

# Casale Pozzuolo e il Montecucco Riserva della Porticcia 2009

Siamo sul limitare nord occidentale della Maremma grossetana nel Comune di Cinigiano, alle pendici del Monte Amiata. Poco lontani dall'Orcia, magica valle che separa, ma abbraccia due Doc: Montalcino e Montecucco. Sullo sfondo si staglia maestoso il Castello delle Mura, a tutela dei vigneti. In questo contesto geografico si trova Casale Pozzuolo. La felice posizione del luogo, posto sulla sommità di una morbida altura, offre un'ampia visione a tutto tondo. Da una parte, oltre le colline domestiche della campagna dell'antico castello di Porrona, prendono a salire le dorsali boschive del Monte Amiata, dall'altra si allarga il complesso collinare del popolato territorio di Montalcino, a ponente le alture del movimentato orizzonte della macchia forte mediterranea oltre le quali è il Tirreno, avvertito per le fresche brezze pomeridiane. L'azienda produce la prima etichetta nel 2003. Cinque ettari ad un solo vitigno, il principe della zona: il Sangiovese. Le vigne, a trecento metri sul livello del mare, hanno circa diciotto anni di età.

Daniele Galluzzi, il proprietario, è un personaggio dalla travolgente simpatia, grande appassionato di questo particolare territorio e del suo vino. Ben cinque generazioni della sua famiglia hanno vissuto ed amato questi luoghi magici. L'impegno odierno di Daniele è frutto di una promessa solenne fatta a suo nonno: ristrutturare le vigne, il casale e sviluppare la produzione di vino. «La mia passione nasce dalla storia di queste terre vocate alla viticoltura fin dall'antichità - spiega Galluzzi -. La storia del Casale, inoltre, risale alla metà del 1400: le avverse vicende che lo vedono passare dai Piccolomini ai Senesi e agli assegnatari sono il prodromo per l'arrivo della prima generazione dei Galluzzi su questo colle». L'azienda, nella quale ha sede anche un agriturismo con piscina, centro benessere e fitness, è frutto di un sapiente restauro della struttura quattrocentesca. Due i vini prodotti, il Montecucco Sangiovese doc Rosso della Porticcia e il Montecucco Sangiovese Riserva Doc Rosso della Porticcia, entrambi affinati in legno grande. Abbiamo



avuto l'opportunità di assaggiare l'annata 2010 del primo, che si è espresso lentamente nella sua austerità, per poi evidenziare al naso un frutto rosso intenso, con note di confettura ed accenni speziati, venato da una scia balsamica. In bocca è distinto da una spezia fine e da una solida trama tannica. Ma è la Riserva del Rosso della Porticcia, annata 2009, il coup de coeur. Vino dalla personalità viva, capace di una rara eleganza che racchiude una forza innata. Alcune caratteristiche? La polposa convessità del frutto, la finezza dei tannini, la vitalità della dinamica interna, la succosa naturalezza della beva, le vibrazioni sapido minerali, la qualità della persistenza gustativa, la sana disposizione all'invecchiamento. Che ne dite, vi basta?