

Tenuta CastelGiocondo: storia, arte e Brunello di Montalcino | Gazzetta del Gusto

Alessandra Piubello

La Tenuta, appartenente ai Frescobaldi dal 1989, comprende 235 ettari di vigne condotte in regime biologico certificato e prevalentemente coltivate a sangiovese. Abbiamo degustato le annate 2018 e 2019 del Brunello di CastelGiocondo e la 2018 della Riserva Ripe al Convento

Mentre camminiamo le vigne, una visione. Tra la nebbia che si sta diradando compare una **sirena lignea**. Una polena, sulla prua del vigneto Vergena. Lo sguardo non è giocondo, fissa il mare, in lontananza. L'opera d'arte di **Massimo Bartolini** apre ad altre prospettive: siamo ora in un mare di vigne, squadra di marinai del vino che solcano rotte segrete, verso altri approdi. Sedotti dal fascino di colei che vede la giusta direzione, proiezione del sogno e complice del destino avventuroso che attende.



La sirena di legno nel vigneto Vergena (Foto © Alessandra Piubello).

Guardiamo l'etichetta del vino che abbiamo in mano, un **Brunello di Montalcino di CastelGiocondo**: balza agli occhi l'**affresco di Simone Martini**, l'avanzata del cavaliere solitario, **Guidoriccio da Fogliano**, comandante delle truppe di Siena, verso l'assedio di Montemassi. Non è un caso: contemporaneamente alle gesta del cavaliere, i **Frescobaldi** iniziano la loro secolare avventura nel mondo del vino, partita circa settecento anni fa. Arte, storia, visionarietà, coraggio sono nel sangue di questa stirpe di imprenditori dedicati al vino.

Tenuta CastelGiocondo: il contesto

Guarda attraverso i miei occhi questo film enoico. Immagina un **maniero del XII secolo e un borgo medievale** abbracciato da vigne, boschi, seminativi, piante da frutto per circa ottocento ettari. Lo sguardo sarebbe corso di balza in balza forse fino a raggiungere il mar Tirreno, che dista appena una trentina di chilometri. Invece assistiamo a un fenomeno particolare: le nuvole basse impediscono la visuale e restiamo sospesi tra sogno e realtà.



Foto © Tenuta CastelGiocondo.

L'Amiata protegge questo regno dalle perturbazioni da est, spesso grandigene, mentre i fiumi Ombrone ed Orcia a poca distanza portano umidità e i venti, il freddo amiatese e la calda brezza marina, accarezzano le vigne, che, pur essendo nel versante sud-ovest di Montalcino, godono di grande escursione termica. **La luce e il sole son ben presenti**, portando **maturità ai**

grappoli, ma d'altro canto l'altitudine, che va dai 200 ai 450 metri, controbilancia, concedendo freschezza.

I **235 ettari di vigne** sono a corpo unico e **condotte in regime biologico certificato** dal 2015. Il vitigno che domina quasi incontrastato (a parte il merlot delle argille blu) è il **sangiovese** che trova nel galestro, ovvero uno scisto-argilloso che permette il passaggio dell'acqua, la sua espressione più tipica. Infatti la **Riserva Ripe al Convento** deriva da vigne allignate in questa tipologia di terreno. Il mosaico dei suoli che ospitano le viti comprendono anche tasselli sabbiosi (utili per drenare l'acqua evitando ristagni dannosi) e argillosi (trattenendo l'acqua, sono ideali per le annate siccitose). A CastelGiocondo hanno selezionato cinque diversi tipi di cloni di sangiovese, tratti dal vigneto sperimentale piantato nel 2013. Il monitoraggio sugli 89 cloni coltivati continuerà negli anni, in un'ottica di ricerca anche in riferimento al riscaldamento globale.



Una panoramica sui vigneti (Foto © Tenuta CastelGiocondo).

Le persone

Il ventinovenne enologo trevigiano **Davide Bozzon**, stanziato a CastelGiocondo dal 2020, opera in coordinamento con l'enologo di tutte le tenute Frescobaldi **Nicolò D'Aflitto** e con **Lamberto Frescobaldi**, che almeno una volta al mese li raggiunge in tenuta. Bozzon è appassionato, attento e profondamente coinvolto nel suo lavoro. Un giovane competente e umile.

«La vocazione del luogo – racconta – è nota fin dell'Ottocento: qui da testimonianze storiche si produceva Brunello già nel 1843».

La **proprietà è divenuta dei Frescobaldi nel 1989**, anche se Vittorio Frescobaldi era direttore tecnico dell'azienda, allora di proprietà francese, dal 1972.



L'enologo Davide Bozzon (Foto © CastelGiocondo).

La degustazione

Bozzon ci propone le **annate 2018 e 2019 del Brunello di CastelGiocondo** e la **2018 della Riserva Ripe al Convento**.

Qualche informazione sull'andamento climatico, che aiuta a capire il millesimo, pur non essendo l'unico parametro per inquadrare l'annata. Sappiamo infatti che i grandi produttori emergono proprio nei millesimi più difficili. Ecco qui: **l'annata 2018 non è stata semplice**. Fredda e piovosa fino a giugno, con ulteriore ripresa delle piogge alla fine di agosto e inizio settembre, con un mese di luglio asciutto e caldo. Fortunatamente anche il resto di settembre è stato soleggiato e con venti asciutti, consentendo di portare a termine la maturazione delle uve.

La 2019 non ha subito fenomeni burrascosi (grandine, gelate, siccità, eccesso di pioggia) e nei mesi di giugno e luglio le temperature viaggiavano intorno ai 25 gradi con qualche picco di 35,

con un paio di giorni di pioggia mentre agosto è stato più caldo e senza precipitazioni. La prima settimana di settembre ha portato la pioggia, e in generale lo stato fitosanitario delle uve era ottimo.



Le tre etichette degustate (Foto © Alessandra Piubello).

Il **Brunello CastelGiocondo 2018** esprime un bel timbro fruttato che richiama l'attenzione, al sorso è fine, slanciato, con un tannino abbastanza morbido e un finale che abbisogna di tempo per fondersi completamente. Il **Brunello CastelGiocondo 2019**, con note balsamiche e speziate, al palato mostra la sua gioventù ma la stoffa promette bene.

La **Riserva 2018 Ripe al Convento**, che proviene da un piccolo vigneto a 450 metri di altitudine, colpisce per un profilo olfattivo varietale e intenso e per la beva fluida, elegante ed equilibrata. Un vino di caratura che infonde allegria ed armonia, pronto per essere degustato senza troppi sofismi.