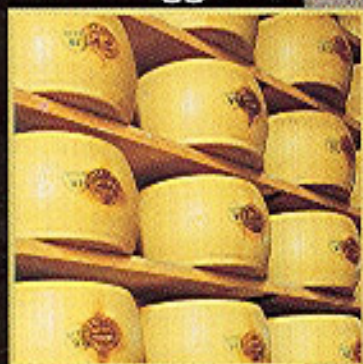


# CUCINA VINI



## Il Parmigiano Reggiano

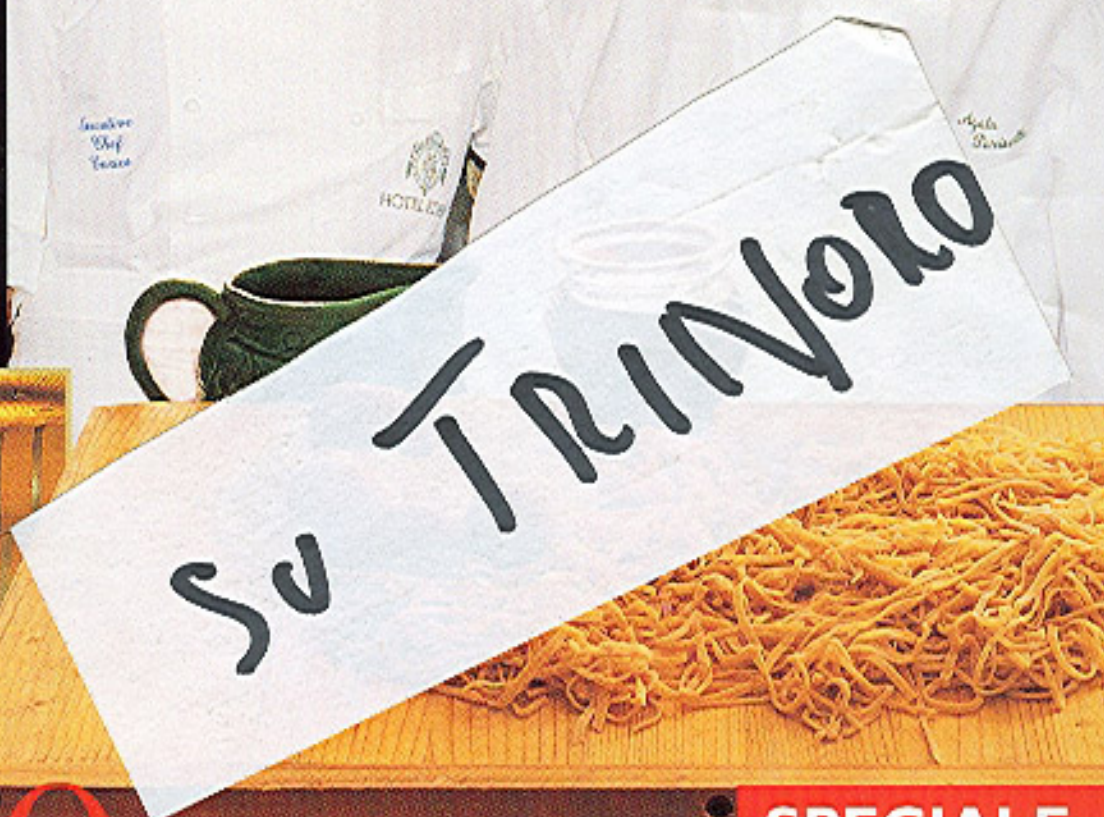
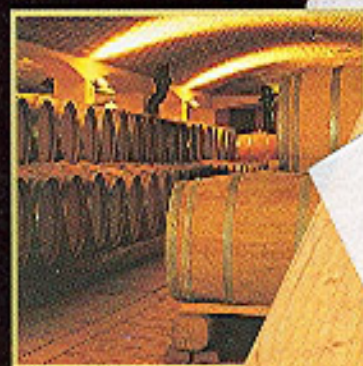


ENOC... ATTUALITÀ... CUCINA

## Stelle d'autunno la zucca

## LA CÔTE DU RHÔNE

## Silvio Jermann: il bianco nel sangue



SPED. AUT. POST. - 455 - ART. 2 COMMA 20 / B LEGGE 663 DEL 13/12/96 - ROMA - F. ROMANINA (D. PIZZOLINI)



# 20 la pasta all'uovo

ricette INTERPRETATA DA DUE GRANDI CHEF

**SPECIALE**



Quell'angolo  
di **St. Émilion**  
in provincia di **Siena**

Sartheano non è  
particolarmente  
**conosciuta** per  
la produzione  
di **VINO** eppure  
qui è nata un'azienda  
che farà molto  
**discutere** per  
le sue scelte  
**estreme.**

Vigneti allevati come  
a **Bordeaux**,  
rese **bassissime**  
e grandi vini rossi  
nella Val d'Orcia:  
la **Tenuta**  
di **Trinoro.**

■ "In Toscana c'è poco da imparare: solo ora s'infittiscono i vigneti ma per almeno quarant'anni si è fatto proprio il contrario, per questo sono andato ad ispirarmi a Bordeaux. A St. Émilion c'è un grandissimo dibattito su questi temi, c'è una grande lugezza di vedute e non c'è quella chiusura che caratterizza i rapporti con le aziende come succede qui da noi. Ma c'è anche un'altra ragione. Da molti anni è in atto una crescita di vigneti e territori che non sono classificati tra i top ma la produzione è di qualità talmente elevata da superare anche i "premier cru". A parlare è Andrea Franchetti titolare della Tenuta di Trinoro, una località che dà il nome all'azienda situata nei pressi di Sarteano, in provincia di Siena. È un posto molto particolare e se non fosse per le indicazioni piazzate nei punti strategici, sarebbe veramente arduo da trovare. Quest'angolo della campagna della Val d'Orcia gode di un microclima mediterraneo molto secco che nonostante l'altitudine permette la crescita spontanea del fico. L'azienda è situata in una conca che si innalza dal fondovalle protetta dalla parte del mare dai 2.000 metri del Monte Amiata e dalla nebbiosa Val di Chiana dal Monte Cetona. La sensazione è di un posto isolato, quasi dimenticato, che con la fine della mezzadria e con lo spopolamento delle campagne degli anni Sessanta ha perso buona parte dei suoi abitanti. La tenuta, circa 300 ettari, è esposta a sud ovest in un alternarsi di boschi e di vigneti - 20 ettari - che dal 1992 hanno nuovamente fatto la comparsa in questa landa. In passato qui si ottenevano vini che potevano anche raggiungere i 16 gradi. Se la conformazione di questa campagna è tipicamente senese e i calanchi ricordano le Crete, i vigneti sembrano direttamente trasportati qui da St. Émilion o da Pomerol: le viti sono potate molto basse (appena 30 centimetri di tronco), la densità d'impianto è

fittissima (10.000 ceppi per ettaro) e i diradamenti sono tali da eliminare il 50% del carico d'uva sulla pianta. La vera grande differenza con Bordeaux è che qui le vigne vanno da 530 e 600 metri s.l.m., altitudini impensabili nella Gironda vinicola. Anche i vitigni sono quelli classici del taglio bordeaux: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, scelti tra i cloni a bassa resa selezionati in Francia dall'Università di Blangort. Uniche eccezioni la pugliese uva di Troia e il cesanese di Affile, un antico vitigno del Lazio presente nella provincia di Frosinone dove tradizionalmente dà vita a dei popolari rossi dolci e frizzantini e che solo di recente è apprezzato come rosso strutturato e corposo. "Non ho nulla contro i vitigni italiani ma non ho voluto piantare il sangiovese - racconta Andrea Franchetti - perché non mi piace, mentre sono convinto che il cesanese se opportunamente coltivato - lo costringo a produrre un grappolo per pianta - possa dare degli ottimi risultati come vino ad alta gradazione, molto concentrato e pieno. Attualmente questo vitigno è in fase di sperimentazione: l'annata 1999 è in corso di affinamento in barrique e tra qualche mese deciderò sul da farsi". Le basse rese sono una costante nella produzione di Trinoro, per questo il confronto con altre aziende che seguono la stessa strada sul versante francese per Franchetti è fondamentale. "In Toscana la cultura dell'alberello è stata presente per secoli ma ora è stata distrutta e d'altra parte anche a Bordeaux la sovrapproduzione degli anni Ottanta ha portato degli sconquassi. Lo stesso sistema di classificazione in cru è profondamente in crisi perché molti chateau non solo hanno aumentato la produzione ma dichiarano, per mantenere un'immagine forte, una resa molto più bassa di quanto lo sia in realtà. Di fronte ad una prospettiva di grossi gua-

## Cabernet sauvignon

È il vitigno principale di tutti i più grandi cru bordolesi. Ha colore brillante e profondo con uno spiccato aroma di ribes e tannini che con il tempo diventano dolci. A Trinoro la struttura è particolarmente robusta.

## Cabernet franc

È considerato il più importante tra i vitigni secondari del Médoc e delle Graves. Ha un colore meno marcato e anche meno tannini del cabernet sauvignon però è più profumato. A Trinoro le differenze non sono così nette.

## Merlot

È la varietà di spicco di St. Émilion e di Pomerol e svolge un ruolo importante nel Médoc e nelle Graves grazie alla sua capacità di sposarsi con il cabernet sauvignon. Ha colore intenso ma rispetto al cabernet sauvignon è meno tannico, più alcolico e ha una "souplesse" maggiore e gradisce i suoli argillosi. A Trinoro questi caratteri sembrano esaltati al massimo grado.

## Petit verdot

Solitamente viene utilizzato in piccole quantità nel Médoc e la sua importanza è in declino. In Italia ha fatto la sua comparsa abbastanza di recente e non sono molti gli ettari coltivati con questo vitigno. È una varietà tardiva molto interessante perché dona ai vini un tocco di complessità in più. A Trinoro è molto strutturato e va d'accordo con il cesanese di Affile.

*Un particolare del Podere Palazzi*



dagni i consigli di amministrazione non hanno mai dubbi sulle scelte da intraprendere".

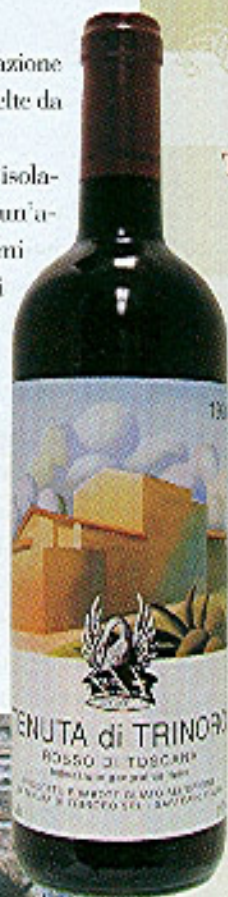
E così in questo posto un po' isolato della Val d'Orcia è nata un'azienda con intenti e programmi diversi, completamente al di fuori degli schemi "toscani" che vedono il sangiovese come punto di riferimento quasi obbligato. Anche a Bolgheri, tanti anni fa il cabernet sembrava una stranezza così come teorizzare ma soprattutto operare avendo come obiettivo la produzione di grandi vini da rese bus-



*Andrea Franchetti  
dalla tenuta di Trinoro*

sissime. Una strada che in Francia molte aziende hanno scelto di imboccare per farsi largo a spalle tra concor-

**Tenuta di Trinoro**  
**53047 Sarteano (Si)**  
**Tel. 0578.267110**



**TENUTA DI TRINORO 1998**  
**ROSSO DI TOSCANA IGT**  
**14% VOL**  
**LIRE 200.000**

Ha colore rubino molto intenso, concentrato e pronunciati riflessi violacei, vivi e brillanti. I profumi sono ampi, molto concentrati, complessi e di rara intensità e persistenza. Si avvertono sentori balsamici, confettura di frutta rossa, vaniglia speziata, sciroppo di cassis e legno dolce perfettamente equilibrati ed amalgamati. In bocca è un vino denso, caldo, con tannini morbidi, dolci e gradevolmente speziati. La struttura è imponente quanto elegante. Lunghissima la persistenza con un ritorno in fin di bocca nuovamente fruttato e speziato. È un grandissimo rosso, molto al di sopra della media, tanto da essere uno dei migliori vini assaggiati quest'anno. (a.gabb)



**PALAZZI**  
**ROSSO DI TOSCANA IGT**  
**13.5% VOL**  
**LIRE 200.000**

Ha colore rubino profondo, quasi cupo, e un'unghia intensamente violacea. Il profumo è concentratissimo, molto intenso e lungamente persistente, tipico dei grandissimi cru. Si avvertono note di confettura di mare, di piccoli frutti rossi e di cherry, tabacco scuro molto aromatico, legno speziato, grafite, di grande eleganza e potenza. In bocca si mastica tanto è spesso e strutturato. La morbidezza è vellutata ma cela un'anima d'acciaio. Il corredo tannico è di una fragranza e di una potenza impressionante: è dolce, fruttato e speziato allo stesso tempo. La persistenza aromatica è incredibilmente lunga e piena. Il retrogusto va dalla liquiritia alla frutta rossa concentratissima. Il Palazzi è un vino eccezionale, appena superiore all'eccellente Tenuta di Trinoro. Cosa dire di più? (a.gabb)

renti storicamente più blasonati e che godono di una rendita di posizione non sempre meritata. Per ora Trinoro vende in Italia solo poche bottiglie, a prezzi elevatissimi, mentre gran parte della produzione va sul mercato francese dove è l'unica non di Bordeaux ad essere presente durante la settimana dell'Unions des Grands Crus.

La cantina di 1.600 metri quadrati deve essere ancora ultimata ma già la fragranza delle barrique pervade gli ambienti. La prima vendemmia è stata effettuata nel 1995 e i primi vini sono usciti nel 1997 ma il vero battesimo del fuoco è stata l'annata 1998 che ha messo a dura prova uomini e vigneti. I mesi di luglio e agosto sono stati torridi - a Trinoro sono state registrate delle punte di 55°C - mettendo a rischio le viti che si stavano disseccando per l'eccessiva calura e per salvare piante e raccolto è stato necessario diradare buona parte degli acini sui grappoli. Grazie ad un settembre fresco e con notti fredde, la situazione migliora decisamente e il futuro vino acquista in eleganza e profumi.



In ottobre iniziano le piogge che rendono difficoltosa la vendemmia: il merlot viene raccolto il 6 e il 7, il cabernet franc l'11, petit verdot e cabernet sauvignon una settimana dopo. La resa è di 24 quintali di uva per ettaro. "Per la fermentazione impiego otto lieviti indigeni che

ho fatto isolare geneticamente in un laboratorio specializzato di Copenaghen - racconta Andrea Franchetti - in grado di sopportare un superlavoro dovuto alle gradazioni alcoliche molto elevate dei miei vini". La fermentazione inizia in recipienti larghi, bassi e aperti e termina in barrique nuove e solo per il merlot continua l'affinamento nelle piccole botti. Il Tenuta di Trinoro 1998 è un Rosso di Toscana Igt ottenuto da un taglio di cabernet franc (80%), cabernet sauvignon (10%) e petit verdot (10%) mentre il Palazzi, l'altro Igt aziendale, è un 50% di cabernet franc e 50% di merlot.

Sono entrambi vini "estremi" per concentrazione, struttura, finezza, eleganza ed equilibrio. L'impatto gusto olfattivo è forte ma d'altra parte delle rose così contenute non possono che dare risultati eccezionali. Il Tenuta di Trinoro potrebbe diventare il nuovo Sassicaia degli anni 2000? È ancora un po' presto per dirlo, però una cosa è certa le premesse di una salutare rivoluzione ci sono tutte. Se poi succederà sarà il tempo e le prossime vendemmie che lo decideranno.