IL CONSENSO
TRIMESTRALE DI CULTURA ENOGASTRONOMICA
ANNO 27 NUMERO 1 GENNAIO - MARZO 2013
POSTE ITALIANE SPA SPEDIZIONE IN ABBONAMENTO POSTALE - D.L. 353/2003
(CONV. IN L. 27/02/2004 N. 46) ART. 1 COMMA 2, DCB BERGAMO

SYRAH DI TOSCANA 2009

L'incontro di lunedì 12 novembre 2012

A lungo si è favoleggiato di un ruolo vagamente "alchemico" del syrah, considerato quasi come il vitigno centrale intorno al quale si sarebbero nei secoli sviluppati tutti gli incroci che hanno poi portato alle varietà europee come oggi le conosciamo. Grazie ai più recenti sviluppi della biologia molecolare, siamo ora in grado di ricostruire in modo un poco più preciso l'origine di questo interessante vitigno, che con ogni evidenza è esso stesso il risultato di un incrocio tra un'uva rossa, la dureza, ed una bianca, la mondeuse, la prima originaria dell'Ardèche e la seconda dell'Alta Savoia. Si ipotizza, tuttavia, anche l'esistenza di un lontano progenitore giunto da Cipro nel XIII secolo d.C. ed insediatosi nella Valle del Rodano; ed è proprio da questa valle che nell'Ottocento il syrah, fino ad allora noto come serine o serene, parte per le sue peregrinazioni in giro per l'Europa e per il mondo. Nel nostro Paese, per esempio, comincia ad essere segnalato a partire dal 1829, quando risulta presente nella collezione ampelografica del mantovano Acerbi. Una cinquantina d'anni più tardi viene, poi, descritto in Piemonte dal conte di Rovasenda e dal marchese Incisa della Rocchetta. Nel corso del XIX secolo e fino agli anni Trenta di quello successivo si diffonde, quindi, pressoché in tutte le regioni italiane (ad esclusione, curiosamente, della Sicilia, dove attualmente recita, invece, un ruolo da protagonista), nelle quali non veniva mai vinificato in purezza, bensì impiegato per apportare colore, morbidezza ed aromaticità alle varietà ed ai vini locali (tra i quali – udite udite! – persino il Chianti). Sempre nel corso dell'Ottocento il syrah giunge anche in Australia ed è questa una delle tappe fondamentali della sua storia. Sarà, infatti, sfruttando il clima particolarmente caldo e assolato di quelle terre che, nell'ultimo quarto del Novecento, il nostro vitigno saprà costruirsi una nuova identità e riconoscibilità, iniziando la sua ascesa verso la notorietà ed il successo internazionali. Nella stessa patria d'origine, la Côte-Rôtie, i nuovi fasti del syrah hanno svolto una funzione di stimolo sui produttori, che hanno ripreso fiducia nelle potenzialità del vitigno sfruttandole con rinnovato vigore, seppure con uno stile ed una personalità decisamente diversi rispetto al paradigma australiano, più giocati, dunque, sull'eleganza, sulle sfumature terrose e minerali, persino su una certa austerità piuttosto che, come in Australia, su un'impronta fruttata più densa e matura, sulle note animali di cuoio, sulle spezie e sul tabacco. In giro per il mondo il syrah ha, così, trovato un'ampia diffusione, anche se sempre con numeri e quantitativi abbastanza limitati, ma ovunque coltivato e vinificato con elevate ambizioni, volte ad ottenere vini di sicura qualità. In Italia la superficie destinata alla sua coltivazione ammontava a 2-3 mila ettari fino a tutti gli anni Novanta del secolo appena trascorso, per poi crescere rapidamente sino a raggiungere i 7 mila nel 2010, concentrati principalmente in due regioni: Toscana e Sicilia. Per quanto riguarda la Toscana, dove viene vinificato con impostazione stilistica più simile a quella tipica del Rodano, vigneti di syrah hanno trovato spazio soprattutto nei climi caldi della costa e, più all'interno, nella zona di Cortona, unica area italiana a vantare una Doc esclusiva per il Syrah grazie ad un ambiente particolarmente favorevole alla migliore espressività del vitigno, sia sotto il profilo climatico sia sotto quello pedologico. In Sicilia, invece, il modello predominante è quello australiano, complice anche la maggiore affinità climatica tra i due territori; sull'isola, tuttavia, oltre alla versioni in purezza, il syrah viene anche vinificato in assemblaggio con l'autoctono nero d'Avola, poiché si ritiene (piuttosto a ragione, dobbiamo riconoscere) che i due vitigni presentino delle spiccate doti di complementarità aromatica e strutturale. Altri comprensori viticoli italiani nei quali il vitigno ha trovato una seppur limitata diffusione sono quelli alpini, in particolare Valle d'Aosta e Trentino-Alto Adige. In quest'ultima regione, tuttavia, il ruolo del syrah non è ancora del tutto chiarito, poiché a lungo si è data per certa la sua parentela con alcune importanti varietà locali, quali teroldego e lagrein, mentre le analisi più recenti, pur sottolineando una certa affinità, tendono ad allentare notevolmente i legami di parentela diretta. La degustazione di questa sera si concentrerà

PRIMITIVO DI MANDURIA ES GIANFRANCO FINO

L'incontro di lunedì 26 novembre 2012

Forse più di chiunque altro Gianfranco Fino può essere definito un vignaiolo "veronelliano"; lo è sia per ispirazione sia per impostazione. Fu, infatti, Luigi Veronelli, nei primissimi anni del nuovo millennio, a spingerlo verso la viticoltura. Fino, all'epoca, si occupava di olio d'oliva, eccellenza italiana che fu al centro di una delle ultime battaglie per la qualità combattute da Veronelli. Presto si giunse ad una collaborazione piuttosto stretta, tanto che Gianfranco fu uno degli estensori del famoso disciplinare dell'Olio secondo Veronelli. Poi la frequentazione, lo scambio di idee, la condivisione di mete e visioni con il maestro hanno convinto Fino a cimentarsi anche con l'uva e con il vino. Il progetto ebbe inizio nel 2004 e, come si è detto, la sua impostazione fu schiettamente "veronelliana": ricerca di un vigneto vecchio e di alta qualità, impiantato con un vitigno fortemente radicato nel territorio; attenzione maniacale in vigna; rese ridottissime; grande applicazione in cantina nella ricerca

dei migliori metodi enologici per far esprimere nel modo più autentico vitigno e territorio; in sintesi, la ricerca dell'eccellenza, da subito, senza esitazioni né compromessi. Il primo vigneto – come poi anche i successivi – venne acquistato in agro di Manduria, poco più di un ettaro di vigna vecchia di cinquant'anni coltivata ad alberello sulle tipiche terre rosse della zona, di origine pleistocenica e costituite da calcareniti grossolane compatte o farinose, che devono la loro colorazione alla presenza di un fossile marino, la patella ferruginea. Il vitigno, in quest'area del Salento, non poteva che essere il primitivo, varietà che fino a non molti anni orsono ha supportato buona parte della viticoltura settentrionale fornendo il vino da taglio necessario a rimpolpare i prodotti locali, talvolta un poco magri e scarni. Originario della Croazia (un tempo chiamato, infatti, zagarese, ossia 'di Zagabria'), figlio del plavac mali e della plavina, parente strettissimo – per non dire praticamente gemello – dello zinfandel californiano, il primitivo venne un tempo coltivato anche nelle regioni più a nord (se ne segnalano tuttora tracce in Valtellina e persino nei dintorni della tedesca Heidelberg) ma trovò il suo areale di elezione in terra pugliese, dove venne a lungo considerato – lo abbiamo visto – come un vino da taglio per il suo elevato grado alcolico e per l'aroma gradevole e caratteristico. Il suo riscatto come varietà degna di una propria autonomia qualitativa è cosa tutto sommato recente e si deve, inizialmente, a poche aziende del territorio che hanno deciso di sfruttarne le potenzialità per produrvi un vino capace di competere con i più blasonati rappresentanti dell'enologia italiana. Tra questi produttori, una posizione di spicco spetta, naturalmente, a Gianfranco Fino, che con il suo Es Primitivo di Manduria ha impresso un violento per quanto positivo shock alla tradizionale interpretazione di un vitigno e di un vino, riuscendo a staccarsi dal cliché del Primitivo surmaturo, evoluto e spesso ossidato per offrircene una versione che sapesse unire le tipiche caratteristiche di maturità, dolcezza e fruttuosità con una dose di integrità ed eleganza inusitate. Prima annata prodotta fu il 2004, presentato l'anno successivo ai banchi del Critical Wine al Leoncavallo di Milano, dove il nostro Gigi Brozzoni ebbe l'opportunità di assaggiarlo rimanendone letteralmente folgorato e divenendone il primo estimatore e promotore. Da allora il lavoro di Gianfranco Fino è continuato con l'acquisto di nuovi piccoli appezzamenti di vigna (tra cui anche una di negroamaro dalla quale prende vita lo Jo, secondo vino aziendale), il perfezionamento delle tecniche viticole, l'affinamento del lavoro in cantina. Questa sera Gianfranco è venuto a trovarci con la vulcanica moglie Simona e ci ha portato una verticale completa delle annate di Es sino ad ora messe in commercio, dalla 2004 alla 2010. Le assaggeremo nel corso di un'esclusiva degustazione "a quattro mani" condotta da Gigi Brozzoni, che ci guiderà nell'individuazione del carattere di ogni singolo vino, e insieme raccontata da Gianfranco Fino, che ci descriverà l'andamento climatico dei diversi millesimi e lo sviluppo del suo percorso e della sua esperienza di vignaiolo attraverso il susseguirsi delle annate.

LA DEGUSTAZIONE

2004

È la prima annata prodotta e Gianfranco ci racconta di tutte le difficoltà incontrate in vigna a causa della scarsa esperienza. Il grosso problema è stato il campionamento delle uve e la scelta del periodo vendemmiale, poiché a Manduria il primitivo tende ad appassire in pianta e non è facile stimare la percentuale di uva appassita presente in vigneto. Tutto ciò si è tradotto in un vino dall'elevato tenore alcolico – per la precisione 18,28% vol. – e con un residuo zuccherino di 7-8 g/l. Eppure nei nostri calici ci ritroviamo un nettare figlio con ogni evidenza di un'annata ricca e densa, con un frutto maturo e dolcissimo ed una lieve cadenza ossidativa, ma ancora ben sorretto da una fresca vena vegetale ed impreziosito da una raffinata nota orientaleggiante, quasi di incenso, accompagnata da una speziatura piacevolmente balsamica, tipica caratteristica del Primitivo di qualità. La sensazione gustativa è persino più netta, nitida; il frutto dolcissimo, con ricordi di ciliegia in confettura, è di nuovo avvolto da un tocco vegetal-balsamico e stemperato da un'acidità fragrante che dà pulizia e definizione al sorso.

2005

L'andamento climatico dell'annata è stato ben diverso da quello della precedente, più fresco e piovoso; la raccolta è stata, quindi, ritardata ed ha dato un vino dal tenore alcolico più contenuto, "solo" 15% vol. Rispetto al 2004 il carattere è, infatti, molto differente, con un frutto di maggiore integrità ed aromi più classici. Al naso non v'è traccia di confettura, mentre più netta ed evidente appare l'impronta vegetal-balsamica, fine e freschissima, sottolineata da una speziatura di maggior rilievo. Sul palato si accresce la consistenza tattile, grazie ad un tannino più incisivo, non completamente domato dal frutto e dall'impatto alcolico, ma più nitido, forte e vigoroso. Un vino decisamente reattivo, che lascia un'intrigante scia balsamica e di liquerizia.

2006

Se già le prime due annate ci avevano offerto un vino dallo spettro ampio e variegato, molto reattivo alle caratteristiche dell'annata, con il 2006 il quadro si arricchisce ulteriormente, regalandoci nuovi elementi di complessità. Questa volta ciò che cambia non è il clima, che anzi – ci dice Gianfranco – in zona non si presenta mai con variazioni eclatanti da un anno all'altro; ci può essere più pioggia, un poco più di fresco, ma le temperature medie sono sempre abbastanza simili. Quel che varia nel 2006 è, invece, l'aggiunta di un nuovo vigneto (nuovo per Fino, ma vecchio di impianto) e, con esso, di biotipi diversi di primitivo. Si comincia a formare, quindi, una sorta di vigneto diffuso e policlonale. E l'impatto delle novità è subito evidente in un vino dal frutto maturo, ricchissimo, esuberante, denso e polposo, a cui si accompagna un'altrettanto ricca e potente trama speziata ed un fresco tocco vegetal-balsamico, che sostiene con il giusto vigore gli elementi più morbidi e dolci. In bocca è intenso, maturo, persistente, regala una sensazione quasi chinata, piacevolmente dolce e amara insieme, che riunisce le note soavi del frutto e lo stuzzicante rilievo pepato delle spezie; il tannino molto sottile, fine e minuto garantisce una chiusura decisamente rotonda e sferica.

2007

Con quest'annata le parcelle da cui proviene il primitivo per Es sono diventate quattro, il che significa un ulteriore surplus di complessità e sfumature. Gianfranco ci spiega come l'annata, particolarmente calda, abbia comportato un attento monitoraggio sulla maturazione delle uve, onde evitare eccessivo accumulo di zucchero; per contro, il millesimo si è rivelato particolarmente felice in

vigna sotto il profilo sanitario. Il controllo della maturità è fondamentale anche per scongiurare crolli dell'acidità, che nuocerebbero all'equilibrio gustativo di un vino tanto ricco e possente. A questo proposito, v'è da rilevare come l'acidità di Es si attesti sempre intorno ai 7-8 g/l, garantiti anche dal fatto che il vino non svolge mai la malolattica, processo del resto difficile da innescare considerato l'elevato tenore alcolico, pressoché sempre superiore al 16% vol. Gianfranco precisa, inoltre, come per ottenere risultati eccellenti in termini di equilibrio e stabilità con il Primitivo sia fondamentale l'utilizzo di barriques, così da infittire i pochi tannini del vitigno e favorirne la polimerizzazione con gli antociani. Passando alla degustazione dell'annata 2007, si evidenzia subito una linea di continuità con il 2006, arricchita, però da nuovi elementi floreali, di rosa appassita, che donano finezza al frutto dolcissimo ed alla morbida speziatura. In bocca il frutto si fa più denso, fragrante, con fragole e ciliegie in confettura contornate da tocchi speziati sempre più ricchi, tannini fusi e serrati, vaghi accenni di radice e liquerizia. Insieme al numero

delle parcelle cresce, insomma, il numero di descrittori necessari per fotografare tutte le sfumature di un vino che si sta facendo sempre più complesso e sfaccettato.

2008

La novità dell'annata 2008 è rappresentata dall'introduzione di un nuovo protocollo di vinificazione, la macro-ossigenazione in fermentazione, praticata con ossigeno medicale attraverso un ossigenatore e volta ad evitare sofferenze dei lieviti, con conseguenti sgradevoli odori da riduzione, a tutto vantaggio degli aromi più fini. Il calice ci svela un vino che comincia a mostrare muscoli più sodi, con un profumo di incredibile forza e potenza, energico e vigoroso; aumenta la nota speziata che toglie un poco di spazio al vegetale ed al balsamico, ma trova perfetta rifinitura in un tocco floreale schietto e nitido, di rose e viole dalla fragrante eleganza. Sul palato è un'esplosione di gusto, intensità e concentrazione; il residuo zuccherino è un poco più evidente, ma non si traduce in stucchevole dolcezza, bensì in ricchezza, calore, densità; anche l'impressione fruttata è netta, condita dalla speziatura piuttosto piccante e da una tannicità che dona vigore ad un insieme caldo e morbido.

2009

Climaticamente il 2009 è stata un'annata complicata, con primavera fredda e piovosa che ha comportato un ritardo nel germogliamento e, conseguentemente, una vendemmia posticipata a settembre anziché, come di consueto, nella seconda metà di agosto. Il primitivo ha, comunque, recuperato forza e maturità, regalando un vino piuttosto in linea con il 2007 ma ancor più segnato dalla dolcezza, ricco di aromi floreali netti, morbidi, persino bulbacei e ciprati che adornano un profumo carico di sensazioni fruttate, spezie rotonde, decisamente meno mascolino di quello esibito dal 2008, bensì tutto giocato sul calore di elementi molto confortevoli. All'assaggio il residuo zuccherino si mostra subito più evidente ed esalta la ricchezza e la densità della nota fruttata, più morbida ed intensa, ma limita forse un poco la maggior complessità espressa dal millesimo precedente. Un'annata che, in definitiva, vede accresciuto il grado di immediatezza ed appagamento sensoriale.

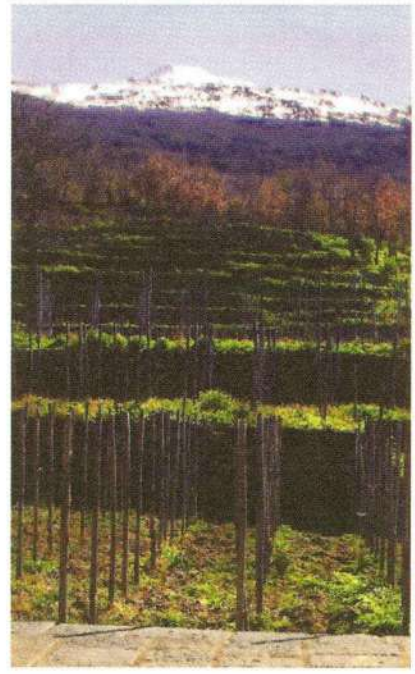
2010

Chiudiamo la degustazione con quella che, a nostro parere, per Es si presenta come la migliore annata di sempre. Un vino che, pur nato da una materia prima "debordante", sembra aver decisamente cambiato passo rispetto alle versioni precedenti, proponendosi in una veste più aristocratica ed austera. Alle consuete doti di forza, ricchezza, potenza, intensità, complessità, ha infatti aggiunto una dose di finezza ed eleganza superiori, quasi una maggior leggiadria ed equilibrio nella vena acida che ripulisce il sorso e bilancia con precisione i toni più maturi e pieni del frutto, donando un'eccezionale e fragrante bevibilità ad un vino che trova nel finale appena amaricante, segnato da una stuzzicante nota di china, un ulteriore stimolo alla beva. Secchissimo (solo 4 g/l di zucchero residuo), freschissimo, integro, nitido, rigoroso, vigorosamente speziato, deliziosamente floreale, con una trama tannica sottile ma fitta e serratissima, Es 2010 è un vino di altissima eccellenza; un assoluto fuoriclasse.

IL PUBBLICO

Nella teoria freudiana, l'Es rappresenta la voce della natura nell'animo dell'uomo, la spinta al soddisfacimento delle pulsioni inconsce dell'individuo. Significa una carica di vitalità, sensualità, erotismo che esprime l'evoluzione squisitamente umana degli istinti naturali. Mai nome fu più azzeccato per un vino che è davvero riuscito a scatenare i più profondi appetiti sensoriali ed emozionali del nostro pubblico, almeno a giudicare dall'entusiasmo con il quale, dopo aver annusato e gustato a lungo passando da un calice all'altro, i degustatori si sono lasciati andare nel discutere fra loro, nello scambiarsi impressioni, ipotesi, convinzioni e nel porre domande piene di curiosità e interesse a Gianfranco e Simona Fino. Quella che è apparsa lampante a tutti è l'incredibile progressione qualitativa mostrata annata dopo annata da Es, una crescita costante dovuta alla sempre maggior sintonia e confidenza del produttore con il vitigno, ad una mano sempre più fine e calibrata nella gestione del processo produttivo, dai vigneti alle pratiche di cantina per terminare con gli affinamenti. Fondamentale, in questo senso, la scelta di non produrre singoli cru dai diversi vigneti acquisiti, optando piuttosto per la complessità data dall'insieme delle differenti caratteristiche – pedologiche e genetiche – di ciascuno di essi, che ha incredibilmente arricchito la personalità del Primitivo. Insomma un percorso, quello dei coniugi Fino, che ha portato alla nascita di uno dei vini più seducenti che si siano mai prodotti in Puglia con un vitigno sottovalutato e spesso trascurato; un vino che ha incoronato il suo produttore come uno dei vignaioli di maggior talento tecnico e di maggior successo commerciale, confermati da una carriera fulminante che in meno di dieci anni lo ha innalzato ai vertici assoluti della produzione nazionale. La serata si è, quindi, conclusa con la piena soddisfazione di tutti i partecipanti, consapevoli di aver preso parte ad un evento raro e prezioso. Solo un velo di commozione è sceso sui presenti, quando Gianfranco Fino, con emozionata riconoscenza nei confronti di chi lo ha ispirato, ha svelato il suo più grande rammarico, crucciandosi di come la vita non abbia concesso a Luigi Veronelli la possibilità di assaggiare neppure una sola annata di questo straordinario vino.

I VINI ROSSI DELL'ETNA

L'incontro di lunedì 10 dicembre 2012

Etna, un paesaggio straordinario ed insolito per la viticoltura. Siamo in una regione del sud, tra 38° e 39° parallelo, quasi al centro del Mediterraneo, eppure il clima e l'ambiente sono tutt'altro che roventi ed accaldati; mostrano, piuttosto, caratteristiche che siamo abituati a ritrovare ben più a nord, addirittura nelle aree viticole alpine. La conformazione troncoconica del grande vulcano favorisce l'azione di due fattori preponderanti, ovvero l'altitudine (i vigneti allignano a quote comprese tra 400 e 1000 metri s.l.m.) e l'esposizione che, collegati fra loro da diverse correlazioni, favoriscono l'instaurarsi di microclimi molto peculiari e diversificati. I versanti a sud e ad ovest non sono particolarmente adatti alla viticoltura di qualità e vengono perlopiù sfruttati per la coltivazione di agrumi e pistacchi. Il versante nord-nord/est, invece, risulta eccezionalmente vocato e su di esso si concentra il 45% di tutta la produzione enologica etnea. La composizione dei suoli è costituita, come è ovvio, dalle secolari eruzioni del vulcano; lave millenarie, tufo ed ossidiane, sulle quali il tempo ha potuto lavorare a lungo e lentamente fino a renderli un eccellente substrato per la vite e per l'elegante sviluppo dei suoi aromi. In questo contesto nei secoli scorsi fiorì una prospera viticoltura, basata sulla prevalente coltivazione di due varietà, le stesse che tuttora costituiscono la base ampelografica dei vigneti: il nerello mascalese ed il nerello cappuccio. Il primo, da sempre il vitigno più diffuso nella zona etnea, è probabilmente originario della piana di Mascali, mentre il secondo, sulle cui origini le notizie sono più incerte, deve il suo nome al tipico affastellamento del suo fogliame. Da essi si ricavavano ingenti quantitativi di vino che, insieme a Frappato e Perricone, di solito veniva utilizzato per tagliare il Nero d'Avola. A partire dai primi anni del Novecento si è, però, assistito ad un progressivo declino della viticoltura etnea, dovuto con ogni probabilità alla sua antieconomicità, considerate le giaciture irte e ripide dei vigneti e la conseguente difficoltà di lavorazione. Solo nei primi anni Ottanta del secolo appena trascorso, qualche azienda ha riscoperto le grandi potenzialità di quei suoli, di quei climi e di quelle vigne. Inizialmente vi è stata forse un poco di incertezza; la maturazione non sempre perfetta delle uve a bacca rossa in quelle condizioni di coltura ha spinto qualcuno a sperimentare nuove strade, utilizzandole per le vinificazioni in bianco o per produrre basi spumante. Poi è arrivata un'intuizione, o meglio una suggestione lanciata da Giacomo Tachis, che suggerì come l'ambiente etneo sarebbe stato particolarmente vocato per la coltivazione del pinot nero. Fortunatamente nessuno lo ha seguito su questa strada, però la sua ipotesi ha sicuramente aiutato a comprendere come dal territorio, dal clima e dai vigneti dell'Etna non si dovesse cercare di ricavare vini caldi, mediterranei, in questo senso "siciliani", bensì qualcosa di diverso, puntando sulla fragranza, sull'eleganza, sulla finezza, ovvero su vini di impostazione, per così dire, più "borgognona", complice anche il clima della zona, piuttosto incostante e spesso molto diversificato tra un'annata e l'altra. Alcune aziende hanno cominciato, dunque, ad impegnarsi sulla viticoltura, introducendo concetti più attuali, preservando i vecchi vigneti e gli antichi sistemi di allevamento ad alberello, ma curando con maggiore attenzione la maturità delle uve, soprattutto quella fenolica; anche in cantina si sono messi a punto sistemi di vinificazione più accurati ed efficienti; a poco a poco i risultati si sono fatti vedere, sebbene i primi pionieri e protagonisti della rinascita e del successo viticolo dell'Etna siano stati dei "forestieri" venuti dal continente, provenienti da contesti culturali e colturali più moderni. Ben presto, tuttavia, gli ottimi risultati raggiunti hanno risvegliato anche l'interesse locale ed ormai sono numerose le aziende, sia storiche sia di più recente fondazione, ad operare in quello che è oggi a tutti gli effetti il comprensorio vitivinicolo più interessante e dinamico dell'isola. Ma queste storie le abbiamo già raccontate nell'aprile del 2008, in occasione della prima degustazione dedicata dal Seminario Veronelli ai Rossi dell'Etna. All'epoca ne uscì un quadro affascinante, con vini fini, eleganti, fragranti, tutti caratterizzati da un livello qualitativo decisamente elevato. L'incontro di questa sera si propone, attraverso una nuova panoramica, di andare ad indagare se e come le cose siano cambiate durante gli ultimi cinque anni. Una delle questioni più spinose a proposito dei Rossi etnei riguarda la loro capacità di invecchiamento. Recenti assaggi di alcuni vini delle annate 2003 e 2004 (non molti, per la verità) ci hanno un poco delusi, mostrandoci evoluzioni già piuttosto avanzate, in qualche caso ben oltre la soglia estrema dell'apprezzabilità. È difficile per ora confermare in via definitiva questo presunto limite, così come comprendere, qualora fosse appurato, da cosa potrebbe derivare, ovvero se ascriverlo ad una carenza dei vitigni o del