



In rosso...con eleganza: il Carmenère dei Colli Berici

Un vitigno dal passato dimenticato e dalla bellezza riscoperta. Identità, terroir e sfide enologiche per il vino più affascinante delle terre del Palladio

Tra colline che disegnano il paesaggio con dolci pendenze e un patrimonio di ville palladiane che raccontano la storia del territorio, i **Colli Berici** si distinguono per un'identità chiara e ben radicata.

Una terra in cui arte e agricoltura convivono in perfetto equilibrio, e dove il **Carmenère** ha trovato la sua culla italiana, dimostrando come il tempo e l'attenzione dell'uomo possano trasformare una varietà dimenticata in un'eccellenza enologica.

Un rosso che racconta non solo una storia di riscoperta e terroir, in questo angolo di **Veneto**, ma anche la capacità di una terra di esprimere al meglio le proprie potenzialità.

Dal Bordeaux all'oblio: la lunga storia del Carmènere

Con una storia da protagonista dimenticato, il **Carmenère** è stato per lungo tempo un enigma.

Già noto a **Bergerac** intorno alla fine del 1700 con il nome di **Carmeynere**, l'etimologia del suo nome è probabilmente dovuta al **color "carminio"** delle sue foglie dopo la vendemmia.

Grande protagonista nei vigneti del **Médoc**, il vitigno fu ampiamente coltivato fino alla metà dell'Ottocento, per poi cadere nell'ombra a causa di fattori climatici e agronomici.

Le eruzioni vulcaniche tra il 1808 e il 1835, vedi Tambora e Krakatoa, causarono infatti un calo globale delle temperature, ostacolando la maturazione di questa varietà così tardiva in Francia, spingendo i viticoltori a preferire varietà più affidabili, anche in termini di resa.

Un vitigno dimenticato, una riscoperta sorprendente

E mentre la fillossera ridisegnava il panorama viticolo europeo, la vera svolta arriva nel XX secolo: nel 1994, l'ampelografo **Jean-Michel Boursiquot** identifica in **Cile** il **Carmenère**, coltivato erroneamente come Merlot.

Test del DNA successivi confermano la presenza del vitigno sotto mentite spoglie anche in Italia, in particolare nei **Colli Berici**, dove veniva chiamato **Cabernet Italico** o **Bordeaux Nero** e in **Cina**, dov'è ancora conosciuto come **Cabernet Gernischt**.

La scoperta ha così rivelato che il **Carmenère**, nato da un incrocio naturale tra il **Moural** (ora scomparso) e il **Cabernet Franc**, era stato a lungo confuso con Cabernet Sauvignon e Merlot, data la parentela genetica.



Argilla rossa e calcare marino, il terroir dei Colli Berici (Foto © Consorzio Vini Colli Berici e Vicenza)

Colli Berici, un terroir che fa la differenza

Se il **Carmenère** ha trovato la sua rinascita in Italia, è nei **Colli Berici** che ha trovato la sua vera culla, grazie ad un **ambiente straordinariamente favorevole**.

I terreni di argilla rossa frammista a calcare marino offrono il giusto equilibrio tra drenaggio e fertilità, mentre il microclima caldo e ventilato offre le condizioni ideali per la maturazione di questo vitigno così tardivo.

Non è un caso che la **DOC Colli Berici** (ne avevamo parlato [qui](#)) sia stata la prima in Italia a includere il **Carmenère** nel proprio disciplinare già nel 2008, riconoscendone il potenziale e l'identità unica.

Portato in Veneto da lavoratori migrati in Francia durante la ricostruzione post-fillossera, il **Carmenère** è diventato così parte integrante del panorama enologico locale.

Carmenère dei Colli Berici, un'identità complessa e inconfondibile

Il **Carmenère** non è un vitigno per tutti e **non si accontenta di poco**.

Rispetto al **Cabernet Franc**, con cui è stato spesso confuso, presenta **grappoli più grandi e meno compatti**, oltre a una maturazione più tardiva, spesso verso ottobre inoltrato. Questo implica un'esposizione prolungata alla luce e una ventilazione costante, necessarie per portare le uve alla perfezione.

In cantina, inoltre, il vitigno beneficia di tempi lunghi e di una micro-ossigenazione delicata per sviluppare il suo potenziale aromatico e strutturale.

Solo così il vitigno riesce a esprimere al meglio il suo bouquet ricco e stratificato: un profilo aromatico unico di frutti rossi e accenti balsamici, pepe e una sottile vena erbacea.



Il Carmenère Riserva dell'azienda Inama (Foto © Malinda Sassu).

In vigna e in cantina per un futuro tutto da scoprire

Negli ultimi anni, la vinificazione del **Carmenère** dei **Colli Berici** ha vissuto una significativa

evoluzione, con tecniche enologiche in costante affinamento e un crescente interesse per sperimentazioni innovative.

Questi sviluppi potrebbero aprire la strada a nuovi stili e interpretazioni di un vitigno ricco di potenzialità.

*«Le tendenze che riguardano il Carmenère vinificato nei Berici riguardano in primis il grado alcolico – spiega **Giovanni Ponchia**, direttore del **Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza** – Si sta cercando di gestire l'esuberanza di concentrazione, cercando di ottenere vini ricchi e distintivi, ma con gradazioni alcoliche inferiori. In vigneto si cerca di procedere, in fase di raccolta, a una scalarità e, dove possibile, a un lavoro di parcellizzazione perché è una varietà molto sensibile alle esposizioni e ai suoli. Dal punto di vista della maturazione, il legno (sia di piccole che di grandi dimensioni) continua a essere il materiale più utilizzato per favorire una evoluzione del vino e una buona polimerizzazione dei polifenoli»*



Giovanni Ponchia, direttore del Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza (Foto © Ufficio Stampa).

Un vino che celebra il territorio: la sfida sui mercati esteri

Oggi, i **Colli Berici** sono sinonimo di eccellenza per il **Carmenère** in Italia.

Questo vitigno, dimenticato dalla storia e riscoperto quasi per caso, è diventato simbolo del legame tra territorio e viticoltura. Non solo una riscoperta, ma il simbolo di radici storiche e vocazione territoriale.

Il **Consorzio Tutela Vini Colli Berici e Vicenza** ha puntato su strategie mirate per valorizzare questa varietà, affrontando la sfida di promuoverla sia a livello nazionale che internazionale.

*«Negli ultimi anni abbiamo deciso di focalizzarci sulla stampa dei paesi di lingua germanica e del nord Europa, portando vari giornalisti qui sul territorio – prosegue **Giovanni Ponchia** – Una volta nei Berici, troviamo il modo per far comprendere loro che, al di là di una indubbia vocazione geologica e climatica del territorio per questa varietà, il Carmenère viene coltivato qui da circa 2 secoli, e non è quindi una moda recente. Si tratta più che altro di una riscoperta. Sul fronte anglosassone, da qualche anno come Consorzio stimoliamo la partecipazione delle nostre aziende a concorsi enologici dedicati proprio al Carmenère, dove i Colli Berici fanno regolarmente incetta di medaglie in un contesto in cui il Cile è il principale player»*

Per maggiori informazioni: consorzio.bevidoc.it

Data di creazione

29/11/2024

Autore

malinda-sassu