

€ 4,90

Bimestrale - N. 161 Febbraio - Marzo 2018

CUCINA & VINI

ENOGASTRONOMIA • ATTUALITÀ • CULTURA • DAL 1999

Le ricette di Salvatore Bianco



SparkleDAY 2018

Slovenia • Birra Alta Quota

Montepepe Bianco, verticale dieci annate

Nuovi scenari della spumantizzazione

Le vie dello zafferano • I record del vino italiano

POSTE ITALIANE S.p.a. spedizione in a.p. D.L. 355/03 (conv. in L. 27/02/2004 N° 46) ART. 1 COMMA 1 AUT.C/RM/101/2010



80161

Montepepe Bianco in dieci annate



Degustazione verticale di **tutti i millesimi** commercializzati del **grande vino della Versilia**, interpretazione profonda di un **luogo veramente speciale**



DEGUSTARE

DI ALESSANDRA PIUBELLO

“Le favole dove stanno? Ce n'è una in ogni cosa: nel legno, nel tavolino, nel bicchiere, nella rosa. La favola sta lì dentro da tanto tempo, e non parla: è una bella addormentata e bisogna svegliarla”. Così vergava Rodari. Occorrono occhi sensibili per vedere dove gli altri non vedono, per catturare l'aspetto fantastico della realtà e portarla a una percezione condivisa.

C'era dunque una volta una villa del Settecento in quel di **Montignoso**, che nell'Ottocento venne acquistata da Carlo Ludovico di Borbone duca di Lucca (personalità vivace ed imprevedibile, dalla mente aperta e dai comportamenti mutevoli e sconcertanti per l'epoca). Un vigneto si ergeva sulla collina a dominare la villa e il “Principe incostante” pensò bene di far arrivare da Bordeaux un enologo, Alessandro de Gerès, che visse qui per quindici anni progettando con ingegno i terrazzamenti e il sistema di regimentazione idrica. Arriviamo ai tempi nostri: **Roberto Poggi** passa spesso davanti a quella villa, da sempre gli evoca un sogno, gli trasmette un desiderio di bellezza. Nel 2000 accade l'insperato: ne diventa il padrone. La storia non contiene il prima e il dopo. La storia non è poi la devastante ruspa che si dice. Lascia sottopassaggi, cripte e anfratti. Qualcosa sopravvive, sempre. Sta a chi viene dopo scoprirlo, liberarlo. *Ex nihilo nihil fit*: nulla viene dal nulla. Ecco che il figlio **Alberto** (o dovremo tirare in ballo Stefano? Come molti “giornalisti” poco attenti ahimé hanno scritto, tanto che oramai Stefano è diventato una leggenda invisibile e scherzosa), architetto, affascinato dalla storia che respira in ogni angolo,

comincia l'opera di restauro. Nelle sue ricerche incappa persino in una mappa in seta del 1830 che riproduce il disegno della proprietà. Scopre che Carlo quando abdica a favore del figlio, lascia i suoi beni a eccezione di questa villa. Che il luogo sia magico è avvertibile subito: i diapason vibrano... Buongiorno *genius loci*! Forse chissà, anche Aladino, l'ultimo abitante di quella casetta diroccata in alto, sopra al vigneto, si era ritirato lassù, stufo di farsi stropicciare per qualche desiderio altrui, a sfregare invece i suoi occhi, felice al cospetto della bellezza attorno. **Federico Curtaz**, chiamato da Alberto Poggi per prendere in mano la gestione del vigneto e dei vini, da esperto *terroirista* com'è, va oltre al fascino facilmente percepibile. Intuisce la vocazione vinicola, capisce che ci potrebbero essere i presupposti per un vino che può raccontare lo spirito della plaga di Montepepe. L'origine del nome della collina,

nonché dell'azienda vinicola, non è ancora dato sapere, molte sono le interpretazioni. E se l'energia che Montepepe emana, fatta di frequenze che sono sulla stessa onda della bellezza, ci portasse con l'immaginazione a una possibile derivazione da monte di pepe, di quella spezia piccante che rinvigorisce? Ma veniamo ai fatti. Montepepe è una collina che guarda al mar Tirreno, distante un pugno di chilometri, ma è lontana appena sei chilometri dalle Alpi Apuane, che arrivano poi a sveltare fino ai duemila metri di altitudine. Il microclima è decisamente peculiare; il vento benefico arriva dall'acqua salata ma anche dalle montagne ad accarezzare questo cono che singolarmente offre in lontananza colorazioni differenti. La base grigio verde brillante, raccoglie in un abbraccio gli olivi. Più in alto ecco arrampicarsi il vigneto terrazzato con i suoi muri in pietra scura e la terra rossobruna. L'apice è per il bosco,

In apertura, panorama della collina Montepepe; sotto, veduta esterna dell'azienda



l'esplosione di verde incontaminato, tra cedri, pini marittimi, querce, felci, frassini, corbezzoli, mirto. Sali quei gradini antichi, scolpiti in marmo locale (siamo in provincia di Massa Carrara, le cave non mancano), arrivi in vigna a vedere le pendenze, la fittezza delle venticinquemila piante, stupisci al disegno degli infaticabili muretti a secco ottocenteschi, alla rete di scolo delle acque, ancora quella studiata da de Gerès (uno dei vini *montepepati* gli è dedicato, il **Degeres**, in segno di continuità): è Montepepe, bellezza! Gli abitanti di Montignoso (tignoso nel senso di scabro, nell'accezione locale), quel paesino di diecimila anime che comprende la collina, sono molto fieri di Montepepe, della sua densità di storia. E i montignosini sono gente coraggiosa, tutta d'un pezzo, decorati con la medaglia d'oro al valore civile. Erano sulla Linea Gotica, furono bombardati, razzati violentemente dai nazisti ma protessero i



partigiani, pena la loro stessa morte. Montignoso, che faceva parte della Comunità montana Alta Versilia ed è nel Parco Alpi Apuane, pur essendo a ridosso del mare, giusto per geolocaliz-

Scorcio delle cantine

Veduta esterna dell'azienda



zarlo. Insomma Poggi-Curtaz ci vedono dentro, e a buona ragione, come testimoniano i calici. Iniziano la loro avventura insieme nel 2004, impiantando i primi cinque ettari, ai quali ne seguirà un altro nel 2016. Un percorso studiato interpretando quella collina, basato su intuizione, ricerca, rispetto, tecnica e su un progetto: da tutto ciò gemma la visione del vino a nome Montepupe. Una sfida, considerando che l'area, pur ricadendo nella Doc Candia, è praticamente sconosciuto alla critica enologica e all'appassionato. Gli **Etruschi** però la conoscevano e loro sapevano individuare i territori vocati alla vite. "Quando un luogo viene scelto nei secoli - ci spiega Federico Curtaz - molto è già scritto nella sua storia. Nel momento in cui siamo arrivati qui, abbiamo osservato a che punto eravamo della storia, per continuare rispettosamente a scriverne un pezzo, che poi proseguirà per mano di altri nelle epoche successive. Esistono dei posti particolari al mondo che parlano da soli e ti dicono quello che devi fare: il tuo

compito è solo permetter loro di esprimersi. Ti daranno dei vini che viaggiano nel tempo, oltre l'immaginazione". La sensibilità interpretativa, la profonda e riverente attenzione alla vigna, all'uva e al vino, la pantagruelica passione professionale di Curtaz è nota sin dai tempi in cui lavorava come agronomo per Gaja, caratteristiche costitutive che lo hanno poi portato a creare dei vini memorabili, fortemente ancorati al terroir d'elezione, dall'Etna a Dolceacqua, per fare due esempi estremi.

Lo studio dei suoli, sensibilmente acidi, a tessitura franca, ricchi di sostanze metallifere lo ha indirizzato a una serie di scelte agronomiche: impianto ad alberello orientato, allevato a spalliera, alta densità (viti poste a sessanta centimetri l'una dall'altra), portinnesto 420A. Selezione massale per tutti i vitigni scelti, in parte originate da varietà locali, vermentino per i bianchi e massaretta per i rossi, in parte da varietà del Rodano del Nord: viognier e

I vigneti collinari dell'azienda



syrah. La suddivisione degli ettari è metà per le varietà a bacca bianca, metà per quelle a bacca rossa. Non sai cos'è la massaretta? Beh, neppure noi, prima di assaggiarla dalle botti della tinaia semi-ipogea. È un vitigno locale, caratterialmente diretto e ruvido, speziato e un po' selvatico, di corroborante acidità, con una sorprendente freschezza nel finale (**Pepo** è il nome del vino, massaretta in purezza). Gli altri vini sono il **Montepepe bianco** (ci concentreremo proprio su questo nella degustazione verticale), settanta per cento vermentino, trenta viognier; **Albérico**, vermentino in purezza; **Degeres**, sessanta per cento vermentino quaranta per cento viognier con affinamento in tonneau; **Montepepe rosso**, settanta syrah, trenta massaretta, affinamento in botti di rovere. Anche nella cantina si respira il passato: nella sala centrale, settecentesca, si cammina su pietra antica sbozzata a mano

dagli scalpellini dell'epoca. Introdursi nella galleria con le nicchie scavate sotto la collina, dove si conservano le annate vecchie di Montepepe, fa sentire il forte contatto con le viscere della terra. Il sapiente lavoro di restauro di Alberto Poggi non riguarda solo la cantina, ma anche la villa che è diventata da due anni un *relais* con quattordici stanze di una bellezza e ricchezza di particolari commoventi. Dalla terrazza esterna ornata da palme centenarie e cedri del Libano si gode della vista sul mare. Sotto c'è l'agrumeto storico, con alberi di arancio, mandarino feijoa e la limonaia. Poco più in basso la piscina, uno scrigno azzurro che si staglia sul bianco del marmo di Carrara che lo circonda.

Un La La Land che non lasceresti più. L'unica consolazione è portarsi via un pezzo di sogno in bottiglia, quel Montepepe bianco *vintage*, da assaporare stilla per stilla, ebbri di vita.



Sotto, il *relais* Montepepe; nelle pagine seguenti, momenti della degustazione



La degustazione

A cura di Francesco D'Agostino
e Alessandra Piubello

MONTEPEPE BIANCO 2006 TOSCANA IGT

13,5% vol

Vitale

Spettro aromatico ampio, evocativo, ras-pisce i sensi. Rivela, a sprazzi, nuance di albicocca disidratata, gelso, erbe di mon-tagna, scorza di agrumi, idrocarburi, sal-gemma. Verticale, spinge in altura, con le sue eleganti ali d'angelo. Inaspettata-mente agile e succoso al palato, gentile nella pre-sa, dinamico nella fre-schezza tracciante in progressione, vibra pro-fondo, catturandoci senza indugi per la vitale sensa-zione tattile di purezza e il progressivo, luminoso epilogo.

MONTEPEPE BIANCO 2007 TOSCANA IGT

13% vol

Imponente

Cornucopia di frutta, signora in giallo: dalla pesca alla susi-na, dall'ananas alla pera; poi spezie (ancora gialle) e lievi cenni di fiori (eh sì, sempre gialli). Densa-mente minerale di pietra po-mice, è solare e mediterraneo, emana il profu-mo della spuma delle onde che si infrangono sugli scogli e richiama la brezza salina tirenica. Av-volgen-te, di elegan-te fi-nezza la trama gustativa. Pro-gressiva la spinta, riecheg-giante di mate-rica essenza, che si sviluppa sapida fino al lungo, limpido finale.



MONTEPEPE BIANCO 2008 TOSCANA IGT

13% vol

Avvenenza mediterranea

Naso snello, poco incline alle sfumature ma ben disegnato (erbe aromatiche, anice stellato, un quid di silvestre). Silhouet-te delicata e aggraziata, agile ed energica, profilata in dettaglio, intensità, de-finizione. Frutto di squisita succulenza, trama tonica, fresca e scorrevole, per-corsa da una vena quasi salmastra. Mor-bido e goloso. Beva compulsiva, di quel-la a qualsiasi ora, da soli o in compa-gnia.

MONTEPEPE BIANCO 2009 TOSCANA IGT

13,5% vol

Diverso

Un morbido abbraccio fruttato (albicoc-ca disidratata, nocciola, cenni balsamici) avvolge olfatto e palato. Resinoso di es-senze di macchia, è denso, materico, es-

senziale eppure vibrante per il tocco, il ritmo, il passo e la sua traccia nitida, la dinamica e la profondità. L'equilibrio e non l'orpello, la limpidezza gustativa e non il Botero enoico. E il saper ricon-durre tutto questo a unità, con compiutezza.

MONTEPEPE BIANCO 2010 TOSCANA IGT

13% vol

Caldo e minerale

Colpisce la cristallina purezza del dise-gno, la messa a fuoco stilistica, il gra-do di definizione. E la maniera con cui quella nettezza resta al servizio del sapore, impreziosendo la trama di det-tagli sottili senza mai far pendere troppo la bilancia dal lato della tecni-ca e della cura formale. Purezza mine-rale, integrità, il profilo sinuoso e slanciato, la trama di stimolante ar-ticolazione, l'onda gustativa che con-tinua nell'allungo finale, dove il frutto è più incisivo.



MONTEPEPE BIANCO 2011 TOSCANA IGT

13,5% vol

Aristocratico

Larghezza e profondità anticipate dal preludio fresco e goloso di frutto croccante, con cenni in gelatine, che va a dialogare con la frutta secca, mentre spunti sensuali di gianduia coinvolgono, solcati dalla dote minerali sinuosa di idrocarburi e salgemma, avvolti da marmellata di arance e menta. Fresco, salino, fine e invitante, ha ritmo costante che gode del dialogo tra morbidezza e setosità minerale, sollecitando sul palato una fucina di riconoscimenti, progressivi, persistenti.

MONTEPEPE BIANCO 2012 TOSCANA IGT

13,5% vol

Di sole, di mare

Spinge subito sui toni di macchia mediterranea che ricordano erica, rosmarino, menta, salvia, dai risvolti appena resinosi. E poi il frutto fresco e polposo, anche in sciroppo, pervaso da nuance di idrocarburi e incenso che esaltano l'agrume, mentre respiri floreali percorrono l'insieme. Dinamico, calorico, vitale, sapido, progressivo, finisce salino e invitante, dopo aver scandito per primo il frutto, poi i vegetali. La netta mineralità in chiusura avvolge il frutto goloso.

MONTEPEPE BIANCO 2013 TOSCANA IGT

13% vol

Istintivo, emozionale

Largo, invitante, goloso, pre-



gno di frutto di pomi e agrumi che si fonde con tracce coinvolgenti di nocciola, gianduia, glassa di castagne, mentre soffi balsamici di erica, menta e mirto tracciano l'insieme, accompagnati da selce e salgemma. Si addolcisce su sciroppi di frutto e fragranze di pane giustapposti a sentori di pepe. Suntuoso, armonico, ritmato e invitante, sollecita al palato una dialettica retronasale che riprende l'olfatto, sostenuta dal quadro acido-sapido che dà ritmo e lunghezza di frutto, macchia e salgemma.

MONTEPEPE BIANCO 2014 TOSCANA IGT

13,5% vol

Affilato e interessante

Subito di frutto dolce e polposo, dalla pesca, all'albicocca, alla susina e alla pera, con frutto della passione e ananas, percorsi da tè e carcadè, da soffi balsamici di macchia. Si aggiungono toni di selce con cenni di idrocarburi che dialogano con gli oli essenziali del-

la fratta secca, Fresco, sapido, dinamico, scattante, ha uno sviluppo affilato ma non stretto, sostenuto dalla scia salina. Si manifestano, si alternano e ritornano il frutto, i minerali e la frutta secca. Giovanissimo e di belle speranze.

MONTEPEPE BIANCO 2015 TOSCANA IGT

13% vol

Goloso

Intenso, invitante nel porgere il frutto ampio e in piena maturazione, di pomi, pesca, melone e ananas, che dialoga con una speziatura generosa di pepe bianco e nero, con origano, rosmarino e salvia. Aggiunge il suo timbro di frutta secca mentre insiste su toni caldi di macchia mediterranea. Bocca suntuosa, dinamica, importante, potente, salina, che sostiene un frutto goloso e balsamico, intrecciato ai respiri di macchia mediterranea, con finale ricco di minerali e di polpa agrumata.

