



NEL NUOVO MONDO

## Qui mi sento più stallone ...che giumenta

*Si diffondono sempre di più vini in purezza › Cile, Argentina, Stati Uniti e Sudafrica sono Paesi da tenere d'occhio perché in grado di offrire prodotti che si caratterizzano per la tipicità varietale*



**CHRISTY CANTERBURY**

**MW**

@canterburywine  
www.christycanterbury.com

Il Cabernet Franc “domina” uno dei vini più cari del mondo. Eppure sull’etichetta di **Cheval Blanc** non c’è alcun riferimento al vitigno. Quest’uva, da molti ignorata, ha dovuto combattere una dura battaglia per il suo riconoscimento. **Il successo del Cabernet Franc arriva in gran parte dal Vecchio Mondo, e quasi esclusivamente dalla Francia, dalle aree di Bordeaux e della Loira.** C’è da dire, però, che le scelte sostenute dal Vecchio Mondo in fatto di Denominazioni non lo hanno certo aiutato. Qui, infatti, la varietà non identifica il vino. La sua origine, invece, sì. Ad esempio, in Loira il Cabernet Franc passa per Chinon, Saint-Nicolas-de-Bourgeuil o Touraine, tutte AOC, Appellation d’origine contrôlée. Inoltre a causa delle abitudini lessicali regionali il Cabernet Franc viene a volte chiamato Breton in Loira e Bouchet sulla sponda destra di Bordeaux. Nel nord-est d’Italia, spesso si trova sulle etichette la semplice indicazione Cabernet che può, però, trarre in inganno il consumatore facendogli credere di essere davanti a un Cabernet Sauvignon. Altrove, sono utilizzati anche i termini Cabernet Frank, Bordo, Bidure e altri ancora.

### **Attualità: cosa sta accadendo**

Nel **Vecchio Mondo** il Cabernet Franc sta emergendo dall’ombra. **Quest’uva resta ancora, principalmente, una delle componenti di quella che è chiamata la “santa trinità” nei blend in stile bordolese, ma le etichette**







NELLA PAGINA DI SINISTRA IN ALTO i colori che disegnano paesaggi diversi in Cile, a Loma Larga

IN BASSO l'interno di Pulenta Estate, in Argentina A DESTRA i terreni ciotolosi dove nasce il Cabernet Franc. Siamo a Salton, in Brasile

IN APERTURA andiamo in Canada nei rigogliosi vigneti di Tinhorn

### **monovarietali stanno guadagnando sempre più consensi.**

Se questa tendenza può essere una delle ragioni della recente "rinascita" in Loira, il Cabernet Franc del Nuovo Mondo possiede un carattere assai differente, con una maggiore maturazione fenolica e un'espressione più fruttata. Per intenderci, le etichette del Nuovo Mondo sono più simili al Paleo di Le Macchiole che allo Chinon del Domaine di Olga Raffault.

**Nel Nuovo Mondo gli Stati Uniti sono di gran lunga i primi a livello di ettari allevati a Cabernet Franc:** nondimeno, la diffusione del vitigno sta aumentando di importanza in Cina e ha avamposti in luoghi fino a ora inaspettati come il Brasile. È una varietà costosa da coltivare, se si vogliono raggiungere vertici qualitativi. Per bere un grande Cabernet Franc, bisogna essere disposti a spendere. Il target di riferimento è composto da consumatori esperti e in condizioni economiche agiate. Anche da questo punto di vista la situazione appare diversa dall'offerta vinicola della Loira, escludendo alcune vette come il **Clos Rougeard**.

Ci sono parecchi buoni motivi per apprezzare questa cultivar. Le sue versioni più leggere, provenienti dalle zone più fresche, possono competere con la versatilità e la finezza del Pinot nero, mentre le sue espressioni più ricche sono in grado di simulare l'ampiezza e la profondità del Cabernet Sauvignon. I vini che non fanno legno, con una gradazione alcolica inferiore, che in vigna hanno beneficiato di ventilazioni fresche e leggere, generalmente possono essere degustati non appena raggiungono lo scaffale. Le tipologie più importanti, invecchiate in botte, possono - e di solito lo fanno - invecchiare in cantina per svariati anni. **Oggi il Cabernet Franc si colloca nella top venti delle varietà più piantate al mondo.** Ma non siamo certo di fronte a un vitigno di recente diffusione. Spulciando tra libri di storia e leggende non è chiaro, però, il luogo in cui fece la sua prima comparsa. Alcuni dicono che la varietà fu piantata in Loira nel XI secolo. Altri credono che si tratti di un discendente della cultivar Biturca, che i Romani introdussero a Bordeaux. Ciononostante, tracce sicure della sua presenza in Aquitania risalgono solo al XVII secolo.

### **In vigna**

Da questo vitigno, molto produttivo, sono nate anche altre varietà d'uva. È stato un **riproduttore attivo**, forse più stallone che giumenta. Attraverso processi spontanei d'impollinazione incrociata, il Cabernet Franc si è legato al Sauvignon Blanc originando il Cabernet Sauvignon, e la Magdeleine noire de Charentes dando luogo al Merlot. Considerato ciò, non sorprende il fatto che il Cabernet Franc presenti somiglianze con entrambi i vitigni che insieme a lui formano il taglio bordole-

se. **Si trova a metà strada tra Cabernet Sauvignon e Merlot rispetto a quasi tutti i parametri.** Le differenze morfologiche sono abbastanza evidenti, in particolare per quel che riguarda i grappoli, che sono più piccoli e compatti grazie alla presenza di acini più pesanti. Inoltre, le sue foglie sono meno frastagliate rispetto a quelle del Cabernet Sauvignon. Gemma presto, come il Merlot. Una germogliatura precoce comporta la possibilità di allegagioni scarse. Il che, tuttavia, risulta tendenzialmente positivo, giacché aiuta a ridurre le rese, permettendo la completa maturazione del carico di frutti.

Le bucce degli acini di Cabernet Franc sono più spesse di quelle del Merlot, ma più sottili rispetto al Cabernet Sauvignon. Questo garantisce al vitigno maggiore resistenza del Merlot nel caso di un'annata piovosa. Le uve del Franc maturano a cavallo tra quelle del Merlot e l'ultima fioritura/maturazione del Cabernet Sauvignon. Questo permette ai viticoltori di usarle come "assicurazione" nel caso in cui le basse temperature non consentano al Cabernet Sauvignon di maturare completamente. Nei mesi caldi, il Cabernet Franc è esigente. Ha bisogno di acqua e sole a sufficienza, ma non troppo. In caso contrario, l'acido tartarico rimane elevato mentre i parametri zuccherini, tannici e dell'intensità appaiono sottosviluppati. Durante i mesi freddi è la varietà più forte. Rispetto a Merlot e Cabernet Sauvignon è più resistente a eventuali episodi di congelamento. Una ricerca dell'Agricultural Experiment Station dello Stato di New York dimostra che il Cabernet Franc può sopportare fino a -20 °C. **Dovunque cresca, il Cabernet Franc predilige terreni calcarei o sabbiosi moderatamente drenanti.** Il Cabernet Sauvignon dà il massimo di sé in zone più povere di elementi ghiaiosi, mentre il Merlot si comporta meglio con suoli più freddi, umidi e argillosi.

### **Le caratteristiche del vino**

La tendenza del Cabernet Franc alla sovrapproduzione, si traduce in un vino di poco colore e sentori di frutta non particolarmente sviluppati. Tuttavia, nel Nuovo Mondo, le maggior parte delle viti cresce in zone dal clima più caldo e da questo punto di vista le preoccupazioni sono quindi assenti o quasi. Non tutti i maggiori indicatori aromatici del Cabernet Franc trovano il consenso degli appassionati. **Il tratto più sgradevole di quest'uva tende a essere il sentore di peperone verde,** generato dalle pirazine (composti di natura aromatica ndr) che possono risultare pronunciate soprattutto quando l'uva proviene da aree dal clima più mite o in annate minori. Nel Nuovo Mondo tutto ciò è tipico - anche se non sempre è così - soprattutto nei vigneti della Nuova Zelanda che subiscono l'influenza del mare. Altri **profumi classici** del Cabernet Franc sono **lampone, mirtillo, prugna e rami secchi.** Quando il caldo prevale, la pienezza di gusto sopraggiunge prima della maturità del tannino. Aspettare lo sviluppo completo a livello tannico può voler dire sacrificare la tipicità varietale. Con i Cabernet Franc della Napa Valley e dell'Argentina si hanno maggiori probabilità di sperimentare questo "effetto camaleonte". Quando si riesce a raggiungere una piena maturazione in pianta, il Cabernet Franc presenta tannini fini e dal colore tenue. Le sottomaturazioni possono dar luogo a prodot-



ti dai tannini scomposti, così come l'affinamento aggressivo in legno, nuovo o fortemente tostato che dona vini dallo stile più maturo. Esempi estremi, sia in un senso che nell'altro, portano alla mente il sinonimo varietale Noir Dur o "Nero duro".

I tannini più duri possono essere esaltati dall'acidità solitamente esuberante del vitigno, come succede per il Cabernet Sauvignon. Tuttavia, le versioni surmature tendono ad avere acidità "pigre" più simili a quelle del Merlot. Ancora una volta, i vini di Napa e Mendoza - e occasionalmente anche di Washington - presentano più facilmente questa caratteristica.

Nelle zone dal clima più fresco, il Cabernet Franc regala vini vivaci, moderati in termini di gradazione alcolica; mentre nelle aree più calde si possono produrre vini robusti che superano i 14% vol. Sotto i 13,5% vol., il Cabernet Franc mostra la sua identità unica, mentre, oltre tale soglia, si fonde in espressioni che ricordano in maggior misura la sua progenie.



## IL SUDAFRICA RADDOPPIA!

Al 6° posto della classifica mondiale tra i Paesi che allevano il Cabernet Franc si incontra il Sudafrica, con 934 ettari nel 2010 (Database of regional, national and global winegrape bearing areas by variety. University of Adelaide, Australia).

I dati del 2000, sempre riferiti alla Repubblica Sudafricana, ne contano 488. Ciò significa che, in soli 10 anni, questo stato ha praticamente raddoppiato l'area impiantata con questo vitigno. Nel 2010 nella zona di Stellenbosch, dove si trovano tra l'altro gli autori delle più raffinate espressioni di Cabernet Franc in purezza (come quelle della Family Raats e di Warwick Estate), si registrano 448 ettari coltivati con questa varietà. Fermo restando che essa rappresenta comunque solo l'1% del Vigneto Sudafrica. E.E.



## ETICHETTE DA PROVARE

### STATI UNITI

#### Bel Canto

**Cadence Winery** [www.cadencewinery.com](http://www.cadencewinery.com)

**Ubicazione dei vigneti** Red Mountain, Washington

**Uve** Cabernet Franc 77%, Merlot 15%, Petit Verdot 8%

**Annata in commercio** 2010

**Prezzo** 55 dollari

**Il suo perché:** ha un colore piuttosto leggero rispetto ai suoi omologhi di Washington e, i bevitori del Nuovo Mondo, certamente lo notano, anche se il colore di solito non ha alcuna connessione con qualità e bevibilità. Il 2010 è una delle annate preferite dal produttore Ben Smith, ma tutte le vendemmie di questa cuvée risultano gradevoli e di facile accompagnamento gastronomico

#### Reserve Cabernet Franc

**Fox Run** [www.foxrunvineyards.com](http://www.foxrunvineyards.com)

**Ubicazione dei vigneti** Seneca Lake, Finger Lakes, New York

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 45 dollari

**Il suo perché** quest'anno ricorrono i trent'anni dalla messa a dimora delle viti di questa Cantina. Prodotto dal corpo leggero, agile e rinfrescante. È difficile non fare un confronto con i più "magri" Cabernet Franc della Loira. È terroso e pepato, con una buona acidità e una spiccata bevibilità

#### Two-Fourteen

**Lang & Reed** [www.langandreed.com](http://www.langandreed.com)

**Ubicazione dei vigneti** Napa Valley, California

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 48 dollari

**Il suo perché** questa Cantina è diventata celebre proprio grazie al Cabernet Franc. All'epoca della fondazione aziendale, non era disponibile quasi nessuna selezione clonale. Nel tempo, dalla Loira, è arrivato l'eccellente clone 214. Questo vino profuma di ciliegie, ribes e rose, con un finale generoso

#### Barrel Reserve

**Messina Hof** [www.messinahof.com](http://www.messinahof.com)

**Ubicazione dei vigneti** Fredericksburg, Texas

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 12 dollari

**Il suo perché** Il Texas è il quinto Stato americano per produzione vinicola. Quando questa Cantina ha piantato "Cab Franc" nel 1991, la maggior parte delle persone pensava che i proprietari fossero quasi incapaci di riconoscere il Franc dal Sauvignon. Oggi questa Riserva è un "fast-seller", apprezzata per i suoi frutti scuri maturi e note di vaniglia tostata

#### Cabernet Franc

**Millbrook Winery** [www.millbrookwine.com](http://www.millbrookwine.com)

**Ubicazione dei vigneti** Hudson River, New York

**Uve** Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Prezzo** 20 dollari





I vigneti innevati di Inniskillin, in Canada  
 NELLA PAGINA PRECEDENTE la bella fattoria Paumanok, negli Stati Uniti

**Il suo perché** la Hudson Valley è una regione dominata da ibridi, da tavola, ma Millbrook eccelle esclusivamente nella produzione di etichette da Vitis vinifera. Il suo Cabernet Franc è ricco di sentori di frutti di bosco, note di fumo e una decisa acidità che lo rende abbinabile a tutti i salumi o piatti di carne leggeri

**The Pearl**

**Owen Roe** [www.owenroe.com](http://www.owenroe.com)

**Ubicazione dei vigneti** Yakima Valley, Washington

**Uva** Cabernet Franc

**Annata in commercio** 2011

**Prezzo** 72 dollari

**Il suo perché** le uve provengono da tre siti ad alta quota di Yakima e l'etichetta prende nome dal "Pearl Block" della tenuta di Union Gap Vineyard. Questo vino mantiene un equilibrio perfetto tra la frutta esuberante e una struttura sorvegliata. Notevoli sentori di melograno e prugne nere, accentuati dalla permanenza in legno di quercia (15% in botti francesi nuove)

**Cabernet Franc**

**Paumanok** [www.paumanok.com](http://www.paumanok.com)

**Ubicazione dei vigneti** North Fork, Long Island

**Uva** Cabernet Franc

**Prezzo** 24 dollari

**Il suo perché** Long Island condivide con Bordeaux le influenze del clima atlantico, solo dall'altro lato dell'oceano. Se a Bordeaux si volesse dar vita a un monovarietale di media durata, si farebbe bene a seguire l'esempio di questa Cantina familiare. Cedro, fiori secchi e prugna nera creano un forte impatto aromatico

**Cabernet Franc Boss Block**

**Sheridan Vineyard** [www.sheridanvineyard.com](http://www.sheridanvineyard.com)

**Ubicazione dei vigneti** Columbia Valley, Washington

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 50 dollari

**Il suo perché** fine, equilibrato ed espressivo, è facile capire perché il produttore Scott Greer abbia chiamato questo vino "boss" dedicandolo alla moglie Karen. Note di mirtillo, bacche di açai, frutti di bosco e di grasso animale, questo vino è godibile nell'immediato, ma ha anche la stoffa giusta per migliorare con gli anni

**The Magician's Assistant Rosè**

**Sleight of Hand** [www.softcellars.com](http://www.softcellars.com)

**Ubicazione dei vigneti** Walla Walla, Yakima, Washington

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 18 dollari

**Il suo perché** le stravaganti etichette di questa Cantina, da sole, quasi valgono l'acquisto del vino, disponibile in meno di 500 casse. Il motivo principale, però, è legato ai suoi sapori intensi di ciliegia combinati a erbe rinfrescanti, lievi sentori di terra e una succosa acidità che lo rendono un prodotto perfetto tutto l'anno, in accompagnamento a piatti delicati

**Dare**

**Viader** [www.viader.com](http://www.viader.com)

**Ubicazione dei vigneti** Deer park, Napa Valley, California

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 50 dollari

**Il suo perché** la personalità inimitabile e ricca di Delia Viader si ritrova nei vini che produce insieme al figlio Alan. Le vigne sono situate lungo i ripidi pendii arroccati sopra lo strato di nebbia che circonda la valle, proprio sotto l'area Mont Veeder AVA. Il sole di Napa offre un frutto ricco, dolcemente speziato grazie



alla permanenza in cantina in legno di rovere

## ARGENTINA

### Gran Enemigo

**El Enemigo** [www.enemigowines.com](http://www.enemigowines.com)

**Ubicazione dei vigneti** Gualtallary, Uco Valley, Mendoza

**Uve** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Malbec

**Prezzo** 30 dollari

**Il suo perché** il Cabernet Franc ha un eccellente potenziale in Argentina, soprattutto se le uve sono allevate ad altitudini elevate. Questa etichetta, in particolare, ha una texture vellutata, piena di corpo, tannini disinvolti e acidità crescente. A produrla è il dinamico duo Adrianna Catena e Alejandro Vigil

### Pasionado

**Andeluna Cellars** [www.andeluna.com](http://www.andeluna.com)

**Ubicazione dei vigneti** Tupungato, Mendoza

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 45 dollari

**Il suo perché** il nome della cantina nasce dall'unione tra le parole "Ande", che indica il territorio delle montagne andine, e "Luna", per la miriade di ispirazioni legate al satellite terrestre. Nonostante il suo grado alcolico sia pari al 16 %vol., questo Cabernet Franc, in versione secca ha un eccellente equilibrio e un'importante complessità. Rivela la sua permanenza in rovere nuovo ed è un vino per gli amanti dei vini spessi, sovraestratti

### Gran Cabernet Franc

**Pulenta Estate** [www.pulentaestate.com](http://www.pulentaestate.com)

**Ubicazione dei vigneti** Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

**Uva** Cabernet Franc

**Prezzo** 40 dollari

**Il suo perché** tre generazioni di immigrati italiani hanno lavorato con amorevole dedizione, impostando raccolta manuale, fermentazione spontanea e invecchiamento nelle migliori botti di rovere francese. Questo vino ha sentori di eucalipto e mora tipici del Cabernet Franc, unite a note di mina di matita e spezie saporite

### Gran Cabernet Franc

**Riglos** [www.bodegariglos.com](http://www.bodegariglos.com)

**Ubicazione dei vigneti** Gualtallary, Uco Valley, Mendoza

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 35 dollari

**Il suo perché** il consulente americano Paul Hobbs applica tutto il suo know-how argentino in questa Cantina fondata agli inizi del Novecento. La selezione dei grappoli è rigorosissima: solo quelli perfetti sono scelti. Questo vino dal colore opaco è ricco di ribes, gelso e una lieve nota dolcemente speziata tipica del rovere

## AUSTRALIA

### Cabernet Franc

**Leabrook Estate**

**Ubicazione dei vigneti** Adelaide Hills

**Uva** Cabernet Franc

**Prezzo** 25 dollari

**Il suo perché** i vini di Chris Best, figli del clima fresco, costituiscono un perfetto esempio delle etichette che gli australiani amano tenere per sé piuttosto che esportare. Sono eleganti e di pronta beva; abbondanza di legno e grandi estrazioni qui non trovano posto. Questo Cabernet esibisce in bocca tannini ancora fini che incorniciano una trama succosa di frutti bianchi e scuri

### The Procrastinator

**Chalk Hill** [www.chalkhill.com.au](http://www.chalkhill.com.au)

**Ubicazione dei vigneti** McLaren Vale

**Uve** Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon

**Prezzo** 23 dollari

**Il suo perché** sebbene il Cabernet Franc costituisca solo il 60% dell'uvaggio, non c'è dubbio questa varietà domini gli aromi del vino con rose, mirtillo e terra secca. Il Merlot offre la sua generosità al centro del palato, mentre il Cabernet Sauvignon fornisce la spina dorsale tannica. In definitiva, la bottiglia appare brillantemente armoniosa ed economica

## BRASILE

### Intenso Cabernet Franc e Malbec

**Vinicola Salton** [www.salton.com.br](http://www.salton.com.br)

**Ubicazione dei vigneti** Serra e Campanha Gaúcha

**Uve** Cabernet Franc, Malbec

**Prezzo** 18 dollari

**Il suo perché** se pensate che far vino sia una novità per il Brasile, sarete sorpresi di sapere che questa Cantina è stata fondata nel 1910. Di medio corpo, ricco di sentori di prugna, mora e lampone, questa etichetta presenta tannini morbidi, e la sua acidità è allegra come il Carnevale.

## CANADA

### Cabernet Franc Icewine

**Inniskillin** [www.inniskillin.com](http://www.inniskillin.com)

**Ubicazione dei vigneti** Niagara Peninsula, Ontario

**Uva** Cabernet Franc

**Prezzo** 100 dollari (375 ml)

**Il suo perché** Inniskillin è la Cantina che ha portato al successo il vino canadese. Sebbene l'Ontario continui a produrre vini secchi, sono stati i suoi ice-wine splendidamente bilanciati e untuosi a dare fama mondiale alla regione. Questo nettare color ciliegia convince alla vista come la fragola e il rabarbaro al naso. Dotato di buona acidità, è un vino da dessert equilibrato come il migliore dei funamboli

### Cabernet Franc

**Tinhorn Creek** [www.tinhorn.com](http://www.tinhorn.com)

**Ubicazione dei vigneti** Okanagan Valley, British Columbia

**Uva** Cabernet Franc

**Prezzo** 25 dollari

**Il suo perché** la filosofia di questa azienda è stata messa a punto 20 anni fa da due coppie mentre facevano vino nella cantina di casa. Oggi, Tinhorn Creek possiede 61 ettari di vigneti. Questo Cabernet Franc è di medio corpo, leggermente erbaceo e pieno di sentori di frutti scuri delicatamente fragranti



## CILE

### Cabernet Franc

**Loma Larga** [www.lomalarga.com](http://www.lomalarga.com)

**Ubicazione dei vigneti** Casablanca

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 23 dollari

**Il suo perché** più di 130 anni fa il nonno dei fondatori di Loma Larga ha portato in Cile alcune barbatelle francesi. Oggi al centro della produzione aziendale c'è una viticoltura che beneficia del clima fresco, vicino all'Oceano Pacifico. A dispetto di quel che il suo colore opaco lascia credere, questa bottiglia offre un mix fresco e godibile di cassis, cioccolato al latte e aghi di pino

### Edición Limitada

**Morandé** [www.morande.cl](http://www.morande.cl)

**Ubicazione dei vigneti** Maipo

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 28 dollari

**Il suo perché** mora, foglia di ribes, caffè espresso e terra bagnata. Corposo e riccamente strutturato, con buona presenza



Terreni apparentemente aridi, eppure ideali per il Cabernet Franc. Siamo a Cadence Winery, negli Usa © Benjamin Smith

glicerica in bocca, questo vino dà il meglio di sé in accompagnamento alla carne. L'obiettivo di questa Cantina, che oggi ha quasi 10 anni di vita, è stato fin dal primo giorno quello di diventare una delle dieci migliori aziende vinicole del Cile

### Orzada

**Odjfell** [www.odjfellvineyards.cl](http://www.odjfellvineyards.cl)

**Ubicazione dei vigneti** Maipo

**Uva** Cabernet Franc

**Prezzo** 19 dollari

**Il suo perché** Orzada è un termine norvegese usato nello sport della vela quando si naviga controvento perché non si è riusciti a impostare la direzione corretta in giusto anticipo. Tutto ciò richiama gli sforzi fatti a monte dal proprietario della Cantina, un armatore norvegese. Questo vino dal sapore decisamente terroso è ricco di ribes nero, prugnola e scaglie di cioccolato fondente

### Cabernet Franc Single Vineyard Sagrada Familia

**Valdivieso** [www.valdiviesovineyard.com](http://www.valdiviesovineyard.com)

**Ubicazione dei vigneti** Curicó, Luz Pereira, Lontué Central Vallely

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 24 dollari

**Il suo perché** proveniente da vigneti di 50 anni, questo vino assai aromatico e saldamente strutturato è stato affinato 12 mesi in botti nuove di rovere francese, che hanno soltanto amplificato la sua intensità. Spezie tostate, funghi arrostiti, prugne nere e piante sempreverdi creano un prodotto di una certa complessità. Valdivieso è stata fondata come Casa spumantistica - la prima in Cile - nel 1879

## MESSICO

**Singular** (2009 il blend varia con l'annata)

**Hacienda La Lomita** [www.haciendalalomita.com.mx](http://www.haciendalalomita.com.mx)

**Ubicazione dei vigneti** Valle de Guadalupe

**Uve** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

**Prezzo** 40 dollari

**Il suo perché** Baja California è la regione vinicola del Messico per eccellenza. Questo blend varia di anno in anno, e il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Syrah sono i possibili componenti in percentuali diverse. Questo vino è oggi al suo culmine con sentori di sigaro e carne arrosto

## NUOVA ZELANDA

### The Pacemaker

**Sileni Estates** [www.sileni.co.nz](http://www.sileni.co.nz)

**Ubicazione dei vigneti** Hawke's Bay

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 30 dollari

**Il suo perché** ha un'intensa purezza di frutto con tannini morbidi, frutta zuccherina e spezie piccanti. Proviene dalla baia di Hawke, la prima regione vinicola della Nuova Zelanda. I Sileni (si è scelto di usare il plurale) erano figure per metà uomo e per metà animale, compagni d'avventure del dio del vino Dioniso

### Blue Rock

**Murdoch James** [www.murdochjames.co.nz](http://www.murdochjames.co.nz)

**Ubicazione dei vigneti** Martinborough

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 25 dollari

**Il suo perché** situata all'estremo sud di North Island, questa Cantina è stata pioniera. Il fresco clima marittimo si traduce in un vino dall'acidità vivace, mentre le giornate di sole intenso si ritrovano nel corpo pieno. Sigaro umido, terra bagnata e tizzoni ardenti esaltano i densi sapori variamente fruttati dell'etichetta

### Cabernet Franc Winemakers Collection

**Crossroads** [www.crossroadswines.co.nz](http://www.crossroadswines.co.nz)

**Ubicazione dei vigneti** Hawke's Bay

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 33 dollari

**Il suo perché** l'uva proviene da vigneti - gestiti con estrema cura - della regione neozelandese Gimlett Gravels, famosa in tutto il mondo. Come suggerisce il nome, i terreni sassosi sono molto poveri, il che rende la zona ideale per lo sviluppo della vite. Questo vino ha una viscosità vellutata, tannini fini, note speziate di legno di rovere e confettura di mora





L'autunno nella Cantina Millbrook, Stati Uniti

## SUDAFRICA

### The Journeyman

**Boekenhoutskloof** [www.boekenhoutskloof.co.za](http://www.boekenhoutskloof.co.za)

**Ubicazione dei vigneti** Franschoek

**Uve** Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon

**Prezzo** n.d.

**Il suo perché** da Boekenhoutskloof la vendemmia comincia più tardi rispetto alle altre aziende della regione e il sapore intenso di fico assai maturo che caratterizza questo vino ne è la prova. Questa etichetta ha un'acidità fragrante e una freschezza di eucalipto che la rendono di facile beva. Il vino è stato venduto solo una volta durante un'asta ed è quindi a dir poco difficile da trovare!

### Cabernet Franc

**Chamonix** [www.chamonix.co.za](http://www.chamonix.co.za)

**Ubicazione dei vigneti** Franschoek

**Uva** Cabernet Franc 100%

**Prezzo** 15 dollari

**Il suo perché** sebbene questo vino si spinga fino ai 14 % vol., profuma e si esprime al gusto come un vino della Loira di medio corpo, dai richiami erbacei, di muschio e con un connubio di frutti di bosco rossi e neri. La Cantina non produce solo vino, ma anche bottiglie d'acqua e offre un lussuoso resort dotato di tutti i servizi

### Dolomite

**Raats** [www.raats.co.za](http://www.raats.co.za)

**Ubicazione dei vigneti** Stellenbosch

**Uve** Cabernet Franc, Malbec

**Prezzo** 18 dollari

**Il suo perché** questo vino intrigante, minerale, ricca di prugne nere e ribes rosso affina esclusivamente in vecchie botti di quercia, così da arrotondare tannini leggermente croccanti del suo corpo mediamente strutturato. Bruwer Raats è un guru del Cabernet Franc e vale la pena di provare tutte le sue etichette varietali