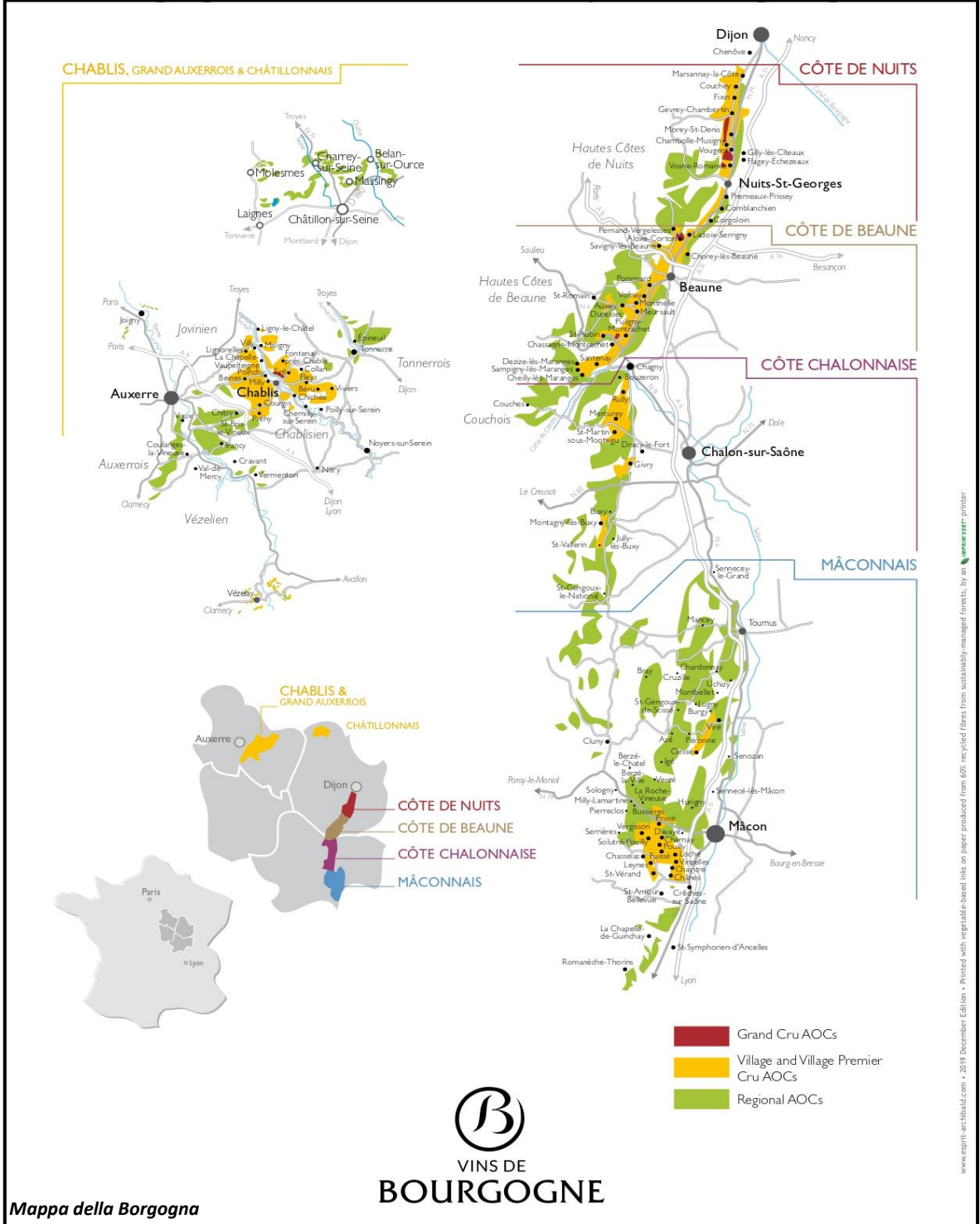


BORGOGNA
SCRIGNO DI GRANDI VINI DI PICCOLI PRODUTTORI





Vosne – Romanée – Foto di Andrea Capobianco

La **Borgogna** è, molto probabilmente, la regione vitivinicola più affascinante che il panorama enologico mondiale può offrire, un lembo di terra di Francia situata a meno di tre ore da Parigi. Due vitigni principali (**Pinot Nero** e **Chardonnay**) ed un mare di denominazioni estese in un fazzoletto di terra nel quale, molto spesso, i ristoratori meno navigati, affogano.

Se ne parla tanto e ci sono tantissime proposte e, spesso, senza una guida “esperta” si corre il rischio di andare in confusione e di cadere in selezioni banali con la conseguenza che le tue bottiglie (ed il tuo investimento) rimangono invendute immobilizzando il tuo capitale (e mediamente questi vini non costano poco).

In Borgogna si bevono spesso vini memorabili, ma talora si può anche bere molto male.

Bisogna conoscere.

Certo è complicato fare una carta vini completa ed esaustiva con i vini di questa regione, se non altro per la varietà di denominazioni, di **Premier Cru** e di **Grand Cru** e anche per i prezzi che oscillano tra l’alto e l’altissimo.

Un’altra criticità è data dal fatto che le bottiglie a disposizione sono sempre più limitate e difficili da reperire a causa della crescente richiesta da parte dei mercati mondiali.

Facendo un po’ di ordine, e partendo dai “**village**” più importanti, si può arrivare ad avere un quadro più completo ed esaustivo di questa splendida regione, che vi affascinerà e vi farà innamorare dei suoi vini e delle sue storie mitologiche.

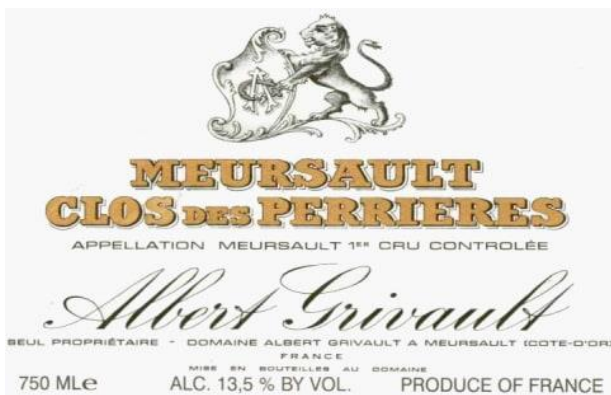


La classificazione dei vini in Borgogna

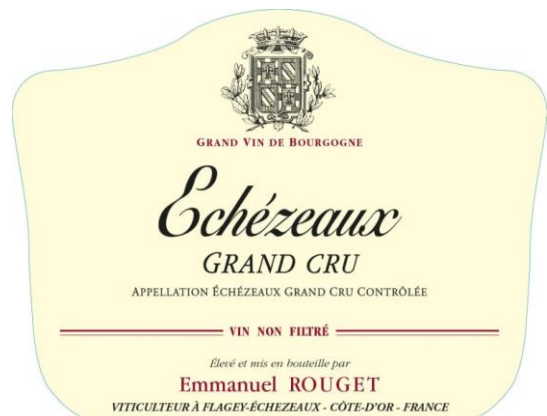
In Borgogna viene classificato il vigneto!

Le denominazioni della Borgogna, a differenza delle altre regioni vitivinicole francesi, si dividono in quattro categorie. Partendo dal basso abbiamo:

- **Appellation Regional:** ossia **Bourgogne Rouge** e **Bourgogne Blanc**, prodotti con uve provenienti da diversi villaggi e diverse zone della regione.
- **Appellation Communal** (i famosi Village): vini prodotti in uno specifico luogo stabilito dal disciplinare e riportano sempre in etichetta il nome del villaggio come ad esempio Beaune, Gevrey – Chambertin, Meursault,
- **Premier Cru:** vini provenienti da un singolo vigneto, menzione oggi riservata a 640 vigneti che rappresentano l'11% della produzione della regione.
In etichetta il nome del vigneto è riportato accanto al nome del villaggio ad esempio: "Vosne – Romanee Premier Cru Cros Parantoux" dove Vosne – Romanée è il villaggio e Cros Parantoux il vigneto di provenienza.
- **Grand Cru:** rappresentano la categoria più alta, riservata a soli 33 vigneti che rappresentano il 2% della produzione della regione. In etichetta riportano solo il nome del vigneto e non del villaggio di provenienza. Esempio: "Echezeaux", "Corton - Charlemagne", "Clos de Vougeot", ...)



Premier Cru "Meursault Clos des Perrieres": in etichetta il nome del vigneto è riportato subito dopo il nome del Villaggio



Grand Cru "Echézeaux": in etichetta viene riportato solo il nome del vigneto



Appellation Communal "Meursault": in etichetta viene riportato solo il nome del Villaggio



Marc Colin



Domaine d'Elise



Robert Groffier



Albert Grivault



Domaine Sylvain Dussort



Lucien Jacob



Domaine Forey



Emmanuel Rouget

Le zone di produzione dei vini in Borgogna



Grafica delle zone di produzione

Sebbene la Borgogna possa essere di dimensioni significativamente più ridotte, soprattutto se paragonata al suo altrettanto celebre vicino Bordeaux, l'influenza, l'impatto e l'importanza della regione sulla scena internazionale del vino sono notevoli.

La Borgogna è divisa in cinque zone ben distinte:

- **Chablis:** 180km a Sud di Parigi, a 100km a Nord della Cote d'Or e a 40km a Sud di Champagne. Qui è lo **Chardonnay** a farla da padrone: vini freschi e minerali, generalmente fermentati e maturati in acciaio, tranne per qualche Grand Cru su scelta del produttore. Partendo dal basso verso l'alto troviamo le seguenti menzioni: Petit Chablis, Chablis, Chablis 1er Cru (es. "**Vaoucupin**") e Chablis Grand Cru (es. "**Vaudesir**", "**Preuses**"). I Premier Cru sono quaranta vigneti, i Grand Cru solo sette.

- **Cote d'Or:** si estende da Digione a Santenay ed è suddivisa a sua volta in **Cote de Nuits** e **Cote de Beaune**. Tutti i "Bourgogne 1er Cru" ed i "Bourgogne Grand Cru" sono prodotti nella Cote d'Or.

La **Cote de Nuits**, che è la parte più a Nord della Cote d'Or, è famosa per la produzione dei più grandi Pinot Nero al Mondo (La Romanée, La Tâche, Richebourg, Romanée Conti) e si produce pochissimo Chardonnay. Tra i "village" più importanti troviamo Fixin, Marsannay, Gevrey – Chambertin, Morey Saint Denis, Nuits St Georges, Vosne Romanee e Vougeot. La **Cote de Beaune** è la zona più a Sud della Cote d'Or e vi si producono gli Chardonnay migliori al Mondo (Criots Batard Montrachet e Montrachet) tra i quali si ritrovano anche degli ottimi vini rossi (soprattutto i Premier Cru di Volnay e Pommard).

Tra i **villaggi** più importanti ricordiamo Aloxe-Corton, Auxey-Duresses, Beaune, Blagny, Chassagne-Montrachet, Chorey-Lès-Beaune, Ladoix-Serrigny, Meursault, Monthélie, Pernand-Vergelesses, Pommard, Puligny-Montrachet, Saint-Aubin, Saint-Romain, Santenay, Savigny-Lès-Beaune e Volnay.

- **Cote Chalonnaise:** situata a sud della Cote d'Or, si producono vini bianchi e rossi, non sono presenti Grand Cru ma solo Premier Cru.

Tra i village più famosi ci sono Mercurey, Bouzeron (famosa per i suoi **Aligotè**, un vitigno a bacca bianca), Givray, Montagny e Rully (famosa per la produzione di spumanti metodo classico denominati Crémant de Bourgogne).

- **Maconnais:** ancora più a sud, non si producono vini eccelsi e non sono presenti Grand Cru e Premier Cru. I migliori vini del Maconnais sono a base Chardonnay: Macon, Pouilly – Fuissé e St – Veran.

- **Beaujolais:** è l'area vinicola più a sud di Borgogna ed è qui che fa l'ingresso un nuovo vitigno, oltre a Pinot Nero e Chardonnay. Beaujolais è la patria del **Gamay** e del suo

Beaujolais Nouveau, il vino novello divenuto così famoso da far dimenticare gli altri vini di questa regione. I village più importanti sono Brouilly, Chénas, Chiroubles, Côte de Brouilly, Fleurie, Juliéna, Morgon, Moulin-à-Vent, Régnié e Saint-Amour.



Gevrey - Chambertin – Foto di Andrea Capobianco



Produttori in Borgogna

La Borgogna è costellata di “**domaine**”. Il **domaine** Borgognone è un insieme di vigneti, spesso di piccole superfici, dislocati in più zone di uno stesso territorio e, addirittura, anche distanti molti chilometri l'uno dall'altro e appartenenti a denominazioni diverse. Questi vigneti sono di proprietà di un'unica entità e le uve provenienti da ogni vigneto vengono vinificate separatamente in modo da produrre vini, spesso in piccole quantità, capaci di riflettere ed esprimere le caratteristiche delle singole zone.

Qualche termine importante

- **Cru**: identifica la singola vigna;
- **Climat**: individua un appezzamento di vigneto che per la sua esposizione, la sua pendenza, la sua posizione, la sua altitudine e per i terreni con cui confina, dispone di una individualità propria;
- **Lieu dit**: termine più generico e catastale per individuare un qualunque appezzamento di terreno al quale da molto tempo, era stato dato quel nome;
- **Clos**: si riferisce ad un terreno recintato con muretti di pietre a secco, solitamente messi a dimora secondo alcuni per proteggere le colture dagli attacchi di animali selvatici come i cinghiali, ma più probabilmente per proteggere i vigneti dai venti freddi. Esempi: Clos de Lambrays, Clos De La Roche, Clos Vougeot;
- **Monopole**: fa riferimento ad un vigneto di proprietà di unico domaine.



Esempio di “Clos”

Esistono diversi tipi di produttori in Borgogna.

Un **Domaine** ha in media 6,5 ettari di vigneti, di conseguenza i più “piccoli” avranno meno di 2 ettari a testa e quindi risulta difficile produrre vini economicamente sostenibili.

Ad oggi ci sono:

- **16 cooperative** che producono vini delle più grandi denominazioni e moltissimi Crémant;
- Più di **250 Negoce** che acquistano uve, mosti o vini da vignaioli e produttori diretti, per vinificarle, maturarli o condizionarli prima della vendita.
- Più di **3600 Domaine** che sono noti per produrre la migliore qualità perché hanno il totale contatto dal vigneto alla bottiglia. Le dimensioni sono minuscole, meno del 30% vende più di diecimila bottiglie.

La maggior parte dei viticoltori lavora secondo principi ecosostenibili, alcuni certificati biologici e biodinamici, altri lavorano seguendo i vecchi canoni tradizionali della regione, quando la chimica non era ancora stata inserita nei vigneti.

Per effetto del diritto di successione francese, i vigneti saranno sempre più frazionati perché le proprietà vengono divise in parti uguali agli eredi. Un esempio è rappresentato dal Grand Cru “**Clos de Vougeot**”, che conta circa 80 proprietari che possono produrre vino da questo singolo vigneto con la dicitura “**Clos de Vougeot Grand Cru**” (foto).



Negociant & Recoltant

Un'altra distinzione fondamentale in Borgogna è quella fra “**recoltant**”, ossia produttori che vinificano solo uve di proprietà e “**negociant**”, produttori che vinificano anche uve di altri acquistandole. Generalizzando molto, normalmente i recoltant producono vini di maggiore qualità in minore quantità, ma talora anche i negociant hanno vere e proprie perle fra le proprie etichette. Spesso in etichetta vanno ad indicare i vini che provengono da uve di proprietà con diciture come “**recolte du Domaine**” per distinguerle dalle altre dove all'interno ci sono anche uve acquistate.



Chambertin – Domaine Jacques Prieur – Foto di Andrea Capobianco

La **Borgogna** è una zona in grande fermento e trasformazione con nuovi produttori che si affacciano all'orizzonte e che sfidano una tradizione che è un punto di riferimento di assoluto livello.



Clos de Beze – Foto di Andrea Capobianco

Giusto per farvi capire di quale realtà stiamo raccontando vi diamo un numero che può aiutarvi a ragionare: all'anno vengono vendute circa **180 milioni di bottiglie di vino di Borgogna**, metà delle quali vengono esportate in tutto il Mondo

I prezzi dei migliori vigneti sono in costante aumento facendo lievitare, di conseguenza, anche il prezzo del vino prodotto. I vigneti non possono essere ampliati e, con la domanda in continua crescita (specialmente delle migliori denominazioni), il prezzo delle bottiglie messe in commercio non può che crescere ulteriormente.



Romanee Conti – Foto di Andrea Capobianco

Questa è la Borgogna, ti stupisce, ti rapisce e non ti annoia mai.



"Cave" – Foto di Andrea Capobianco



Aloxe – Corton - Foto di Andrea Capobianco



Volnay – Foto di Andrea Capobianco

Il Pinot Nero

Non si può chiudere una breve narrazione della Borgogna senza parlare dell'uva più importante che caratterizza la zona.

Il **Pinot Nero** è fra le uve più antiche e la sua terra di origine è molto probabilmente la Borgogna.

Il **Pinot Nero** è una varietà definita come geneticamente instabile, cioè che può mutare molto facilmente dando origine ad altre varietà. Si

ritiene che esistano oltre 1.000 diverse varietà clonali appartenenti alla famiglia dei Pinot, di cui le più celebri sono Pinot Bianco, Pinot Grigio e Pinot Meunier, oramai considerate come delle varietà specifiche.

La coltivazione del **Pinot Nero** e la successiva produzione di vino rappresenta sempre una sfida e non è un caso che i vini di alta qualità prodotti con quest'uva siano piuttosto pochi, mentre abbondano gli esempi di qualità mediocre e, addirittura, bassa.

Il nome Pinot deriva dalla tipica forma del grappolo di quest'uva, compatto e serrato da ricordare una pigna.

Gli acini del **Pinot Nero** hanno una buccia sottile, un colore blu scuro e si raggruppano in piccoli grappoli. Quest'uva è piuttosto sensibile alle muffe ed è una varietà che matura in anticipo rispetto alle altre varietà a bacca rossa e spesso in Borgogna la vendemmia avviene nello stesso periodo in cui si raccoglie lo Chardonnay.

Il Pinot Nero è probabilmente il più celebre rappresentante degli aromi freschi e ben definiti di frutta, capace di creare vini estremamente eleganti e di innegabile classe; una caratteristica che, ad onore del vero, è riconoscibile solamente nei vini di elevata qualità.



Un vitigno che permette di produrre vini di struttura, con buona acidità, raffinati ed eleganti, ma soprattutto molto longevi.





Foto di Andrea Capobianco



Chassagne – Montrachet – Foto di Andrea Capobianco

Dopo avervi dato una panoramica sulle zone, i vitigni, le denominazioni e i diversi tipi di produttori della Borgogna, consigliamo di tener conto di almeno questi cinque elementi per “incastrare” correttamente, come un puzzle, i vini nella tua carta:

1. Livello di conoscenza dei vini (è più facile proporre ai clienti, quindi vendere, quelli che si conoscono meglio);
2. Livello di conoscenza delle denominazioni (sia intese come zona di produzione sia come vitigno utilizzato);
3. Tipo di cucina che si propone;
4. Tipologia di clientela;
5. Tipo di utenza.

Non ci stancheremo mai di dirlo: un ristorante, un wine bar, qualsiasi attività che andrai ad intraprendere ha sempre bisogno di idee ben delineate.

Non si può vendere tutto a tutti!

Ogni cliente è a sé: avrà i suoi desideri e la sua possibilità economica e “sentimentale”.

Crea qualcosa che rispecchi la tua idea e filosofia di lavoro, focalizzati sui clienti che vuoi avere nella tua attività in base al budget, all’età, alla tipologia di locale e a quello che i tuoi clienti cercano in un’attività come la tua. A breve i frutti del tuo lavoro saranno maturi e tu sarai felice di raccogliere ciò che con metodo, dedizione e passione hai seminato.

Se vuoi una mano nel redigere la tua carta dei vini, scrivici a capobiancowine@gmail.com.

Ti affiancheremo e guideremo passo dopo passo, consigliando i vini più adatti a te e alle tue esigenze per far sì che abbiano una rotazione regolare e continua e che attirino maggiormente la **clientela che desideri ricevere.**



Route des Grands Crus – Foto di Andrea Capobianco





Clos Napoléon – Foto di Andrea Capobianco