

La California ed il vino: un connubio da provare

written by Rivista di Agraria.org | 13 aprile 2019
di Vittoria Capei Chiaromanni



Napa Valley (foto www.tripsavvy.com)

Dal 1970 l'immagine della California non è solo legata alle alte sequoie dello Yosemite o alle incredibili onde di Malibu, i tram di San Francisco e le ville di Bel Air; dal 1970 infatti, questo stato si è trasformato anche in grande produttore vitivinicolo. L'esperienza e le tecniche di grandi importatori europei, soprattutto francesi, hanno avuto un ruolo importante in tutto questo.

La California è oggi lo Stato americano più vocato per l'enologia con una superficie vitata che supera i 300.000 ettari e una produzione di oltre 25,1 milioni di ettolitri di vino su un totale di oltre 33 milioni di ettolitri prodotti in tutti gli Stati Uniti, così da essere diventato anche il quarto paese produttore nel mondo.

La diffusione del vitigno europeo in California è dovuta alla figura di Jean - Louis Vignes che per primo lo impiantò a Los Angeles nel 1833 e alla figura di Agoston Haraszthy che tra il 1850 e il 1860 importò oltre 300 varietà di vitis vinifera e fondò la prima vera cantina commerciale, Buena Vista Winery, nella Sonoma Valley.

Nella famosa zona californiana della Napa Valley invece, la prima attività enologica risale al 1861 quando venne fondata la St. Helena Winery da Charles Krug. Poco dopo, nel 1879, Gustave Niebaum fondò a Rutherford, sempre in Napa Valley, la Inglenook Winery, una cantina ispirata a quelle bordolesi che ottenne ben presto importanti riconoscimenti internazionali.

A seguito della fillossera che causò enorme crisi per l'enologia europea, gli anni a cavallo tra l'800 e il 900 furono invece per l'enologia californiana un periodo estremamente favorevole che riuscì ad imporsi nei mercati di tutto il mondo.

Tra le figure di spicco che contribuirono a questo periodo favorevole dobbiamo citare André Tchelistcheff che nel 1938 introdusse in California le più moderne tecnologie di vinificazione e Robert Mondavi che nel 1965 fondò la cantina che presto diventò un esempio da seguire per molti imprenditori ed inoltre fu uno dei primi ad utilizzare il nome del vitigno in etichetta.

Infine sono stati importanti gli studi e le ricerche condotte dall'Università di Davis e di Fresno che hanno portato l'enologia californiana all'avanguardia nel mondo.

Ma la fortuna dell'enologia californiana non è stata solo dovuta alla professionalità, la tecnologia e gli investimenti, in tutto questo ha avuto un ruolo determinante anche la combinazione clima e territorio.

Il clima è mediterraneo temperato con inverni non particolarmente rigidi ed estati calde. Le condizioni climatiche sono poi influenzate dall'Oceano Pacifico che rende fresche le notti nei vigneti. La piovosità è concentrata soprattutto in primavera e in autunno con estati secche tanto che spesso rendono indispensabile il ricorso dell'irrigazione.

Le forme di allevamento usate sono tante ma tra le più utilizzate troviamo lo schotthnery, il cordone speronato e il guyot mentre nei terreni più fertili soprattutto nei fondivalle il cordone libero e la lyra.

E' molto diffusa la vendemmia meccanica mentre quella manuale è usata solo per uve estremamente pregiate quelle cioè che saranno utilizzate per vini di grande qualità.

Per molto tempo la coltivazione di uve a bacca nera e uve a bacca bianca era quasi in perfetto equilibrio oggi invece le uve a bacca nera hanno preso il sopravvento coprendo circa il 60% della superficie vitata.

Tra le uve a bacca nera più usate troviamo: cabernet sauvignon, zinfandel, merlot, pinot nero, carignan, granche, gamay, syrah e barbera.

Il cabernet sauvignon e lo zinfandel sono i vitigni più coltivati e danno ottimi risultati soprattutto nelle zone fresche come quelle della Napa Valley e Sonoma.

Lo zinfandel è il vitigno californiano per eccellenza e il primo documento ufficiale dove questo compare risale al 1832 ma ha avuto la sua consacrazione solo negli anni 80 del 900.

Tra le uve a bacca bianca più usate troviamo invece: chardonnay, french colomard, sauvignon blanc, pinot grigio, chenin blanc, semillon, riesling, viognier e pinot bianco.

Il vitigno più diffuso è lo chardonnay che occupa circa il 30% della produzione ed in genere ha una fermentazione e maturazione in barrique. Negli ultimi anni c'è un vitigno che è sempre più apprezzato e quindi anche coltivato: il sauvignon blanc che è spesso alla base di vini semplici e freschi con accenti erbacei e fruttati.

Infine, in California trovano spazio anche vitigni indigeni come il ruby cabernet (incrocio tra cabernet sauvignon e carignan), il royalty, il carneviane il rubired mentre tra i bianchi il burger e l'emerald riesling.

L'80% della produzione viene venduta nel mercato interno statunitense, in controtendenza a quanto invece succede per i maggiori paesi produttori.

Le esportazioni sono comunque aumentate negli ultimi anni e il mercato di riferimento è l'Unione Europea seguito poi da Canada e Giappone.

La California importa invece oltre il doppio del vino che esporta e i suoi maggiori fornitori sono i Paesi dell'Unione Europea seguiti da Argentina, Australia, Cile e Nuova Zelanda.

Il mercato del vino USA è attualmente trainato dai cosiddetti "Millenials", o "generazione Y" ovvero quei giovani compresi tra i 20 e i 40 anni e tra questi sono per il 60% donne.

Tra i vini italiani più apprezzati troviamo soprattutto vini rossi tra i quali: Chianti, Brunello di Montalcino ma anche Barolo, l'Amarone, il Montepulciano e l'Oltrepò Pavese ma stanno riscuotendo successo anche vini "meno famosi", come i vini dell'Etna, la Tintilia del Molise, e il Longanesi della Romagna. Il Lambrusco poi è uno dei vitigni preferiti dai Millenials.

Per quanto riguarda le modalità d'acquisto, Destination Analysts, società di San Francisco specializzata nell'analisi del mercato del turismo, ha riscontrato che il 63,3% degli intervistati acquista vino soprattutto nei supermercati, il 38% in enoteca, il 34,9% nei liquor store e il 30,3% direttamente dal produttore.

Le più importanti aree di produzione del vino Californiano sono otto: Napa Valley, Sonoma County, Los Carneros, Mendocino, Lake County, Sierra Foothills, Livermore Valley e le zone situate nella Central Valley.

L'enoturismo in California è ben strutturato e sono milioni i turisti che decidono di vivere questo tipo di esperienza durante il loro soggiorno americano.

La zona più conosciuta e più visitata è quella della Napa Valley (con oltre 3 milioni di visitatori ogni anno) ma anche Sonoma, a nord della San Francisco Bay, tra il mare e la Napa Valley, è una zona molto gettonata.

Il Wine Institute, a seguito di uno studio preparato dal Destination Analysts ha descritto così l'enoturista tipo tra i vigneti californiani: ha in media 43,9 anni, è sposato (68,3%), ha una formazione superiore (il 58,1% ha un diploma), vive soprattutto in città ed è benestante (reddito medio annuo di 86.300 dollari). Inoltre, sono per lo più consumatori abituali di vino (il 71,2% ne beve almeno una volta la settimana, il 36% diverse volte la settimana e il 19,8% tutti i giorni), che considerano il vino importate per il proprio lifestyle (59,4%) e che crede di conoscere bene il vino (il 54,1%).

Richard P. Inkle, cofondatore di Wine Spectator ha dichiarato quello che secondo lui è il fattore vincente per l'enoturismo californiano: un perfetto mix tra l'"italian style" nel pensare il vino, e l'"american style" nel fare business.

L'enoturismo in California è ben strutturato ed organizzato ed offre quindi al turista informazioni precise con personale qualificato. E' possibile fare assaggi praticamente tutti i giorni (tranne quelli indicati sui siti delle singole aziende), in un orario compreso dalle 10 alle 17 d'inverno e le 18 d'estate (comunque è sempre bene controllare sul sito dell'azienda che si vuole visitare prima di partire). In alcuni casi come a Napa Valley per esempio, alcune cantine hanno anche un wine bar in città dove è possibile degustare anche la sera ed è comodo soprattutto per chi non ha molto tempo a disposizione.

I prezzi per degustare una selezione di vini si aggira intorno ai 10 dollari ma può arrivare anche a 20/ 30 e al doppio per le riserve. I prezzi saranno poi più alti se la degustazione verrà fatta nella zona della Napa Valley anche se queste possono essere divise tra due persone e solitamente viene applicato uno sconto qualora venga comprata una bottiglia.

Tra i produttori più famosi della Napa devono essere citati Robert Mondavi e il barone Philippe de Rothschild, che

propongono un pregiato Cabernet Sauvignon, l'Opus One con prezzi che partono dagli 80 euro (105 dollari). A Sonoma invece è possibile acquistare un'ottima bottiglia a partire da 40 euro e tra le aziende più importanti non è possibile non citare Ravenswood e Sebastiani ma ci sono anche realtà più piccole come la Buena Vista Winery, gestita da giovani che propongono degustazioni a prezzi contenuti, e la Gundlach Bundschu, che permette di sorseggiare i calici all'interno di un'area naturale incontaminata.

Sono molti i modi con i quali è possibile compiere l'esperienza di enoturismo in California: macchina, pullman, bicicletta, mongolfiera e in Napa Valley anche tramite un Wine Train, un treno del vino creato ad hoc per portare il turista alla scoperta delle maggiori cantine della zona.

Il turista che decide di includere anche un'esperienza di questo genere nel suo viaggio in California non rimarrà quindi deluso ma anzi arricchirà il suo viaggio e vivrà un'esperienza di alto livello sia per la qualità dei servizi sia, soprattutto, per la qualità dei vini.

Buon viaggio e buona degustazione!

Vittoria Capei Chiaromanni, dottoressa triennale in "Comunicazione, media e giornalismo" e dottoressa magistrale in "Strategie della comunicazione pubblica e politica" presso l'Università degli studi di Firenze. Specializzata in "Marketing, comunicazione e pubblicità" presso l'Istituto Europeo di Design - Roma, ha svolto sul settore del vino la propria tesi di laurea dal titolo: "Il vino toscano tra tradizione e innovazione. Il ruolo dell'azienda Marchesi Antinori". E-mail: vittoria.capei.c@gmail.com