



Trinoro e le cupole

Credo che in tutto questo mix di Trinoro, tra bassissime rese, sito della vigna e sensibilità dell'autore ad un vino estremo, sia l'altitudine a giocare un ruolo fondamentale, mitigando di molto la calura. Con maturazioni che procedono lentissime. E incessanti escursioni termiche a favorire un patrimonio aromatico totalmente unico. Mentre i grappoli vedono una continua luce, mai però accecante, mai disidratante. Infine la vendemmia su tempi lunghissimi, parcella per parcella, fino ai primi di novembre. Un mosto che nasce nero, fitto, impenetrabile e profumatissimo.

E quest'ultimo periodo, nella sintesi finale, appunto quasi nel freddo, dell'intero lavoro di un anno è il tassello sostanziale. Come a sigillare in un lento procedere graduale tutto il contenuto nobile accumulatosi negli acini, dando loro così una forma particolarissima. Che travalica i normali confini, visto che è sempre superiore l'estratto, la ricchezza di frutto, l'alcol ed una infinita moltitudine di microelementi, tutti però tenuti assieme da un equilibrio superbo.

Il Tenuta di Trinoro ha appunto lo spessore, la densità, il meraviglioso volume sontuoso e vorrei dire la masticabilità felice, serena di un vino mediterraneo, ma assieme e dentro tutto questo anche il corredo balsamico, la bellezza sfavillante e fresca ai profumi e inoltre la longevità ed il rigore dei più grandi rossi del nord.

Da questo la sua originalità e la sua eccezionalità. Come se una lezione di cultura nordica venisse assorbita in una coscienza intima di superiore classicità, dando così luogo ad un risultato ancora più profondo e complesso. Nell'assaggio delle annate forte, magnifica impressione sulla '98. Appena meno interessante ai profumi la 2000. Picchi estremi e totali di bellezza infine per la '99 e la 2001. Vini meravigliosi, che, certo, mi è stato fatto notare, sono anche molto cari.

Ora mi è difficile dare un prezzo a qualcosa dal valore assoluto. Il Tenuta di Trinoro si esprime comunque in poco più di 7.000 bottiglie, a mio avviso in grado di rivaleggiare e sorprendere i più grandi rossi del mondo, che in parecchi casi hanno un prezzo ancora più alto. Vorrei tuttavia far notare come questo vino nasca dalla scelta esasperata fatta dal produttore di quelle che gli sembrano le migliori barrique. In un mix di cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon, petit verdot che può essere diverso in ogni annata e che rappresenta un 15-18% del totale.

Le altre barrique, che nascono dalla stessa vigna, con le stesse identiche cure e rese e fermentazioni, danno luogo al Le Cupole. Secondo vino aziendale quasi per modo di dire, visto che si tratta di un altro rosso spettacolare dalla emozionante felicità espressiva, appena più aperto e godibile del Trinoro. Che nella versione 2001 ha schiantato in degustazione blasonate e pluridecorate etichette nostrane. Vino che esce di cantina sui 13 euro e che a questo punto esprime il grande rosso dal miglior rapporto qualità-prezzo possibile.



I vini di Trinoro

Ci si chiede per anni quale possa essere la proposta e la verità di un bordolese italiano, la sua diversità originale che non lo renda pallida scimmiettatura del grande chateaux o tentativo superficiale di fotocopiarne l'intelaiatura aromatica. E ci si accorge poi che un vino di tale autenticità già esiste e va percorrendo la sua strada nel silenzio più o meno generale degli addetti ai lavori o presunti tali. La scoperta dei vini di Trinoro ed il loro assaggio sulle diverse annate è stata così sicuramente l'emozione forte di questi ultimi mesi. E accanto al Tenuta di Trinoro, dalla vendemmia '98 alla 2001, ogni volta bottiglie di chateaux importanti e assieme anche i migliori uvaggi bordolesi italiani, che sono stati via via sbaragliati impietosamente. Tanto immediata e perentoria questa impressione da rifarsi certamente ad una valutazione personale, ad una sensibilità e ad un'etica del buono e del bello che è nel privato intimo di ciascuno di noi. Il Trinoro così ai miei occhi e alla mia mente appariva sicuramente più buono, grande, vasto, coinvolgente. Ma tentandone poi un'analisi più oggettiva, in tempi e termini freddi, degustativi, mi sono reso conto sempre più di come questo vino presentasse ogni volta una consistenza ed un tessuto assolutamente superiori a quelli di tutti gli altri. Era lì il suo segno, come dire, sensoriale, in quel denso spessore che era frutto dell'impostazione di vigna (fittissima), del terreno (di rocce sbriciolate), dell'altitudine (intorno ai 500 metri), della solarità e del microclima di questo solitario, sconosciuto inizio della Val d'Orcia. Un vino dunque in cui l'estratto ed il tenore alcolico avevano certamente un peso reale, profondo assieme a tutti i suoi elementi di mediterraneità, perentori e per nulla mascherati. Eppure quello che spesso o talvolta è un limite di molte nuove etichette italiane (la concentrazione che diventa sgarbata terrosità di tanti siti non nobili, l'amarostica zavorra dei tannini eccessivi, lo squilibrio molle di vini grassi ma non persistenti) qui ribaltava completamente il quadro e l'assetto fino a divenirne un merito ed un assoluto. Nel Tenuta di Trinoro la sontuosa consistenza densa, il tessuto morbido e fitto era meravigliosamente irrorato di finissime sensazioni balsamiche in un baluginio tanto fresco e prezioso di frutti di bosco da dare al ventaglio aromatico dell'uvaggio bordolese uno spessore impressionante, ma al tempo stesso anche un'eleganza ed un'armonia dal passo perentorio. Ed infine, a continuare, la lunghezza gustativa, che si misurava nel ripetuto diapason di incessanti sensazioni finissime e dolci a segnare la classe superiore del vino estremo. Proprio nel confronto tutti gli altri vini, seppur famosi e storici, apparivano magri, sottilini al palato, acidi, amarostici, come se nel Trinoro ci fosse un contenuto nobile di tale passo, qualità e dimensione da far apparire piccolo il contenuto e il valore degli altri. (continua)