

GAMBERO ROSO

in regalo
il supplemento
con le ricette
delle Feste

Grandi salumi da antichi suini autoctoni:
è la nuova sfida di un manipolo di pionieri
del gusto e della qualità estrema.
Le storie e gli indirizzi.

anno 14
numero 167
dicembre '05
3,90 euro

La riscossa del Maiale Nero



Sondaggio. Come ci vedono all'estero: Italia ghiotta e impossibile. **Francia e Usa.** I giovani talenti ai fornelli, le nuove tendenze. **Brunello.** Le 30 migliori etichette degli ultimi dieci anni. **Nutrizione&Salute.** Belli col cibo

Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in Abbonamento Postale D.L. 353/2003 (art. 1, comma 10, legge 48/2004) - art. 1, comma 1, D.C. 603/000



TENUTA DI TRINORO

TESTI DI **Luciano Di Lello**
FOTO DI **Sandro Michahelles**

L'avventura di Andrea Franchetti nella Val d'Orcia è una di quelle storie che devono segnare una strada, una linea, soprattutto in un momento, come questo, di stasi e di orecchiamenti nel mondo del vino e non solo. La storia di Trinoro è la ricerca spasmodica, coerente, di un

prodotto assoluto, unico, immenso. Una ricerca che coincide con una vita, che contribuisce a fare uscire l'Italia da quell'Italietta che a volta sembra di nuovo essere.



le degustazioni

a pagina **224**

Un vino assoluto nella Val d'Orcia

Credo sia un panorama ingessato quello recente del nostro vino, povero di slanci, ripiegato su se stesso, come un po' tutto il Paese Italia. In questo contesto la storia di Trinoro appare come una divaricazione a sé, separata, violenta, che lascia però immaginare lo spazio per vini assai più personali ed emozionanti. Uno dei primi reali passaggi (e sappiamo tutti quanto ce ne sarebbe bisogno per etichette meno omologate) dall'età scolastica a quella adulta. Dal vino dell'enologo che diffonde ortografia e grammatica in infinite aziende della penisola (momento, sia chiaro, storicamente necessario e dunque non disprezzabile) a quello dell'autore che percorre la successiva fase più matura. Con, per certi aspetti, anche un ritorno alla ricchezza di risorse dell'antica individualità

contadina, la sua infinità ancora possibile nella penisola. Ma con assai più sapienza oggi, mezzi conoscitivi, estremismo di sperimentazione. Un cambio di passo totale insomma. Come dalla banale scrittura di un tema scolastico alle complessità di un romanzo. Con l'entrata in scena di altre sensibilità e intelligenze, che, anche dal travaglio delle loro storie private, scoprono una profonda motivazione al vino. Non più e non solo mercantile ragione di guadagno, ma, più ampiamente, di vita, di completo atto creativo. Trinoro, ad esempio, nasce da un ripiegamento. Siamo nel 1990. Andrea Franchetti ha 40 anni. Una vita inquieta alle spalle. Di aspettative esistenziali che sembrano dilapidate. L'ultimo periodo trascorso soprattutto a New York. In una Trinoro che è in completo abbandono, lui



più selvaggia

trascorre sei mesi totalmente isolato, pensando a quello che può essere il senso del proprio futuro. Ne esce deciso a vivere lì e a tentare su quelle rampe di terreno, al principio della Val d'Orcia, un vino assoluto, che sia il più buono possibile. Il punto di riferimento sono le etichette che lo hanno più colpito negli anni precedenti. I grandi vini di Bordeaux. E dunque le sue uve. Iniziano da allora numerosi e lunghi soggiorni nel bordeaux, vivendo quella *nouvelle vague* che attraversa soprattutto Saint Emilion, in cui lui si va costruendo come possibile autore di vino, cercando di studiare e capire ogni passaggio, stringendo amicizie, dal vivaista all'agronomo, al direttore di cantina, incamerando continui e infiniti dati, poi notizie, intuizioni, dettagli. Dal '92 al '99 con una squadra di operatori

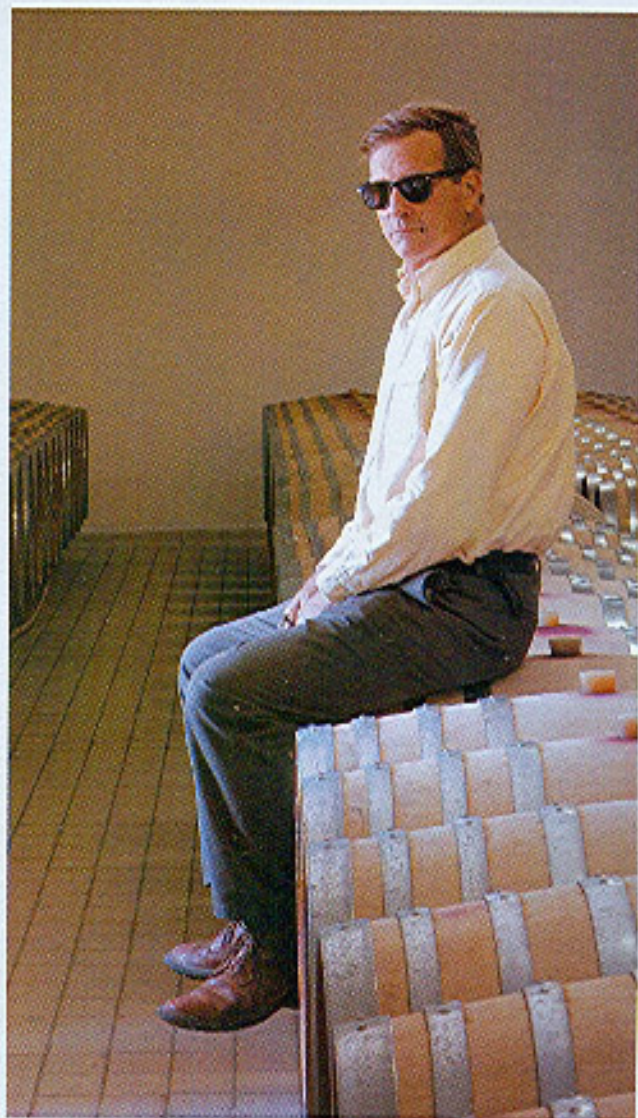
francesi inizia ad impiantare a Trinoro tre ettari di vigna ogni anno, con una fittezza di 9.400 piante. Al 60% sono di Cabernet Franc, poi a scalare Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot. Le selezioni clonali vengono dall'Istituto di Blanc-fort, quelle a chicchi più piccoli. Ma numerose sono anche le selezioni massali di vecchie microaree che danno straordinarie partite di vino negli Chateaux di Saint Emilion e delle Graves. Il sistema di potatura è a doppio Guyot (ma viene progressivamente sostituito negli ultimi anni con l'alberello). Fondamentale poi il drastico il diradamento dei grappoli, lasciando infine appena 300 grammi di uva a pianta. Primo raccolto nel '95. E qui occorre capire il territorio, le sue parcelle. Si vendemmia così solo a piccole macchie, passando più volte e per ►

Andrea Franchetti nella bancia di Trinoro. Nelle altre foto, la tenuta in Val d'Orcia



► un lungo periodo nelle vigne, raccogliendo soltanto grappoli perfettamente maturi. Si fermenta poi separatamente ogni minipartita in vasche piccole e larghe, piene per metà, omogenee per qualità delle uve e vitigno. Svinando dopo circa 10 giorni.

Le prime due vendemmie, in qualche misura sperimentali, dopo 18 mesi di barrique, vengono imbottigliate come Le Cupole (nome che poi dalla '99 sarà dato al secondo vino di Trinoro). Assaggiare ora rivelano, soprattutto nella '96, un rosso magnificamente concentrato e cupo, con particolari voluminosità e dolcezze di frutto ai sapori, ancora non del tutto dichiarato e messo a fuoco



Colpisce come questo lembo di terra esprima oggi, nel giro di pochi anni, qualcosa di così **originale e inimitabile** da rivaleggiare con i più grandi bordolesi

però ai profumi. Con la '97 la crescita progressiva delle uve e delle tematiche di cantina portano al primo Tenuta di Trinoro. Vino che poi, portato a Bordeaux e posto in degustazione cieca accanto ai più prestigiosi Chateaux di pari annata, segnerà la nascita di questo vino-mito, raro e di conseguenza carissimo. Nella stessa vendemmia, seguendo una chiave di sperimentali che è comunque sempre continuata a Trinoro, viene creato I Palazzi, da un taglio Merlot-Cabernet Franc, riproposto poi nel '98 e nel '99. L'assaggio recente di queste etichette dà un vino simile nel profilo al Trinoro, di straordinaria pienezza, profondità, grassezza. Nel complesso tuttavia in qualche misura più monotematico rispetto al fratello maggiore, meno sfaccettato, vario e complesso anche ai profumi. E così non più riproposto. Ma

è dopo la '97 che il Trinoro vede la sua progressiva crescita con la fondamentale intuizione di assecondare completamente le caratteristiche del territorio, arrivare al suo massimo equilibrio espressivo. Si ritarda così ancora di più la vendemmia, certo rischiando forte, arrivando all'ultima decade di ottobre, fino, quando è il caso, ai primi di novembre. Bassa poi oltre ogni modo la resa, per una produzione che oscillerà tra i 15 e i 18 ettolitri a ettaro, come nessuno ha mai tentato in Italia. Ma quello che si ricerca è il valore completo, assoluto, esaustivo. E occorre partire da qui, da quanto elaborano di superiore e complesso le piante in questo ultimo sprint, per comprendere la fondamentale moltiplicazione di profumi e sapori poi nelle uve, l'esemplare fittezza del frutto, la sua originalità totale, che l'estre-

CARTA D'IDENTITÀ

La Tenuta di Trinoro, di circa 300 ettari complessivi, è situata nella conca iniziale della Val d'Orcia, con i due bastioni separati da 12 chilometri. Davanti l'Amiata, che separa dagli influssi marini, e alle spalle il Cetona, che esclude le nebbie della Val di Chiana. Microclima così secco e continentale che, data l'altezza, porta a raccolti tardivi. Gli ettari di vigna in produzione sono oggi 25 e salgono in un corpo unico dai 480 metri di altitudine della base fino ai 600, dove nell'ultimo inverno sono stati impiantati altri 2,5 ettari di Petit Verdot. Il terreno è di ghiaie alluvionali di altopiano nella sua parte più bassa, calcareo-argilloso poi sul fianco della montagna, con forte pietrame erosivo, ricco di minerale.



mo sacrificio di vigna alla fine significano. Si mettono così a fuoco le caratteristiche di un vino che ricava dalla notevole altitudine, dalla freschezza del clima e dalla sua continentalità in una luce secca e accecante, dalla forte escursione termica notturna, un'eleganza deliziosa ai profumi, una nordicità di purissimo respiro balsamico che innalza note dolci e incontaminate di frutti di bosco. Ma assieme, e in un equilibrio davvero supremo, si avverte poi la potente fisicità del vino, il volume, la consistenza e la preziosità di trama che esprime la palatalità vasta, la sontuosa morbidezza e godibilità dei grandi sapori mediterranei. Un'architettura grandiosa, dagli intarsi opulenti, tesa sempre a un grande piacere espressivo, a una felicità viva, generosa di toni. E in questo senso un vino profondamente e sinceramente ita-

liano. Solo per aggiungere qualche dato analitico, il Tenuta di Trinoro dalla vendemmia '99 alla '03 rivela un estratto secco oscillante tra i 34 e i 37, con un valore alcolico tra i 14,5 e i 15 gradi. Inoltre questi vini, come vedremo dalla verticale, nella sintesi tra nordicità e solarità hanno finalmente acquisito una riconoscibilità completa.

Assaggiandoli, si avverte questo filo conduttore, il timbro di Trinoro che li attraversa in una sfaccettata complessità di sfumature, con i suoi elementi di unicità, dati dal terroir, dalla sua luce mediterranea. E che sono anche il segno di una padronanza conoscitiva ormai, dalla conduzione di vigna alle fermentazioni ed estrazioni in cantina, ai tempi di legno (che tendono anche leggermente a diminuire nelle ultime annate), che fa sì che non si disperda più nulla del patrimonio contenuto nelle uve, della bellezza e della fragranza dei loro sapori e profumi.

La produzione del Tenuta di Trinoro è ormai attestata sulle 8-10.000 bottiglie, che rappresenta meno di un decimo del vino prodotto in azienda. Una composizione estetica che Andrea Franchetti abbozza nei primi mesi successivi alla vendemmia con una drastica selezione delle barrique e delle minipartite a più alta complessità e spessore. E poi via via completa in un viaggio che vede variazioni ogni anno (la 2004 avrà, ad esempio, una netta prevalenza di Merlot), in quello che è anche il fascino della formula bordolese. Ma che inizia ad avere dei riscontri anche sul campo, nell'individuazione delle miniaree più costanti a dare le partite per il Tenuta di Trinoro. E comunque proprio la medesima severità di vigna è alla base di un secondo vino magnifico, quel Le Cupole già accennato, con annate davvero memorabili (e cito la '99, la '01, la '03), oggi a un rapporto qualità-prezzo favoloso. Colpisce tuttavia come questo lembo selvaggio della Val d'Orcia, prima intentato ai vini importanti solo perché inadatto a massicce produzioni di quantità, possa esprimere oggi, nel giro in fondo di appena pochi anni, qualcosa di tanto originale e inimitabile da rivalleggiare proprio per questo con i più grandi uvaggi bordolesi del mondo. In un risultato che squarcia anche un velo sulle cattive abitudini di casa nostra e lascia pensare a quante altre situazioni e suoli adatti a vini unici esistano nella penisola, agli infiniti valori ancora inespressi perché non ricercati, né indagati, nelle prevalenti filosofie dell'Italicità odierna, in ristagno e senza slanci, che naviga a vista nel pressapochismo culturale, nel taglia e cuci, nelle sue piccole, modeste paure di colonia marginale. ■

VENDEMMIA 2003

Con fioriture, legagioni ed invaiature precoci, l'annata è stata caldissima da giugno fino all'inizio di settembre. Poi a Trinoro la stagione si è raffreddata velocemente e le piante sono rinverdite con notti fredde e tempo sereno fino al termine di ottobre. Il Merlot è stato raccolto dal 25 di agosto al 22 di settembre, il Franc dal 27 di settembre al 17 ottobre, il Cabernet Sauvignon dal 6 al 26 di ottobre, il Petit Verdot dal 7 al 13 ottobre.

42% CABERNET SAUVIGNON, 37% CABERNET FRANC, 16% MERLOT, 5% PETIT VERDOT

92

L'ANNATA caldissima lo segna in una superba preziosità sumatura ed appare come il Trinoro più ricco



e opulento, quasi barocco nei suoi intarsi aromatici. Vino quanto mai generoso, aperto, dichiarato in un grande, magnifico sorriso (così come il 2001 appare invece chiuso e trattenuto). Solare, potente, mediterraneo, cremoso, è un Trinoro dalla straordinaria beva, dalla sostanziosità voluminosa e con il tasso di godibilità più alto tra tutte le annate in degustazione, anche se, proprio per questo, non lo ritengo il più serbevole. Ai sapori rivela una calda, deliziosa ricchezza, in cui tutto appare mirabilmente fuso tra appetitose note mou, spezie dolci e preziose, frutti rossi e neri appena passati e, su tutto questo baluginio caldo, i toni balsamici di menta ed eucalipto a rinfrescare.

94

LA VERSIONE più convincente, a mio avviso. Apre con un colore rubino molto intenso e concentrato, vivo, con leggera unghia appena granata. I profumi sono avvolgenti, intensi, eterei, con note di lampone, ma anche di sottobosco e sentori speziati e balsamici molto nitidi. Sapore pieno, potente ma elegante, estrattivo, con tannini rigogliosi ma dolci. Acidità meno evidente, fusa in un mare di morbidezza. Finale lunghissimo, molto progressivo e per nulla amarognolo. Vino giovane che fa sperare molto bene per il futuro.