

## Tenuta di Trinoro 2007: per me il più grande dei vini “materici” italiani



Ma guardatela questa **terra**, guardatelo quel vigneto fitto (anche diecimila piante ettaro) sino all’inverosimile e all’assurdo, quella luce e quel paesaggio unico, che ho cercato di fissare e restituirvi nelle mie fotografie, e ditemi se non si può non rimanere soggiogati, quasi un colpo di fulmine, una rivelazione, sulla via del vino inteso come avventura, una volta che li si incontra! Parrà strano, non sembrando esistere, in teoria e sulla carta beninteso, nessuna delle condizioni normali per cui io,

sostenitore feroce del primato dell’autoctono vitigno, nebbiolista e sangiovista convinto, diffidente verso i vini diventati “cult” in breve tempo e dal prezzo diciamo così decisamente importante e a tre cifre, possa tomer amoureux di vini del genere.

Eppure quella che cercherò di raccontare e che ho già accennato in un altro post che ha sorprendentemente fatto un po’ di rumore, è la storia di un innamoramento a prima visita, l’unica che ho sinora fatto, ma altre seguiranno, ne sono certo, in quel posto speciale, magico, che è la Tenuta di Trinoro letteralmente “inventata” dal barone Andrea Franchetti in quel di Sarteano, altopiano situato tra la Val d’Orcia e la Valdichiana.

Ho detto inventata, perché sino al **1992**, quando Franchetti, dopo aver girato il mondo ed essersela sicuramente spassata (benestante, nobile, uso di mondo, amico di molti amici, educato al culto della bellezza e dell’eleganza, come non ha potuto non godersela!), decise che proprio qui avrebbe costruito la sua Tenuta e estratto dal cappello del mago e dalla sua fantasia/intuizione un terroir di pregio che non esisteva se non nella sua mente, in queste colline solitamente frequentate da pastori sardi, da pecore e capre, di vigneti non ce n’era manco l’ombra. Nada de nada.

Eppure quest’uomo di grande coraggio, questo utopista alla ricerca di una sua idea di vino che potesse in qualche modo non impallidire al confronto con i grandi bordolesi e con i Riesling tedeschi ed i Bourgogne che fanno bella mostra nella sua (appetitosissima) cantina personale e che ama sopra ogni altro vino, rifiutò di far propria la conclusione, cui sarebbero normalmente arrivati gli altri (i non utopisti, i *travet* del far vino, i calcolatori e quelli che per vinificare si affidano ai *wine wizard* e ai tanti stregoni che ancora infestano le cantine italiane), secondo la quale se nessuno aveva mai piantato vigna prima non si potesse ottenere del buon vino.

E piantando per intuizione, anzi “*per euforia*”, come oggi ricorda sorridendo, si mise a piantare un po’ di tutto, a mettere alla prova, introducendo ogni nuovo impianti, e varietà assolutamente stravaganti (anche il frusinate Cesanese del Piglio, la pugliese Uva di Troia, ma anche Picolit Moscato, Sauvignon e Petit Verdot) la risposta di quella terra speciale all’abbraccio con l’uva destinata a diventare vino, con sestri d’impianto diversi, con uno spirito di aperta e lucidamente folle sfida.

Questo con la consapevolezza del grande calore che regna in questa landa, del 40 per cento di componente argillosa nel terreno, della scarsità di acqua, del fatto che una persona normale non si sarebbe messa a fare vini che volevano essere grandi vini e costare come tali qui, a Sarteano, ma come hanno fatto in tanti (troppi) e con scelte spesso banali, a Bolgheri oppure in quella Bengodi

che è stata sino all'altro ieri Montalcino.

Il risultato è che oggi Franchetti è diventato, con Trinoro e con l'altra azienda gemella che ha costruito, con pari fantasia e lucida follia, ma con basi più solide, sull'Etna, a Passopisciaro, un personaggio di cui si parla, inserito a pieno titolo, nella variopinta mappa dei produttori di vino italiani nel girone di quelli più discussi, quelli che o li si ama o si rifiuta sdegnosamente di averci anche lontanamente a che fare.



Sino allo scorso 22 luglio, quando mi sono deciso anch'io, per curiosità, perché spinto a farlo dalle sollecitazioni di una persona speciale alla quale a Trinoro dovrebbero dedicare un monumento, quella **Erika Ribaldi** che sino a pochi giorni è stata fa responsabile export nonché dea ex machina della Tenuta, di spingermi sino a Sarteano, ero convinto, condizionato da un insoddisfacente assaggio del vino principale fatto qualche anno fa, di far parte della seconda fazione. Ora, con una scelta un misto tra

razionale ed emozionale, tra istintiva e un pizzico provocatoria, mi sento di dover riconoscere che mi sbagliavo. Che non disponevo degli elementi necessari, innanzitutto l'essere stato in loco, l'aver capito in quale posto speciale mi trovassi, per poter giudicare.

Certo, i vini sono ancora quella cosa filosoficamente lontana, sarei quasi tentato di scrivere agli antipodi, da quel mio ideale "platonico" di vino, espressione fedele di un territorio, di un antico legame tra quella terra e un determinato tipo di uva che ivi si è lungamente ambientata sino a diventarne l'emblema, rappresentato dai Nebbiolo di Langa (Barolo e Barbaresco, ovviamente nelle espressioni più classiche e non inquinati da elementi di modernità e stravaganza) e dai migliore Sangiovese di Montalcino. E all'estero dal Pinot noir della Borgogna, dal Riesling tedesco, dalla Syrah delle Cotes du Rhone, dal Chenin blanc del Vouvray, dall'Albariño della Galizia, dal Gewürztraminer alsaziano, che costituiscono altrettanti casi di vitigni e vini identitari simbolo di un mariage perfetto tra terroir e vite.

Certo, sia il secondo vino, **Le Cupole**, un mix di 40% Cabernet Franc, 22% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 8% Petit Verdot (85 mila bottiglie nell'edizione 2007) che il **Tenuta di Trinoro**, nella sua versione 2007 calibrato assemblaggio di 40% Cabernet Franc, 30% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon e 10% Petit Verdot di cui si sono ricavate circa 9000 bottiglie, sono vini che denotano una particolarissima idea di eleganza assai lontana, lo so bene, da quei "*fine wines*" che costituiscono l'oggetto del mio privilegio. Eppure...

Eppure, dopo aver camminato le vigne come diceva Veronelli, aver girato godendomi il panorama e quella luce, dopo essere rimasto abbacinato dallo spettacolo, sì, un vero spettacolo, dei vigneti, 20 ettari oggi, una parte non vendemmiati, perché Franchetti non ha perso il gusto delle sperimentazioni e quando si accorge che una parcella di vigneto non dà i risultati desiderati non provvede nemmeno a raccogliere le uve e dopo un po' reinnesta, dopo aver visitato la cantina, semplice, razionale, minimale, con tante barrique naturalmente, (ma dove il vino sosta da 7 ad un massimo di nove mesi) ma anche botti grandi e vasche di cemento (oh yes), ho dovuto giocoforza, e



senza tante difficoltà, sgombrare la mente dai pregiudizi e ho lasciato che fossero i bicchieri a parlare.

E la prova assaggio a dire se quei due 2007, le Cupole ed il Tenuta di Trinoro, fossero in grado di parlarmi al cuore e alla mente come avevano fatto il paesaggio, lo spirito del luogo, la personalità, schiva, scevra da protagonisti e arroganze (quanti altri nobili attivi nel mondo del vino se la tirano invece, anche se producono, affidandoli ai soliti consulenti da vini in batteria, emerite schifezzuole!) del barone Franchetti, che non vuole essere chiamato barone, ma Signor Franchetti e basta.

Prima, benissimo disposto dall'assaggio del Sicilia bianco Guardiola, è stata la volta delle **Cupole**, con la sua incredibile intensità di colore, quasi plastico, stratiforme nel bicchiere ma vivo e scattante, con i suoi profumi di crème de cassis, macchia mediterranea, terra, e soprattutto succoso, pieno, di ampia struttura e soddisfazione al gusto, ma dotato di un suo nerbo che emergeva come un nocciolo dalla polpa carnosa del frutto.

E poi mi è arrivato in tavola il **Tenuta di Trinoro**, non ricordo più nemmeno abbinato a che cosa (i vini li abbiamo de-gustati a pranzo), ma era un piatto di carne gustosa, ma non un'inutile



ricercatezza, una cosa buona (pollo o coniglio mi sembra o forse era della carne alla griglia) che sarebbe piacevole mangiare tutti i giorni.

Ancora più buona in quel posto magnifico, con lo scenario di quel mondo speciale che è l'universo di Sarteano, di Trinoro, che si coglieva oltre la finestra, nella sala da pranzo dove in quattro (con noi c'erano anche due gentili signore, una delle quali una simpatica produttrice della zona di Lucca che conosco e apprezzo da anni), con un quid di sapore e di senso in più nei vini e nelle cose.

Bene, dal primo sorso ho avuta chiara la consapevolezza di come il mio eno-scenario fosse cambiato, di come si fosse arricchito di nuove complessità e ragioni, di come al mio mondo, al mio



*sancta sanctorum* dei vini più veri, più espressione diretta di un posto unico e speciale, mancasse davvero il contributo offerto da quel mix di uve che continuo a non amare più di tanto, i due Cabernet, il Franc ed il Sauvignon, il Merlot, il Petit Verdot, che qui a Trinoro arrivano non si sa come a de-varietalizzarsi, ad essere meno riconoscibili, prevedibili, caricaturali, nel loro modo di manifestarsi, per acquisire una complessità, un carattere, un fascino tutto loro nel mischiarsi e complessizzarsi e diventare quasi una sola cosa, con tante sfumature e sfaccettature naturalmente,

insieme.

Non conosco le ragioni di questo “miracolo”, ma penso sia utile, prima di procedere nella mia descrizione, che so essere lacunosa, incompleta, tutt'altro che tecnica, e piuttosto emozionale, riportare quello che [sul sito Internet della Tenuta di Trinoro](#), viene scritto a proposito di quella vendemmia e delle condizioni di maturazione delle uve e delle impressioni dopo la vinificazione. Si legge difatti “Uve raccolte in stato di “avanzata maturazione: l'impressione che quello fosse un anno di vendemmie anticipate si è subito diffusa e le vendemmie sono cominciate prestissimo in tutta la Toscana. A Trinoro i chicchi erano molto leggeri e il sapore sembrava poco convincente, così il 15 settembre, prima dell'alba, abbiamo sparso acqua nell'aria sopra le vigne, continuando a farlo per una settimana e solo alla fine di settembre è cominciata la raccolta dei primi Merlot. Il Cabernet Franc lo abbiamo vendemmiato dal 16 al 19 Ottobre e il Cabernet Sauvignon assieme al Petit Verdot alla fine del mese (dall'inizio di ottobre in Toscana le vendemmie erano, per lo più, finite)”.

E poi ancora, che “nel 2007 le uve più tardive, perché esposte più a lungo alle rugiade d'autunno, hanno dato il vino migliore. Mosti nerissimi facevano nelle pompe come un rumore di foglie secche, e le pompe si bloccavano per mancanza di materiale liquido. Il vino ha continuato a fermentare per mesi dopo la svinatura nelle barriques, e per tutto quel periodo si è mostrato duro e impenetrabile”.

E solo dopo mesi “ha cominciato rapidamente a prendere uno straordinario spessore di tutte le sostanze e a splendere, con un tono di frutta di diversa, insolita qualità; possiede anche uno scheletro duro e nascosto che permetterà un invecchiamento molto lungo”.

Come descrivere allora questo vino se non parlarne in termini di un “di tutto e di più” enoico, colore impenetrabile, ricchissimo, viscoso, intenso, concentrato, ma mai lutulento come in certi pseudo grandi vini, ma dotato di una sua regale maestosità, di una sorta di mistero cromatico, che lo rende profondo e ne denota la complessità al solo osservarlo. E poi il naso altrettanto ricco, con una

presenza sempre più fitta e selvatica, terrosa, un carattere indomito e selvaggio scandito da note di ginepro, pepe nero, cuoio, liquirizia, e da un frutto vivo, succoso, polputo, ma mai con un solo accenno di marmellata, ma sempre fresco, pieno d'energia e soprattutto mai disturbato da invasioni di un legno che non penseresti mai sia stato utilizzato tanto è discreto e nascosto e che è rimasto sempre contenitore e mai protagonista.

Grande struttura polputa anche in bocca, carattere materico, stratiforme, grande ampiezza, larghezza, volume, persistenza lunghissima, eppure, nella cremosità d'assieme, mai una nota fuori posto o in eccesso, mai la percezione che il vino possa invaderti la bocca e lasciarti senza fiato, ma sì, invece, una piacevole sensazione di perfetto bilanciamento, di freschezza, di un modo calibrato di disporsi della materia senza esagerazioni, senza note astringenti e amare, con un palato che nonostante la "tanta roba" rimane sempre fresco e vivo con una misura che favorisce e non castiga la beva.



Lo so bene, costa tantissimo questo vino, una pazzia, forse troppo per le tasche dei comuni mortali quorum ego, per i quali 130-140 euro più Iva per una bottiglia di vino sono decisamente tanti.

Eppure è un vino, tra i più materici, ricchi, eccessivi, potenti che abbia mai degustato, tra i più imponenti, ma anche tra i più veri, tra quelli meno manierati, standardizzati, omologati, che proprio per la sua capacità di essere personale, non solo l'ennesima variazione sul tema uve bordolesi in terra toscana, ma autentico *vin du terroir de Trinoro*, credo giustifichi, non solo l'ammirazione per il

posto e per la lucida, piacevolmente folle "utopia" del barone Franchetti, ma anche un pensiero, quando, *semel in anno*, anche in tempi di crisi, ci prende l'uzzolo di regalarci, allargando i cordoni della borsa, un momento di eno-follia, un vino di quelli che basta assaggiarli una volta sola, perché si accampino nella tua memoria degustativa per sempre....