

Cabernet



Origini

Le due varietà Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc sono qui descritte nel medesimo capitolo, sia perché spesso non sono indicate separatamente sulle etichette, sia perché il disciplinare DOC per l'Alto Adige prevede la possibilità di utilizzare anche la sola denominazione "Cabernet".

Il Cabernet Franc è la più antica delle due varietà, e fu quella che diede i "natali" al Cabernet Sauvignon in un incrocio col Sauvignon Blanc. Inoltre, il Cabernet Franc, incrociato con la varietà Gros Cabernet, è anche all'origine del vitigno Carménère. In Italia ci si rese conto piuttosto tardi che quelli che si credevano impianti di Cabernet Franc nel Veneto e nel Friuli erano, in realtà, delle viti di Carménère, anch'esso proveniente dalla Francia sudoccidentale, e pure in Alto Adige, nei primi e sporadici impianti di questo tipo si verificò il medesimo equivoco. Nella zona di Bordeaux il Cabernet Franc è noto da parecchio tempo, e si ritiene che storicamente sia stato importato dai Paesi Baschi. Il Cabernet Sauvignon, invece, fece la sua comparsa nel Bordoiese solo a partire dal XIV secolo. In Alto Adige, entrambe le varietà furono diffuse dall'Istituto sperimentale di San Michele, benché alcuni viticoltori pionieri avessero già provato a piantarli a partire dal 1840. Tuttavia, per vedere i primi vigneti di estensione rilevante – intorno a Merano e a Egna – si dovette attendere fino al 1880 circa.

Diffusione

Mentre il Cabernet Sauvignon, con una superficie totale di 341.000 ettari coltivati, è diventato il vitigno più coltivato del mondo, il Cabernet Franc si è fermato a soli 54.000 ettari, e il Carménère, che oggi è diffuso in Cile (11.000), in Cina (7000 ha) e in diminuzione in Italia (stimati 2000 ha), conta in totale 22.000 ettari. La Francia (Cabernet Sauvignon 54.000 ha, Cabernet Franc 36.000 ha), seguita dalla Cina con 60.000 ettari, successivamente il Cile (43.000 ha) e gli USA (41.000 ha, quasi esclusivamente Cabernet Sauvignon), seguiti dalla Spagna (20.000 ha), Argentina (15.000 ha) e Sud Africa (12.000 ha). L'Italia vanta 11.000 ettari di Cabernet Sauvignon e 2.000 ettari di Cabernet Franc. Questa varietà è presente in quasi tutte le regioni vinicole italiane. Vi è una crescente tendenza di Cabernet Sauvignon nelle regioni del Veneto (3100 ha), della Sicilia (3000 ha) e della Toscana (2800 ha). In Alto Adige si contano attualmente 111 ettari di Cabernet Sauvignon e 52 ettari di Cabernet Franc. Dopo la crescita molto rapida registrata negli anni Novanta, quando la superficie coltivata salì repentinamente da 46 a 202 ettari (2006), è seguito un calo della diffusione, probabilmente perché si tratta di un vitigno più esigente durante la coltivazione e più difficile da piazzare sul mercato. La presenza attuale dei vigneti coltivati a Cabernet si snoda senza soluzione di continuità da Bolzano ad Appiano, Caldaro e più a Sud fino a Termeno, Cortaccia e Magrè. La maturazione completa di queste uve – che può protrarsi fino alla seconda metà d'ottobre – è garantita solo nelle zone più calde. Rispetto al Cabernet Sauvignon, la varietà Franc è meno delicata come posizione del vigneto, e probabilmente è questo il motivo per cui questo vitigno da alcuni anni sta riscuotendo più interesse.

Vite

Il Cabernet Sauvignon ha grappoli spargoli da piccoli a medi, con acini piccoli e neri. Il Cabernet Franc, invece, produce grappoli spargoli di dimensioni medio-grandi e cilindrici, con acini di colore blu-nerastro e piuttosto piccoli. La gradazione zuccherina è leggermente maggiore nel Cabernet Franc, che rispetto al Cabernet Sauvignon si vendemmia circa dieci giorni prima e presenta un'acidità leggermente più bassa.

Vino

Per ottenere la qualità desiderata dei vini, entrambi questi vitigni vanno coltivati mantenendo una crescita modesta. Sono vini caratterizzati da colorazioni opache e da una struttura robusta, con aromi che nel Cabernet Sauvignon spaziano tra ribes nero, pepe nero, chiodi di garofano ed eucalipto, mentre nel Cabernet Franc, più fruttato, si distinguono note di lampone, mirtillo nero, pepe verde, peperone e a volte anche profumo di vaniglia. Entrambe le varietà si affinano esclusivamente in legno e si prestano a lunghi invecchiamenti. Soprattutto il Cabernet Sauvignon, che da giovane può essere un po' astringente, solo dopo un lungo invecchiamento in bottiglia, grazie all'esterificazione dei tannini, esprime in pieno la sua tipica morbidezza. È sempre più frequente che le due varietà siano proposte in uvaggi, a volte solo in coppia, e a volte insieme al Merlot e a piccole percentuali di vitigni nuovi (Petit Verdot, Syrah o Tannat).