Distribuito da: MEREGALLI GIUSEPPE s.r.l.

20052 Monza – Via Visconti, 43 Tel. (39) 039.2301980 Fax (39) 039.322313
www.meregalli.com meregalli@meregalli.it