

Blog sul vino e sull'agroalimentare con articoli ascoltabili anche in podcast – www.enoagricola.org

20/12/2016

Non chiamatelo Giacchè. Anzi sì, forse.



Il Giacchè era il vitigno a bacca rossa della tradizione dei vignaioli di Cerveteri, l'uva per fare il vino migliore, che stava quasi scomparendo fino a una decina di anni fa, soppiantata da varietà internazionali più facilmente apprezzabili sul mercato. Ho specificato che “era” quell'uva per due motivi, innanzitutto perché i recenti studi del DNA hanno confermato che non si tratta di un vitigno nuovo ma, in realtà, del più noto Lambrusco Maestri. L'altro motivo è che l'azienda [Casale Cento Corvi](#), che dal 2003 produce un vino a cui ha dato questo nome, ha registrato il marchio “Giacchè” assicurandosi di poterlo usare in esclusiva.

La cronaca della presentazione di una verticale storica di Giacchè la trovate sul [Corriere del Vino](#), mentre su [BigHunter](#) potete leggere una prima recensione del vino in commercio, ma a questo punto il problema è: quale nome daranno i produttori di vino di Cerveteri nel caso volessero risollevarne le sorti dell'uva tradizionalmente più importante dell'area?

Come detto, per Casale Cento Corvi tutto sommato è facile, continueranno a produrre il vino Giacchè scrivendo eventualmente sulla retroetichetta che si tratta di Lambrusco Maestri. Gli altri sono ormai a un bivio, produrre semplicemente Lambrusco Maestri e comunicarlo come tale oppure

<http://www.enoagricola.org/non-chiamatelo-giacche-anzi-si-forse/>

trovare un qualsiasi nome di fantasia – purché non si tratti di Giacchè – specificando sempre in retroetichetta che si tratta di Lambrusco Maestri. In ogni caso dovranno abbandonare comunque ogni collegamento con la tradizione dei loro padri e nonni. Il problema non è di poco conto, infatti credo sia ben difficile imporre sul mercato un “Lambrusco” del Lazio, seppure molto diverso dai cugini emiliani, mentre sarebbe stato forse più semplice poter riunire tutti i produttori sotto un marchio comune, tradizionale, unico e originale come “Giacchè”. L’enorme e apprezzatissimo sforzo di Casale Cento Corvi per recuperare il vitigno e dargli una nuova vita, finanziando anche la ricerca e faticando per trovare la giusta via tra coltivazione e vinificazione, rischia di interrompersi a metà. Soprattutto se, non potendo chiamare i loro vini con il nome storico di Giacchè, altri produttori dovessero decidere di non produrne affatto. Ad essere a rischio sarebbe l’identificazione di Giacchè con Cerveteri, ovvero uno degli obiettivi citati da Costantino Collacciani come primari per la Casale Cento Corvi, ma lo stesso vitigno, che non potrebbe reggersi su un solo produttore per poter essere definito come espressione del territorio nel suo complesso.

E sarebbe un gran peccato perché dalla verticale cui abbiamo partecipato, al netto delle grandi capacità e delle sperimentazioni messe in atto negli ultimi lustri da Casale Cento Corvi, il vitigno mostra grandi potenzialità. Un Lambrusco del tutto diverso dalle sue versioni spumanti emiliane, strutturato e dall’intensità unica, capace di invecchiare mantenendo sempre una forte impronta territoriale.

Ecco qualche nota di degustazione dalla verticale tenutasi nella meravigliosa Necropoli Etrusca della Banditaccia, sito Unesco di Cerveteri.

Giacchè 2005

Ancora definito sperimentale (la prima annata è la 2003) presenta qualche nota evoluta, insieme a sentori balsamici e di cioccolato. Al palato mostra lo stesso vestito, con forte acidità e corpo in via di depauperamento.

Giacchè 2009

Al naso si fanno spazio alcune note affumicate ma insieme a sentori freschi, in bocca è pulito e rampante, con tannini piacevoli e finale molto lungo.

Giacchè 2010

Annata a maturazione più tardiva, il risultato è un naso avvolgente e morbido sebbene sempre piuttosto fresco. Al palato la beva è piacevole e il finale ben persistente.

Giacchè 2011

L’annata molto calda e siccitosa dà vita a una versione di questo vino con sentori dolci al naso, meno freschezza e più profondità. Al palato invece sembra ancora molto giovane sia in consistenza sia in fascino.

Giacchè 2012

Prima annata del nuovo corso, in cantina entra Giorgia Collacciani (figlia di Fiorenzo e sorella di Costantino) insieme alle tradizionali botti di castagno che affiancano le barrique. Si decidono **alcuni cambiamenti, primo fra tutti l’abbassamento del residuo zuccherino, che si nota subito** con un vino caldo ma non piacione, forse dal naso più austero dei precedenti. Al palato si **sentono i tannini ma la beva rimane morbida, sebbene un po’ meno persistente di altre annate.**

Giacchè 2013

<http://www.enoagricola.org/non-chiamatelo-giacche-anzi-si-forse/>

È l'anno dell'approccio biodinamico poi tralasciato, almeno in parte, e delle prime fermentazioni spontanee. Al naso i sentori rilasciati dal castagno sono imponenti, note di idrocarburi che poi ritornano in bocca sotto forma di astringenza e un finale amarognolo che, al momento, rendono questa annata non del tutto piacevole. Consiglierei di aspettare ancora un po' per apprezzarla al meglio.

Vino atto a divenire Giacchè 2015 (campione da vasca)

Naso ovviamente fresco con ancora il frutto a primeggiare, in bocca i tannini la fanno da padroni ma si sente una grande freschezza. L'annata pare sia stata ottima, si preannuncia un prodotto di grande qualità.

Vino atto a divenire Giacchè 2017 (campione da vasca)

Puro esercizio di stile? Forse, ma non del tutto. I sentori fermentativi mascherano solo in parte il grande frutto, ma quello che impressiona è la persistenza, davvero importante e forse una delle cifre distintive di questo vino. O forse del vitigno nella sua espressione nel terroir di Cerveteri? **Chissà...**

[ENGLISH version](#)

[>>> Download - PODCAST - Non chiamatelo Giacchè. Anzi sì, forse.](#)