

# Un percorso d'eccezione, dal Nord al Sud Italia

Riccardo: nome. Gabriele: cognome. La sua carta d'identità? Livornese, anno 1975, giornalista professionista, laurea in filosofia. Riccardo festeggia quest'anno il decennale dalla fondazione della sua agenzia di Pubbliche Relazioni "PR Comunicare il vino". Una struttura snella e veloce specializzata in media relations per le aziende vinicole. «PR Comunicare il vino», spiega Gabriele, «nasce per dare servizi esclusivamente alle imprese vinicole. Ci occupiamo di comunicazione d'impresa e di relazioni pubbliche. Siamo in grado, grazie alle esperienze maturate nel corso degli anni, di offrire ai nostri partner consulenze a trecentosessanta gradi su tutta la comunicazione dedicata al mondo dei media, ma anche all'area commerciale e alla clientela finale. Partiamo dal prodotto per valorizzare l'azienda. Noi siamo le aziende che rappresentiamo. 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».

Dal Piemonte all'Emilia Romagna, dalla Toscana all'Umbria, dalla Sicilia alla Romania, alla Francia, Riccardo Gabriele si prende cura di ventidue aziende vinicole medio-piccole. Non a caso ho usato l'espressione prendersi cura, perché Riccardo, oltre ad essere un grande professionista, è una persona di un'umanità straordinaria. Il coinvolgimento che mette, anche a scapito della sua vita privata, per tutte queste aziende, è veramente totale e assoluto. Macina chilometri e chilometri con il sorriso sulle labbra, sempre tempestivo (in assoluto il PR della mia pluriventennale carriera giornalistica più veloce e attento nel rispondere alle richieste di informazioni, addirittura sorprendendoti per quel plus che aggiunge sempre, anche se non richiesto), talentuoso nel degustare con precisione e competenza, capace di andare a scovarsi dei vini pressoché sconosciuti per il piacere di far conoscere piccole realtà agli appassionati. A volte mi domando dove riesca a trovare tutta l'energia che sprigiona ininterrottamente. Credo che la risposta sia nell'immensa passione che ha per il suo lavoro, che lo spinge sempre oltre, sempre un passo più avanti, per poter dare di più e meglio. Un giorno mi ha proposto di assaggiare alcuni vini del suo portfolio e io ho accettato con gioia. Quando sono arrivata all'hotel La Vedetta, a Montenero in provincia di Livorno, dove si teneva la degustazione, sono rimasta impressionata dalla vista sulla Costa Etrusca. Il blu cobalto del mare, il verde della lussureggiante macchia mediterranea, il rosso mattone dei Bastioni Medicei: una suggestiva tavolozza di colori. Proprio di questo panorama si innamorò un barone ministro del Re danese, che nel Settecento la fece costruire esattamente qui per farne la sua dimora, e la chiamò proprio la vedetta per la posizione strategica. Il bellissimo Santuario della Madonna di Montenero, a poca distanza, rende il luogo ancora più mistico e contemplativo. Sarei rimasta volentieri a godermi la pace di questo luogo incantevole, ma Riccardo mi stava già aspettando nella sala attrezzata per il percorso bacchico fra i suoi protetti. Difficile nel suo caso chiamarli clienti, stonerebbe, in effetti il rapporto che ha instaurato con loro è talmente genuino che spesso sfocia in autentiche amicizie.

Nunc est bibendum!



*Terenzuola:* siamo sui Colli di Luni, 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. Diciotto ettari, molte vigne vecchie, su terreni diversi: o limo-argillosi o sabbiosi. Il proprietario Ivan Giuliani è molto attento al recupero dei vitigni autoctoni. Abbiamo assaggiato: Vigne Basse 2013 Colli di Luni Doc Vermentino (Vermentino 90% e altri vitigni), olfattivamente fine e delicato, al sorso una tensione acida ben presente, sviluppo dinamico e chiusura armonica; il Fosso di Corsano 2013 Colli di Luni doc (Vermentino 100%), il nostro preferito, sentori minerali, pietra focaia e agrumi, in bocca equilibrato, fine, dalla chiusura leggermente amarognola come da manuale, lungo e sorbevole; il Cinque Terre 2013 Cinque Terre Doc (Bosco, Vermentino, Albarola), dai profumi complessi e ricchi, si esprime con polposità, rotondità e morbidezza; Vermentino nero 2013 Igt Toscana

(Vermentino Nero 85% e altri vitigni), all'annuso molto fruttato e fresco, al gusto più corposo ma dai tannini abbastanza composti, leggermente rugosi sul finale: una scoperta, da tenere sott'occhio. *Manicardi:* l'azienda, fondata nel 1980 da Enzo Manicardi, si trova sulle prime colline dell'Appennino modenese, a circa 300 metri sul livello del mare. Guidata da Maria Livia, la seconda generazione, Manicardi si espande su venti ettari vitati, su terreni di medio impasto tendenzialmente argillosi. Nei suoi vigneti si coltivano soprattutto Lambrusco Grasparossa e Pignoletto, due vitigni autoctoni, cuore e anima della tradizione emiliana. I vini che si producono divengono frizzanti attraverso una fermentazione naturale mantenendo intatte le loro caratteristiche organolettiche. L'età delle vigne è compresa fra i dieci e i quindici anni di media. Il Lambrusco Grasparossa Castelvetro Doc, fruttato (frutta nera) floreali (viola), si beve con spensieratezza per la sua freschezza; diverso il Vigna Cà del Fiore Grasparossa Castelvetro Doc, più complesso al naso, con note di ciliegia, liquefazione, floreali e un sorso vivo, personale, autentico, nel quale scorre una certa nervosità e tensione.

*La Sapata:* di proprietà della famiglia Di Filippo, che insieme ad un gruppo di soci acquista i vigneti a Somova, nel Delta del Danubio, in un'area naturalistica ricca di flora e fauna incontaminata, nel 2009. L'età media delle vigne, disposte su venti ettari, è di circa cinquanta anni. Le viti, che risentono del beneficio mitigatore del Mar Nero, poggiano su terreno sabbioso e scuro, ricco di sostanze organiche. Il Babeasca Nigra 2013 Doc Sarica Nicutiltel è quello che fra i due mi è piaciuto di più, per i suoi sentori intensi (spicca l'acciuga), speziati e fruttati, per i suoi tannini morbidi,



per la sua chiusura sulla nocciola tostata; il Fetasca Nigra 2013 Doc Sarica Nicutitel ha una palette aromatica meno coinvolgente, è corposo e chiude su note amarognole.

*Campo Maggio* a Radda in Chianti e Poggio al Casone a Crespina (vigneto biologico) sono due aziende della famiglia Castellani. La tenuta di Campomaggio si estende su 27 ettari vitati in una delle zone più vocate del Chianti Classico su terreni caratterizzati dalla dominanza di roccia calcarea, galestro e alberese. Il suo Chianti Classico Riserva Docg 2009 (Sangiovese 100%), spande aromi di ciliegia, cedro, sandalo, grafite, vaniglia; al palato si sviluppa progressivamente, sapore pieno, completo, autoritario, nerbo fitto e saldo, stoffa consistente.

*Poggio al Casone* si estende su circa ventisette ettari su terreni alluvionali costituiti da sabbie tufacee alternate a strati di ghiaia. Il suo Grand Noir (Aramon e Petiti Bouchet), cultivar quasi scomparsa, frutto di un incrocio non aziendale, Igt Toscana 2013, esprime sentori di fragola e frutti selvatici, di pepe nero ed erbe balsamiche. Vivo, profonda energia nella sua rustica personalità caratterizzante: ha una presenza incisiva, difficile dimenticarsi di lui.

*Fattoria Fibbiano*: si trova in Toscana, nel comune di Terricciola in provincia di Pisa, nella valle dell'Era. I terreni sono marini, ricchi di conchiglie plioceniche e coralli, di medio impasto e sono trattati solamente con sostanze organiche e non chimiche. Il proprietario (insieme al fratello Matteo, commerciale) ed enologo Nicola Cantoni possiede venti ettari vitati, fra i quali si trova un vigneto che ha più di cento anni, uno dei più vecchi di Terricciola, dal quale sono state selezionate le piante madri per tutte le vigne aziendali. Nel bicchiere L'Aspetto Igt Toscana (50% Sangiovese 50% Canaiolo) 2013 esala profumi di frutta rossa, rosa, accompagnati da sentori di macchia

mediterranea, ginepro; la beva è coinvolgente, il palato viene scandito con ritmo e coerenza nello sviluppo pieno, sapido, lungo. Il Ceppatella (100% Sangiovese da vigna vecchia) Igt Toscana 2010 sviluppa fragranti profumi con note di frutta nera e sfumature speziate in una struttura armonica. Vino di elegante finezza, vibra di un'energia integra e vitale di equilibrata consistenza, ricca di dolci tannini con ottima persistenza retrogustativa e un finale vellutato.

*Colle Santa Mustiola*: 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 28 cloni di Sangiovese di cui 5 prefilossera (1870). I terreni sono pleocenici, fondali marini con depositi alluvionali e medio impasto ciottoloso. I due vini che Riccardo ci ha presentato ci hanno profondamente toccato. Il Vigna Flavia 2009 Igt Toscana, dalle note di grafite, ribes nero, macchia mediterranea, agrumi, nespole, si sviluppa in una trama dei tannini molto fine, offre vitalità nella dinamica interna, nella succosa naturalezza della beva. Con Poggio ai Chiari 2006 Igt Toscana ci troviamo di fronte ad un grande vino: la sua eleganza è fatta di dettagli, di sfumature, un lavoro in sottrazione, dove le trasparenze contano più della concentrazione, la grazia più della potenza.

Di rara luminosa perfezione, questo calice va bevuto brindando alla vita e ai suoi capolavori.

*Boscarelli*: 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 quindici ettari. L'età media del vigneto è di trentacinque anni. Boscarelli nasce nel 1962, fondata da Egidio Corradi, ora al timo-



ne c'è la figlia Paola coadiuvata dai figli Luca e Nicolò. Due prove autoriali il Nobile Docg Nobile di Montepulciano Riserva 2010 e il Nocio 2010 Docg Nobile di Montepulciano. Nel primo sentori di mora e ribes nero, che, unitamente a profumi di viola e rosa canina contraddistinguono al naso questo bouquet intenso e suadente. La ricchezza e dinamica gustativa riconfermano le note olfattive, a cui si aggiungono cenni di liquirizia e spezie. In bocca si concentra il piacere dell'armonia di un vino dall'espressività morbida e autentica, dai tannini fini e vellutati. La potenza e la polposità del Nocio (fra i due è quello che preferiamo) unite alla struttura corposa e sontuosità estrattiva, gli conferiscono una gradevolezza armonica di raro equilibrio. Un vino che libera un'energia vibrante dotata di notevole integrità e ricchezza di sensazioni.

*Marroneto*: eccoci 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 prenderà il nome la località in cui impianterà il primo 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. Il Marroneto 2009 Docg Brunello di Montalcino, fa confluire nei suoi tratti il profilo più austero del terroir. Complessità olfattiva che sfiora la china ed il rabarbaro, al palato si evolve in una trama sapida e vivida che risveglia i sensi. Assaggiare Madonna delle Grazie Docg Brunello di Montalcino Selezione 2009 equivale ad essere scossi da profonda e autentica commozione. Un grande vino, uno di quelli che non dimenticherai mai finché campi. Di fronte a tanta perfezione, le parole valgono poco, il consiglio è quello di berlo il più frequentemente possibile: aiuta a rendere i sogni possibili.

*Pagani De Marchi*: i vigneti dell'azienda si estendono su una superficie di circa 6 ettari, su colline sottostanti il paese di Casale Marittimo, ad un'altitudine di circa 200 m s.l.m. L'azienda, di proprietà di Pia Pagani de Marchi, nasce nel 1996, ma la prima vendemmia è del 2001 (attualmente sono in regime di conversione biologica). Il terreno che ospita le vigne è composto d'argille sedimentarie del pliocene; è calcareo, povero d'azoto e sostanze organiche ma ricco di potassio, magnesio e calcio assimilabile. Nel vigneto Nocera fu scoperta una piccola necropoli etrusca. Casa Nocera (Merlot 100%) 2011 Igt Toscana offre profumi di piccoli frutti rossi, con note balsamiche; ritmato in bocca, chiude su note vegetali. Il Principe Guerriero 2011 Doc Montescudaio (Sangiovese 100%)



offre un profilo netto e di bella intensità, con tocchi speziati e affumicati capaci di avvolgere ed esaltare le note fruttate. In bocca scorre senza perdere di vista definizione e chiarezza espressiva. *Fornacelle*: nasce nel 1945, a Castagneto Carducci. Il nome è a testimonianza delle numerose ed antiche fornaci, i cui resti si trovano ancora sotto la cantina. La fattoria, a conduzione familiare, si estende su una superficie di 15 ettari, di cui otto vitati. L'azienda, di proprietà della famiglia Billi-Batistoni da quattro generazioni, ha avuto un nuovo inizio nel 1998, anno in cui Stefano Billi ha raccolto l'eredità familiare ed ha impiantato il nuovo vigneto, selezionando vitigni e cloni a seconda del tipo di suolo presente nei diversi appezzamenti. Il terreno è di medio impasto con presenza di scheletro, sassoso, franco-sabbioso e ghiaioso, molto variabile da zona a zona. Il Guarda Boschi (40% Merlot, 30% Cabernet Franc e 30% Cabernet Sauvignon) Doc Bolgheri Superiore 2011 olfattivamente è complesso e gioca su ritorni di frutta di bosco, ciliegia matura, prugna, spezie, tabacco, cannella e liquerizia. La bocca è caratterizzata da una vellutata tannicità e da una vena acido-sapida che ben supporta una struttura di grande impatto. Il Foglio 38 (Cabernet Franc 100%) Igt Toscana esprime il varietale in modo netto e preciso. Bocca intensa, dallo sviluppo articolato, ritmato e teso, che raggiunge un'armoniosa finezza.

*Fenocchio*: un'azienda storica, fondata nel 1864. Da oltre cinque generazioni, con i suoi dieci ettari circa di vigneti nel cuore della 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. Il Barolo Bussia dell'Azienda Fenoc-

chio si ottiene attraverso una macerazione molto lunga, non inferiore ai dieci giorni, senza l'uso dei rotomaceratori. I terreni risalgono al periodo Elveziano: molto compatti, composti principalmente da marne calcareo-argillose bluastre e da tufo. Claudio Fenocchio difficilmente sbaglia un colpo, e qui ci offre due grandi prove autoriali. Il Bussia Barolo Docg 2010 è una stella: ha una massa considerevole. Irradia energia. Pula. E soprattutto brilla di luce propria. Integra con armonia forza, energia e sostanza, dando una beva celestiale. Il Bussia Barolo Riserva 2008 è profondo, austero eppure capace di una progressione gustativa da manuale. Un campione di potenza espressiva, capace di offrire intensità e allungo coniugati ad una struttura concentrata pazientemente conquistata e amorevolmente custodita dalle tradizioni familiari dei Fenocchio.

*Beconcini*: siamo a San Miniato, in provincia di Pisa. Leonardo Beconcini ed Eva Bellagamba gestiscono dal 1990 l'azienda di dodici ettari vitati che è di proprietà della famiglia Beconcini da quattro generazioni. Lui vignaiolo, lei marketing director, insieme condividono la stessa passione per la terra e per il vino.

Nelle vigne hanno scoperto che il Tempranillo esisteva già almeno dagli anni Venti, alcune viti sono addirittura a piede franco.

Nel Reciso Igt Toscana (Sangiovese 100%) 2011, i profumi suggeriscono immediatamente dolcezza (liquerizia, cioccolato, caffè) ma è solo apparente: poi è la polpa del frutto nero che si staglia. Equilibrio dinamico, il passo è deciso e regolare. Cadenza perfetta, spigliata, persistenza ben oltre l'ordinario. Il Vigna alle Nicchie Tempranillo Toscana Igt (tempranillo 100%) 2010 offre profilo olfattivo d'impatto, caldo e alcolico, con note di prugne e ciliegie sotto spirito e spezie (vaniglia, ginepro). Tannini fitti e decisi, trama ampia e potente, ma ancora irruente. Una scompostezza dovuta alla giovane età e al bisogno che il tempo faccia il suo corso.

*Plani Arche*: il progetto aziendale parte nel 2000, sui Colli Martani, in gran parte nella zona DOC Montefalco. Roberto Di Filippo conduce questa realtà in biologico certificato con alcune pratiche biodinamiche. Il Sagrantino di Montefalco Docg 2008 è profondo, integro, capace di vibrazioni continue. Lo sviluppo è saldo e vivo, la spinta è intensa e la stratificata struttura porta ad un finale decisamente persistente. Tutte da godere le sue evoluzioni in prospettiva.

*Pardi*: 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. Le vigne sono state piantate in periodi diversi, nel 1998, nel 2003 e nel 2005. Il Sagrantino di Montefalco Docg 09 offre profumi complessi, di mora di rovo, spezie e radici. In bocca è denso, strutturato, ma gode di una grande spinta sapida e i tannini sono ben calibrati per un insieme armonico e godibile. Il Sacrantino Sagrantino di Montefalco Docg 2010 potente ed elegante al tempo stesso, mostra una stoffa ricca e una trama consistente e fitta.

*Di Filippo*: trenta ettari vitati adagiati su colline splendidamente esposte al sole, a metà strada fra Torgiano e Montefalco. La famiglia Di Filippo segue i dettami della filosofia biodinamica e dell'agricoltura biologica (certificazione dal 1994). L'azienda ha sede a Cannara, a nove chilometri da Assisi, sulla riva del fiume Topino.

L'Etnico Sagrantino di Montefalco Docg 2010 è una bella espressione di autenticità, carnoso e corposo, ha carattere e personalità. Il Sagrantino di Montefalco Docg 2010 si caratterizza al naso per un contrappunto tra fiori rossi e spezie. In bocca ha una struttura di forte impatto con sbuffi alcolici e tannini scalpitanti. Bisogna attenderlo, è ancora giovane.

