

Dal silex alle conchiglie fossili: viaggio tra i grandi vini dalla Loira alla Borgogna con la Confraternita del Grappolo

2 Ottobre 2026

di **Giancarlo Pierannunzi**



MONTESILVANO – La serata organizzata dalla Confraternita del Grappolo, condotta dal confratello **Matteo Vigilante** con l’amichevole partecipazione di **Loriano Di Sabatino**, enologo, si è trasformata in un interessante viaggio alla scoperta del rapporto tra vino, territorio e percezione sensoriale.

“Dal Silex della Loira alle conchiglie fossili della Borgogna” è stato il tema scelto per accompagnare i partecipanti attraverso due importanti aree vitivinicole francesi e approfondire alcuni concetti ormai ricorrenti nel linguaggio della degustazione, dalla mineralità alla tensione, fino al ruolo della matrice geologica nell’espressione del vino.

Al centro dell’incontro è stata proprio la mineralità, una sensazione spesso ricondotta alla natura del terreno, ma che presenta origini e interpretazioni più articolate. L’esperienza di Di Sabatino ha permesso di mettere a confronto le percezioni sviluppate in Francia con quelle

riscontrabili anche in alcuni vini italiani e abruzzesi come il Pecorino, evidenziando quanto il carattere di un vino sia il risultato dell'interazione tra suolo, vitigno, clima, pratiche di cantina e sensibilità di chi lo degusta.

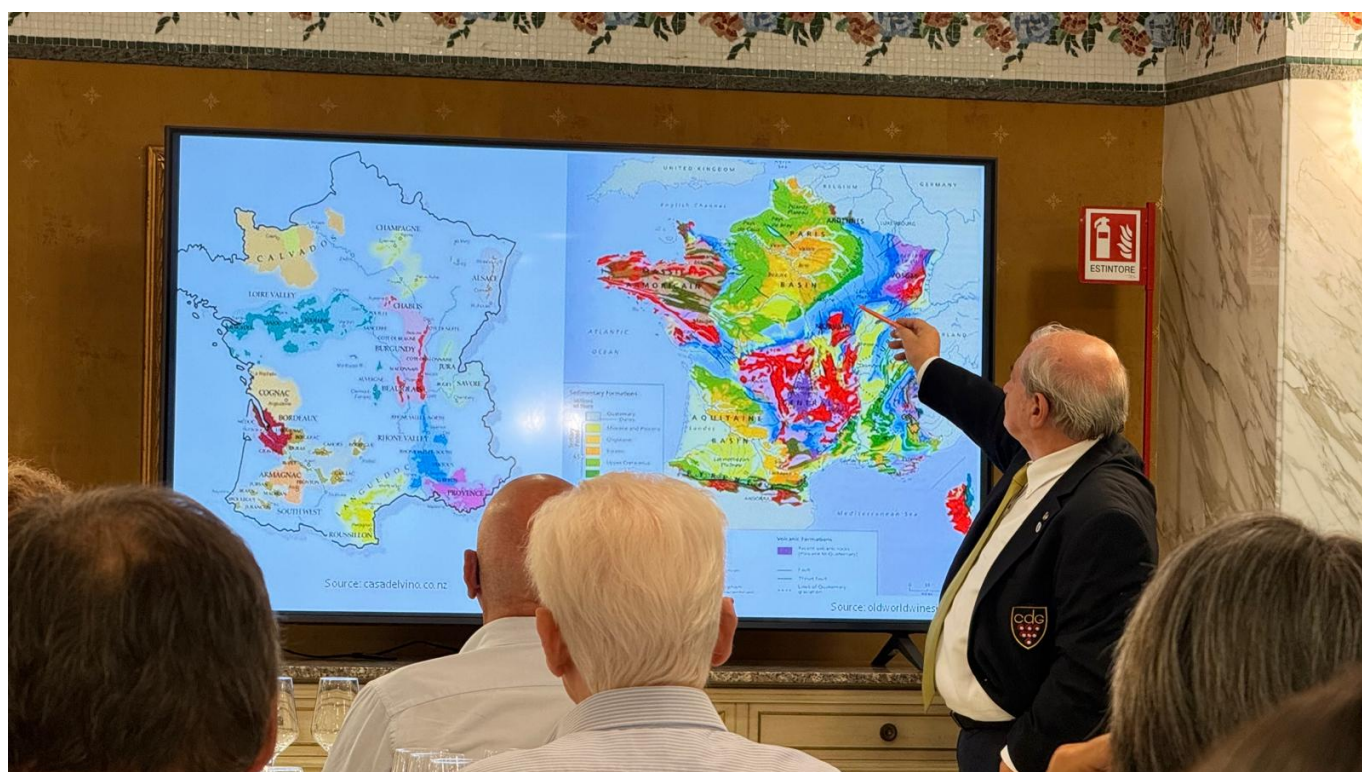


Accanto alla mineralità è stato affrontato il concetto di “tensione”, termine sempre più utilizzato per descrivere vini caratterizzati da freschezza, acidità, equilibrio e maturazioni lente. Il confronto tra le condizioni climatiche dell’Abruzzo e quelle di Chablis ha mostrato come latitudine, escursioni termiche e caratteristiche del terreno possano incidere profondamente sull’espressione di uno stesso vitigno.

Il percorso ha preso avvio dalla Valle della Loira, attraversando idealmente Sancerre e Pouilly-Fumé, per approdare infine a Chablis, in Borgogna. Il termine silex identifica un suolo ricco di selce e pietra focaia, spesso presente insieme ad argilla e sabbia, mentre a Chablis il riferimento geologico principale è rappresentato dai terreni kimmeridgiani, caratterizzati dalla presenza di antichi frammenti di gusci di organismi marini. Due matrici differenti, ma entrambe capaci di contribuire alla riconoscibilità dei vini dei rispettivi territori.

La serata ha permesso inoltre di affrontare il ruolo dell’affinamento sulle fecce e del

bâtonnage, pratiche che possono contribuire ad aumentare morbidezza e complessità, così come l'evoluzione degli stili produttivi. Il confronto ha mostrato come molti vini contemporanei siano oggi più immediati e accessibili, pur mantenendo caratteristiche di freschezza, equilibrio e capacità evolutiva.



La degustazione

Il percorso di assaggio ha preso avvio con il Berthier Terre de Silex Coteaux du Giennois 2023, fresco e minerale, seguito dal Fournier Sancerre Les Belles Vignes 2024, elegante e agrumato, con un buon equilibrio tra componente aromatica e freschezza.

A Pouilly-Fumé, il Serge Dagueneau "Tradition" 2024 ha suscitato particolare interesse per precisione, freschezza e impronta minerale, con un sorso teso e piacevole. Il Chatelain Pouilly-Fumé Les Chailloux Silex 2025 ha proseguito sul tema della verticalità e della tensione, offrendo un'ulteriore lettura dei terreni silicei.

Il superlativo Château de Tracy Pouilly-Fumé 2023, che ha colpito per eleganza, complessità e profondità. Un vino ben equilibrato, nel quale freschezza, struttura e componente minerale

si sono integrate con particolare armonia.

Il passaggio a Chablis è stato introdotto dal Brocard Sainte Claire Chablis 2025, fresco e minerale, con una lieve nota amaricante. Il Billaud-Simon Chablis 2024 ha quindi mostrato maggiore finezza ed eleganza, distinguendosi per equilibrio, tensione e precisione e risultando tra gli assaggi più apprezzati della serata.

A chiudere il percorso è stato il William Fèvre 1er Cru Beuroy 2022, caratterizzato da maggiore struttura e complessità rispetto ai precedenti Chablis. La freschezza e la componente sapida sono rimaste ben presenti, mentre la provenienza da una parcella particolarmente vocata e il parziale affinamento in legno hanno contribuito ad ampliarne la profondità. Un finale di grande eleganza.

Il confronto tra Loira e Chablis ha così fatto emergere un filo conduttore composto da acidità, freschezza, mineralità e tensione, espresso attraverso due vitigni e due territori differenti. Da una parte il Sauvignon Blanc, capace di interpretare con grande duttilità le diverse matrici geologiche della Loira; dall'altra lo Chardonnay di Chablis, fortemente caratterizzato dal clima e dai suoli kimmeridgiani.

Alla fine della serata non è emersa una definizione univoca della mineralità, ma una consapevolezza più ampia: il vino nasce dall'interazione di molteplici fattori e cambia con il territorio, l'annata, le scelte del produttore e persino con chi lo assaggia. È proprio questo il valore di una degustazione come quella organizzata dalla Confraternita del Grappolo: non soltanto confrontare vini, ma costruire, calice dopo calice, una memoria sensoriale sempre più ricca.

