

Un piemontese che piace da matti

Dall'unione di sauvignon e chardonnay
Claudio Icardi produce, tra Langhe e Monferrato,
un vino davvero invitante, fresco e fruttato

Ha ragione lui, il produttore. Mica matto. O, per dirla in quella forma dialettale piemontese che attinge dalla lingua francese, Pafoj. Tutto nasce alla fine degli anni '90 quando Claudio Icardi, musicista, enologo e produttore di vini a Castiglione Tinella, uno dei punti d'incrocio tra Langhe e Monferrato, decide di interpretare a modo suo il nebbiolo. Il vitigno dalle sue parti ha sempre dato vita a Barolo o Barbaresco. Invece lui, un po' testa matta, niente: approfittando di un'annata capace di regalare alle uve grandi profumi, seleziona i grappoli migliori, li vinifica e anticipa i tempi di uscita, facendo un Langhe Rosso più immediato e facile da bere rispetto ai grandi classici del territorio. Foj, pazzo, tieni le uve migliori per fare il Barolo! gli dicevano i vicini e gli amici. Raccomandazioni inutili. La sperimentazione, la voglia di far qualcosa di nuovo è uno dei punti di forza, una caratteristica quasi naturale del produttore piemontese. Partendo proprio dalla qualità delle uve, che coltiva da sempre con i sistemi biologici e biodinamici, anche se non gliene importa niente di mettere

diciture in etichetta. Fatto sta che i risultati gli hanno dato subito ragione. Il Pafoj rosso ha immediatamente dato filo da torcere a tanti Barolo e Barbaresco che andavano per la maggiore, conquistando la sua fetta di estimatori fedeli. Nel 2000 debutta la prima bottiglia di Pafoj bianco, Monferrato Doc, figlio degli stessi principi innovativi del Pafoj rosso, dunque simile anche nel nome, ottenuto con il 60% di sauvignon e il 40% di chardonnay. Le uve sono raccolte in meno di due ettari di filari a Castagnole delle Lanze, dove a predominare sono i vigneti dell'uva barbera.

I francesi insegnano

Domanda d'obbligo: come mai queste uve bianche "straniere" in un mare di vigne dedicate alla vecchia regina del Piemonte?

"In questa regione, per tradizione, non si comprano vigne, si comprano cascine", spiega Claudio Icardi.

"Ovvero la casa contadina con tutte le proprietà agricole che le competono. Con campi e vigne esposte un po' in tutte le direzioni e a tutte le altezze. Dove magari non tutte le uve del territorio si adattano alla perfezione. Quindi va bene la tradizione ma se uno impara a conoscere bene il terreno... Insomma lì non era il posto migliore per il nebbiolo o il moscato, quindi ci mettemmo chardonnay e sauvignon,

con eccellenti risultati. All'inizio facevo dei vini molto tradizionali, discreti, pur se un po' fotocopia. Poi all'inizio del 2000 ho fatto un giro per le cantine di alcuni grandi produttori francesi e lì ho capito cosa erano i veri Chardonnay o i Sauvignon fatti davvero bene: nobili, eleganti, raffinati e al tempo stesso niente di standardizzato, tutto poteva variare in base al risultato della vendemmia. Per dire che la cosa importante da preservare era la qualità naturale dell'uva, senza alchimie in cantina. E su questo mi hanno trovato sulla stessa lunghezza d'onda. Io ho studiato enologia ad Alba e poi all'università di Torino e ho imparato un sacco di cose di cantina. Ma ho anche imparato altre cose più importanti direttamente sul campo, anzi, nel campo, tra i filari, da mio padre Pierino, coltivatore, il primo della nostra storica famiglia di contadini ad affrancarsi dal padrone, ad essere indipendente. E già 50 anni fa, per essere indipendente, dovevi ottenere uva davvero buona, dovevi saper lavorare i terreni. Mio padre, poi, non si lasciò contagiare dalle magie della chimica, dai concimi artificiali, che in quegli anni ottenevano grandi successi perché comunque sollevavano il contadino amanuense, quello che faceva tutto a mano, da fatiche spossanti".



Monferrato Doc Bianco "Pafoj" 2007

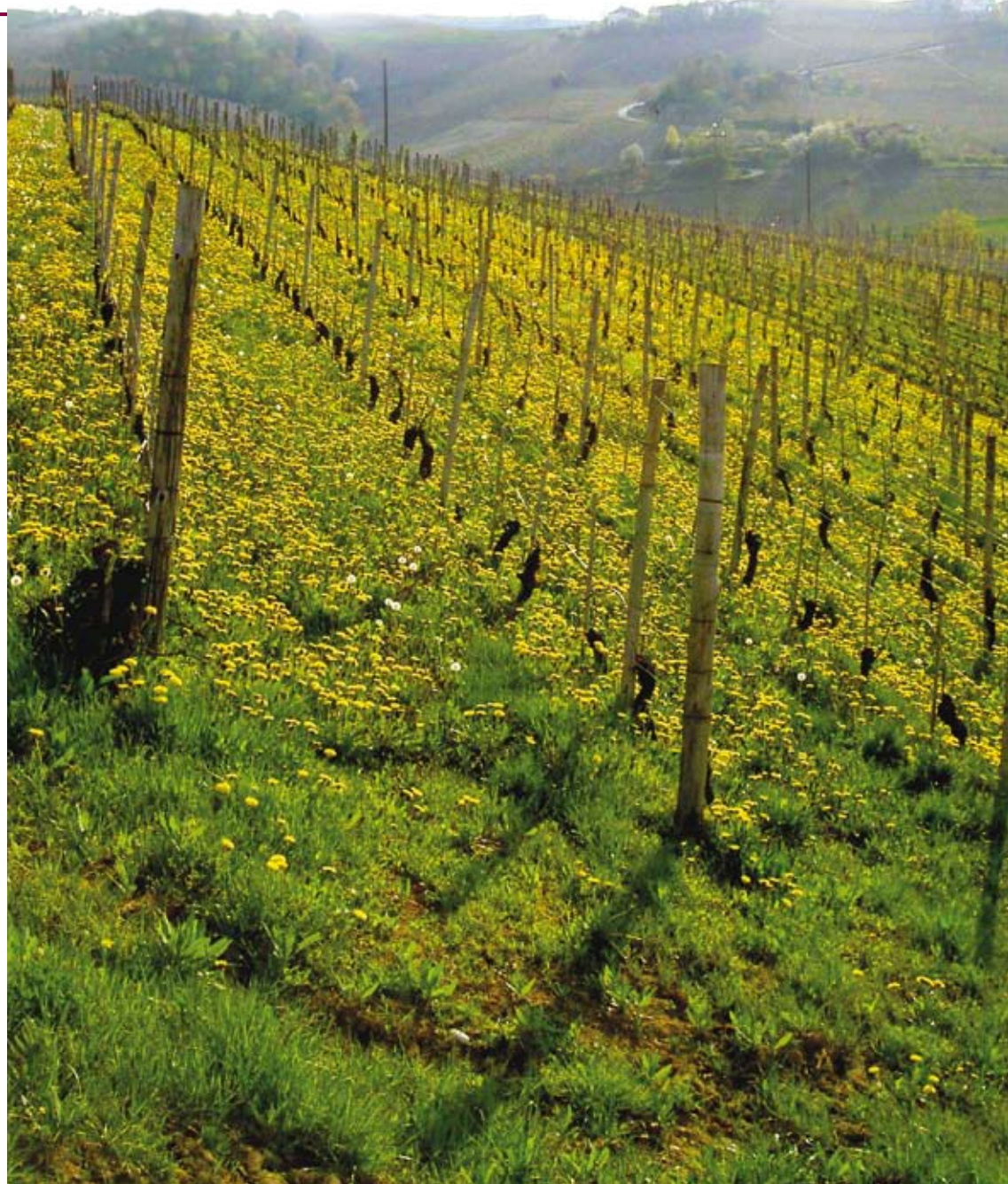
Icardi
Via Balbi 30
12053 Castiglione Tinella (Cn)
tel. 0141.855159
fax 0141.855416
18 Euro

Tutti i vigneti di Icardi sono coltivati senza il supporto di concimi chimici e senza l'utilizzo dei diserbanti.

Coltivazioni naturali

Per renderci meglio l'idea di come ancora coltiva, Icardi ci fa uscire dalle accoglienti volte della sua cantina per andare a far due passi in un suo vigneto, che si estende in una valletta simile a un anfiteatro. Intorno alberi in fiore, cespugli rigogliosi con nidi in costruzione e soprattutto erba compatta e morbida tra i filari. Allargando lo sguardo, l'occhio cade su altre vigne e altri fronti, dove la terra cotta, già polverosa all'inizio della primavera, fa da sfondo al panorama e da fondo ai filari di grappoli diversi. Segno evidente del passaggio dei diserbanti, della distruzione di ogni piccola forma di vita, di un terreno predisposto a scivolar giù al primo, robusto acquazzone.

Questo coltivare in modo naturale vale per tutte le 13 aziende agricole che, una alla volta, a partire dal 1914, sono entrate a far parte delle proprietà oggi condotte da Claudio, lo sperimentatore, e da sua sorella Maria Grazia, l'organizzatrice. Il braccio e la mente o più concretamente, come dice Claudio sorridendo, "*chi fa i debiti e chi li paga*". Aziende distribuite nei migliori "pezzi" di Piemonte enologico: Castiglione Tinella, dove c'è la sede aziendale, ma anche Castagnole delle Lanze, Neive, La Morra, Serralunga, Barolo, tanto per citarne alcuni. "In tutto dovrebbero essere un'ottantina di ettari", dice Icardi con aria perplessa. Perché questo condizionale e questa incertezza? "*Perché mio padre Pierino, un giovanotto di 74 anni, non lo vedo da qualche giorno e quando sparisce così a lungo è perché va a piantar vigne da stambecchi da qualche parte*". Con gente così è assai facile divagare, perdersi piacevolmente. Torniamo al Pafoj bianco, annata 2007, superlativa



• Un bianco caratterizzato • dalla freschezza e capace • di invecchiare molti anni

come quelle sei annate che l'hanno preceduta. "*Beh, avevo piantato sauvignon e chardonnay perché lì, in quel vigneto, le loro uve venivano su bene ma anche perché erano varietà precoci rispetto alle diverse uve rosse che avevamo piantato in giro per Langhe e Monferrato. Quindi potevamo raccogliere e vinificarle*

senza che intralciassero la raccolta delle uve più tradizionali: barbera, nebbiolo, dolcetto o grignolino. Dopo il mio tour istruttivo in Francia cominciai a fare più diradamenti e ad anticipare ancora un attimo la vendemmia, per avere uve con più freschezza, maggior acidità e più evidente aromaticità. Un periodo

delicatissimo quello della vendemmia anticipata, perché devi poter capire qual è il momento davvero giusto. Se anticipi troppo rischi di fare vini alla mela verde, che sanno troppo di tutto. Tranne che di vino. Il periodo di vendemmia delle uve varia ormai di anno in anno, non c'è più un periodo standard, il clima in vigna lascia i suoi effetti. Di norma raccogliamo lo chardonnay all'inizio di settembre e il sauvignon circa dieci giorni dopo. Il primo fermenta in barrique nuove e non tostate per circa un mese e mezzo, il secondo in acciaio per circa 20 giorni. ▶



Utilizzo per le botti il legno di acacia, come si usava un tempo. L'acacia cede al vino meno aromi, il vino non sa di vaniglia, è meno "burroso". L'acacia sta tornando protagonista anche per le botti grandi del Barolo e questo fa ben sperare per il futuro di questo vino. Dopo un paio di mesi dall'inizio

I vini dell'azienda maturano anche in botti di legno di acacia che cede meno aromi rispetto al rovere.

della fase di vinificazione, considerando che lo Chardonnay è ricco di estratto, quindi dà consistenza, e che il Sauvignon è ben dotato di acidità, faccio l'assemblaggio tra i due vini. In primavera imbottiglio. Quindi, come si può dedurre, non ci sono alchimie particolari. L'importante è davvero l'uva, sana, ottenuta senza forzature, raccolta al momento giusto. E il momento giusto lo trovi se hai ben

chiaro in testa cosa vuoi ottenere, se in precedenza hai sperimentato, rischiato e a volte anche sbagliato. I veri costi del successo, in fondo, stanno in questo".

La frutta al naso

Il Pafoj bianco ha molti pregi e ce n'è uno, molto apprezzato dai consumatori, che vale doppio: è buono subito ed è capace di campare bene per altri sette anni. Forse potrebbe essere

La sede dell'azienda Icardi, a ridosso di Castiglione Tinella, è ricavata da un antico edificio religioso.

ancor più longevo ma nessuno può confermarlo, visto che la prima bottiglia, uscita in 2mila pezzi, è stata fatta, appunto, nel 2000. Tutte le annate assaggiate hanno dato prova di un'evoluzione positiva, sì ai cambiamenti e no ai cedimenti. Il Pafoj bianco 2007 rallegra lo spirito appena versato, col suo giallo dorato intenso dai riflessi brillanti. Intensi anche i profumi, che ricordano decisamente pesche e agrumi, accompagnati da una sensazione di freschezza assoluta. Le note fruttate si mettono subito in bella evidenza anche in bocca: ricordano il pompelmo e la frutta esotica, specie il mango. Il sapore è intenso e a fine degustazione le note fruttate rimangono sul palato ancora a lungo.

"Sono un produttore noto, se così si può dire, per il frutto dei suoi vini, frutto che si sente al naso e in bocca, invitando a bere un nuovo sorso", dice Icardi. "Sotto questo aspetto il Pafoj bianco è uno dei vini che meglio mi rappresenta". I nostri assaggiatori non possono far altro che confermare.

