

Erbaluce Le Chiusure 2010 – Favaro

7 settembre 2011



Dal 21 al 23 ottobre, nel Castello di Masino a Caravino (Ivrea), avrà luogo *Erbaluce. La favola di un vino*. La maniera migliore per conoscere una tipologia – in tutte le sue declinazioni: fermo, spumante, passito – divenuta Docg nell'ottobre scorso.

Durante i corsi Ais, l'Erbaluce era uno dei vitigni su cui più i relatori si soffermavano: perché autoctono, dal grande potenziale evolutivo, dalla marcata cifra territoriale e dallo spiccato eclettismo.

Giusto qualche sera fa ho bevuto con attenzione uno degli Erbaluce più pregiati d'Italia. *Le Chiusure*, annata 2010, di Camillo Favaro – l'azienda è a nome Benito Favaro.

Camillo è un grande conoscitore della zona borgognona (a cui ha dedicato libri). Cura la veste grafica di molte etichette (*Le Macchiole*, tra le tante). E organizza, tramite Artevino, manifestazioni enologiche a cui mi è capitato di partecipare (*Le loro maestà*, focalizzata sui punti di contatto tra Nebbiolo e Pinot Noir, è una di quelle a cui è più legato).

Di lui ho stima: è un appassionato vero, coraggioso, coerente.

Il luogo esatto dell'azienda è Piverone, provincia di Torino. Come *vigneron*, Favaro è celebre principalmente per l'Erbaluce, ma non è l'unico vitigno che vinifica: due etichette, il *Rosa che rosa non sei* (rosato che prende il nome da *Rosa Rosae* di Francesco De Gregori) e il *Rosso Meraviglia* (Syrah), sono dediche alla moglie.

Trovo però che la sua bottiglia più riuscita, e tipica, sia proprio l'Erbaluce. *Le Chiusure 2010*, bevuto adesso, è da infanticidio (perdonatemi). Eppure percepisci, chiaro, il suo potenziale. Spiccano i toni verdi, al naso e in bocca, che ne danno una connotazione da Sauvignon giovane (ma un Sauvignon elegante).

Notevole la sapidità, frutto (anche) dei suoli morenici. Bella beva, acidità che ovviamente domina sulle morbidezze. Le caratteristiche del vitigno – non facile – ci sono tutte. La progressione è buona e migliorerà col tempo.

Alla fine rimane un appagante mix di erbe e sale. Bel mix.