

# Un giro per l'Italia enoica, su e giù per buone bottiglie

Panoramica interessante, questa degustazione in quel di Livorno, non a caso all'hotel La Vedetta di Montenero. In effetti da qui lo sguardo, e, soprattutto, le papille, hanno goduto di una prospettiva abbastanza completa sulla nostra Penisola.

Anfitrione del nostro viaggio è Riccardo Gabriele, titolare dell'agenzia di Pubbliche Relazioni "PR Comunicare il vino". Una struttura snella e veloce specializzata in media relations per le aziende vinicole. Sono trentacinque le aziende in portfolio, di cui due straniere, una francese e una rumena. Riccardo è anche giornalista e ottimo degustatore, un instancabile lavoratore, ricco di una passione e di un entusiasmo coinvolgenti. «Noi siamo le aziende che rappresentiamo», spiega Riccardo Gabriele, «lavoriamo sempre con loro e per loro. Inoltre la nostra presenza agli eventi e manifestazioni del settore ci permette di essere gli occhi dei nostri clienti in diretta sul mondo del vino, sulle sue trasformazioni, sul suo presente e futuro».

Non abbiamo assaggiato i vini di tutte le aziende, solo alcune. E riportiamo quelli che maggiormente ci hanno colpito. Iniziamo con una grande conferma, il Brunello di Montalcino Selezione Madonna delle Grazie 2011 del Marroneto.

Siamo a Montalcino, nella proprietà di Alessandro Mori, acquistata nel 1974 dal padre Giuseppe. Cinque ettari su terreni con sedimenti marini e sabbione di mare misto a minerali vari. Il podere sorge sotto la chiesa del 1200 dedicata alla Madonna delle Grazie - da cui prende il nome la località in cui impianta il pri-

mo vigneto - sul versante del paese che guarda a Nord. Alessandro, che ha una bellissima storia di vigneron da raccontare, ha ricevuto i primi consigli dal mitico Giulio Gambelli. Qui siamo di fronte ad un'azienda che è un sicuro punto di riferimento per il mondo del vino italiano, una certezza per filosofia concettuale e per qualità. Madonna delle Grazie Docg Brunello di Montalcino Selezione 2011 è un paradiso in bottiglia. Memorabile sorso lirico, dai tratti fini ma intensi, di pura Bellezza. Autentico e viscerale, colpisce per la personalità unica. Proseguiamo con un'altra conferma, il Barolo Cannubi 2012 di Fenocchio, un vino austero, capace di un'energia compatta dalla salda presa gustativa, che scorre gustoso con ritmo incalzante. L'azienda capitanata dal bravissimo Claudio Fenocchio è storica, fondata nel 1864. Da oltre cinque generazioni, con i suoi dieci ettari circa di vigneti nel cuore del-



la zona tipica del Barolo, produce, vinifica ed invecchia grandi vini, proseguendo l'antica esperienza tramandata di padre in figlio. Con Giacomo Fenocchio, che nel dopoguerra cominciò ad acquistare nuovi vigneti, l'azienda ebbe un rinnovato impulso. La filosofia produttiva non ha subito variazioni nel tempo: lo stile è quello classico, senza cambiamenti di rotta, né colpi di scena, vessillo di una tradizione unica e costante. I terreni risalgono al periodo Elveziano: molto compatti, composti principalmente da marne calcareo-argillose bluastre e da tufo. Grande conferma anche dal Rosso di Notri 2015 dell'azienda Tua Rita: concentra polpa fruttata, ricca materia ad uno slancio vivo e continuo, sapido, toccando vette di rara limpidezza e bevibilità. L'azienda è nota non solo in Italia, ma anche nel mondo (esporta in cinquanta Paesi). Stefano Frascolla ha saputo essere l'ambasciatore ideale per quest'azienda fondata nel 1984 dai suoceri nella Val di Cornia. Trentacinque ettari di vigneto coltivati in regime biologico, su terreni composti prevalentemente da scheletro, argilla, limo, sabbia. Proseguiamo con un'altra certezza, Il Nocio 2012 di Boscarelli. Mostra finezza nei tannini registrati con maestria, sostanza ben presente profilata da un'eleganza accogliente e pervasiva che si protrae fino al lungo finale. L'azienda si trova in località Cervognano a 300 metri s.l.m., immersa tra le dolci colline che scendono da Montepulciano, guardando la Val di Chiana. La collocazione (con un microclima particolare) è su terreni alluvionali e sabbiosi, per un totale di quattordici ettari. L'età media del vigneto è di



trentacinque anni. Boscarelli nasce nel 1962, fondata da Egidio Corradi, ora al timone ci sono i nipoti Luca e Nicolò.

Commoventi entrambi i vini di Colle Santa Mustiola: Poggio ai Chiari 2008 e Vigna Flavia 2010. Sono tutti e due imperniati su trame setose, finissime, su un'eleganza fatta di dettagli, di sfumature luminose, ricchi di una vibrante energia. Difficile scegliere, me li porto entrambi su un'isola deserta a bermi il paradiso. L'azienda si estende su cinque ettari a Chiusi, una delle più potenti città etrusche. A testimonianza della storia, il titolare Fabio Cenni rinviene all'interno della proprietà una tomba etrusca. Nel suo vigneto, dall'età fra i quindici e i trent'anni, ha operato una selezione clonale di circa ventotto cloni di Sangiovese di cui cinque prefillosserici. I terreni sono pliocenici, fondali marini con depositi alluvionali e medio impasto ciottoloso.

Il Montefalco Sagrantino 2012 di Pardi si esprime con calore e sapore alleati nella beva, un po' austera ma in progressione trascinate per materia ingente, tensione tattile e accelerazione al palato. A Montefalco i Pardi lavorano nel mondo del vino dai primi del Novecento, poi per un periodo smisero di occuparsi del settore fino al 2003 quando nasce la rinnovata azienda Pardi. I terreni degli otto ettari di proprietà (a cui si aggiungono tre in affitto) sono argillosi di origine sedimentaria, con più o meno presenza di scheletro a seconda della zona.

Emozionante il Colli di Luni Fosso di Corsano 2015 di Terenzuola: il naso cattura per il variegato spettro olfattivo ma è la bocca che non si dimenticherà mai più: slanciata spalla acida a sorreggere la maturità del frutto, tensione gustativa ben espansiva, salino, energetico e lungo. Di grande bevibilità e finezza anche il Merla della Miniera 2013, piacevole e fresco, di grande fragranza ed eleganza. L'azienda è nel Comune di Fosdinovo, all'interno della provincia di Massa e Carrara, tra Liguria, Toscana ed Emilia, in una terra da sempre nota col nome di Lunigiana. Quindici ettari, molte vigne vecchie, su terreni diversi, limo-argillosi e sabbiosi. Il proprietario Ivan Giuliani è molto attento al recupero dei vitigni autoctoni.

Dell'azienda Boccadigabbia abbiamo apprezzato molto sia Le Grane Colli Maceratesi Ribona 2015, una sorpresa, sia l'Akronte 2012. Il primo, olfattivamente caratterizzato da erbe aromatiche, sprizza acidità e sapidità energizzate da una piacevolezza cristallina che spinge alla beva. Il secondo, cabernet sauvignon in purezza, è decisamente più potente,

complesso e sontuoso nel suo incedere elegante. L'azienda, fondata nel 1970, si trova nel maceratese e si estende su poco più di dieci ettari. Le vigne, con un'età variabile fra i due e i trent'anni, affondano le loro radici su terreni sabbiosi e argillosi.

Il Chianti Classico 2015 dell'azienda San Gervasio si esprime con un seducente timbro olfattivo (quell'acciuga rivelatrice!), preludio di un assaggio luminoso: sostanza delicata, pura succosità per una golosa beva tentatrice. Più complesso il Toscana Rosso 2011 A Sirio, profondo e materico, dalla trama più chiaroscurale, ma di vibrante impatto. L'azienda si trova nel comune di Palaia, 25 Km ad est di Pisa. Fondata nel 1960 dalla famiglia Tommasini, si estende su ventidue ettari vitati, coltivati a regime biologico certificato, anche se la propensione attuale vira verso la viticoltura biodinamica. Le vigne, di ventitré anni, sono su terreni sabbiosi, argillosi, ricchi di conchiglie marine (l'origine è pliocenica).

Due gran belle prove per l'azienda Coste Ghirlanda con Silenzio Terre Siciliane Igt 2013, al naso esprime il varietale (zibibbo), con inusuali note di fieno e camomilla. Scorre con finezza ed estremo equilibrio fino al luminoso apogeo. Un vino che sussurra emozioni intime. Il Jardinu

2013 sa esprimersi nella sua complessa avvolgenza, su registri di carezzevole rotondità che nascondono un bel nervo acido palpitante. L'azienda di Giulia Pazienza Gelmetti viene fondata nel 2005 a Pantelleria su circa undici ettari. Dalla prima etichetta del 2009, ad oggi arriva a produrre circa 25.000 bottiglie all'anno. Le vigne ad alberello, su terreno vulcanico, hanno circa trent'anni e sono il frutto del lavoro e della tradizione secolare, risultato di un'agricoltura caparbia ed eroica (riconosciuta come Patrimonio Unesco).

Il Chianti Classico 2012 di Quercia al Poggio offre sentori articolati, di buona concentrazione, un po' boisé. Gode di una struttura vivida, dall'espansione lenta ma dinamica, che si fa apprezzare per l'armonia e l'estensione del sorso. Quercia al Poggio, situata a 400 metri sul livello del mare, si trova in località Monsanto, nel comune di Barberino Val D'Elsa, nel cuore pulsante del Chianti Classico. Di proprietà della famiglia Rossi dal 1997 (anche se la data di fondazione risale al 1969) si estende su cento ettari vitati. Le vigne, con un'età compresa tra i dodici e i diciotto anni (ad esclusione della Vigna le Cataste, di oltre trentacinque anni) vivono su terreni a matrice calcareo-argillosa, con presenza di arenaria e scisti.

