

# Frescobaldi, quei 700 anni di storia del vino

La Baronessa Philippine de Rothschild, proprietaria di uno dei più celebri Châteaux francesi affermava: "Non è difficile produrre vino: solo i primi 200 anni possono dare qualche complicazione". I Frescobaldi, con quei sette secoli di storia del vino alle spalle, potrebbero anche essere d'accordo con l'affermazione della nobildonna francese, i primi 200 anni li hanno superati ormai da qualche centinaio. Trenta generazioni! Il Gruppo Frescobaldi annovera Tenuta Castiglion a Montespertoli, il più antico possedimento agricolo della famiglia; Castello Nipozzano a Nipozzano nel Chianti Rufina, con la collezione storica della famiglia; Castello Pomino a Pomino; Tenuta CastelGiocondo a Montalcino; Tenuta Perano, a Gaiole in Chianti; Tenuta Ammiraglia nel cuore della Maremma; Remole, a Sieci, sede dell'archivio storico della Famiglia Frescobaldi. Oltre a queste 7 tenute toscane, il gruppo gestisce anche in Collio la Tenuta di Attems e controlla Ornellaia, Masseto, Luce della vite. Quando Lamberto Frescobaldi, presidente della Marchesi Frescobaldi ci ha invitato a Castello Nipozzano a partecipare ad una degustazione di Mormoreto prima, e poi all'anteprima dell'annata 2019 eravamo piuttosto curiosi.

Niccolò D'Afflitto, enologo e direttore tecnico della Frescobaldi, che iniziò nel '95 a Castello Nipozzano ci ha guidato nella degustazione di Mormoreto

insieme al marchese, nelle annate 2015, 2005, 1995, 1985. Un'annata per decennio, sempre quella con il 5. La sorpresa per noi è stata l'annata 1995, dai sentori di viola, di sottobosco e una bocca fine, elegante e lunghissima. Ci siamo poi spostati in un'altra sala per la Vintage Experience ovvero la presentazione dell'annata 2019. Da 8 anni si tiene questo importante appuntamento, un confronto fra gli enologi delle sette tenute, i direttori commerciali, ristoratori, sommelier e qualche ospite, anche internazionale. Da tre anni sono coinvolti anche i giornalisti. A scelta ogni enologo porta con sé il migliore campione di Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot e lo presenta alla cieca agli



intervenuti. D'Afflitto ha inquadrato l'annata: "Siccitosa in inverno, un mese di maggio molto piovoso, tra i più piovosi degli ultimi cinquant'anni, e mesi estivi di giugno e luglio caldissimi con temperature da record. Agosto altrettanto caldo che ha portato a una bella maturazione delle uve raccolte in settembre, per un'annata che rientra certamente nella categoria di quelle tardive, a iniziare dal germogliamento. L'attenzione in vigna dunque è stata estrema e grazie a una gestione agronomica impeccabile si sono portate in cantina uve senza acinellature verdi". Poi, la parola è passata ai vitigni: 6 campioni di Sangiovese, altrettanti di Merlot e Cabernet Sauvignon. Si dovevano decidere i vini migliori per ogni sestetto, consegnando ad ogni sessione il foglio con i risultati. Il migliore vino in assoluto di tutti e tre i panel è stato il Sangiovese di CastelGiocondo. Il miglior Sangiovese e il miglior Cabernet Sauvignon sono risultati quelli di Castello Nipozzano, il miglior Merlot quello di CastelGiocondo. Va sottolineato che nei bicchieri si sono sentiti vini dalle sfumature diverse, pur essendo sempre riconoscibile il vitigno: infatti le tenute differiscono per terreno, ambiente climatico e storia, dando così un carattere distinto ai vini. Un'esperienza di condivisione molto interessante, accompagnata da scambi che sono proseguiti anche nel corso della cena.