



VINI DI  
VERONELLI  
2001

GUIDA ORO  
VERONELLI EDITORE





**SARTEANO** (Siena)

Uscita autostradale: Chiusi (A1).

Tenuta di **Trinoro**

53047, via Ribattola 9; tel. 0578/267110, fax 0578/267303.

Proprietario: Andrea Franchetti. Al ricevimento: il titolare. Giorni di visita: su appuntamento. Ettari vitati totali: 23. Enologo: il titolare anche responsabile della conduzione agricola. a igt

- ♣ Palazzi Toscana Rosso, ? 1998 (ha 7 | 10.000 ■ £. F) \ cabernet franc e merlot
- ♣ Tenuta di Trinoro Toscana Rosso, ? 1998 (ha 8 | 12.000 ■ £. F)  
 \ cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot e petit verdot

☉ **Tenuta di Trinoro 1997**

9 aprile. Assaggio tre vini. Per la "grandezza" ne sono esterrefatto. Non ne conosco il vignaiolo, gli telefono (la "voce", magia, è quella di Mario Incisa della Rocchetta). «Ti do del tu, come ad ogni vignaiolo» e gli chiedo: «Scrivimi ogni altro possibile dato». Getto giù il mio primo pezzo su di lui e lo passo al Corriere.

Corriere della Sera - 16 aprile 2000

Telefono - son dieci minuti - ad Andrea Franchetti (che non conosco). Da Sarteano mi ha proposto tre campioni, tre rossi. D'uno individuo il vitigno, cesanese d'Affile, degli altri due no, ma obbuondio, si è in Toscana.

Gli dico: «Ti do del tu come a ciascuno vignaiolo vero. I tuoi vini sono ottimi; mi turbano. Ma mi dispiaccio di non entrarci di più, di non raccoglierne tutte le suggestioni ed i racconti tanti. Dimmi qual è il segreto delle loro sensualità?».

La risposta mi annichilisce più dei vini: «La resa bassa».

Qui, proprio qui - amico lettore mio, amica mia paritaria - hai il fulcro delle mie tante rabbie. I legislatori italiani, dal primo disciplinare d.o.c., 1963, all'ultimo, ieri, mai hanno imposto una resa per ettaro bassa + bassa, adatta ad esaltare il complesso dei valori terragni. La stragrande maggioranza dei disciplinari, concede rese per ettaro doppie delle reali, in qualche caso triple (e i contadini minchioni "vendono", negli anfratti delle camere di commercio, le bollette eccedenti).

Per il Trebbiano d'Abruzzo - faccio esempio - 175 quintali a ettaro, da portare in cernita a 140;

se la resa concessa fosse di 90 quintali/ettaro, i vignaioli farebbero un grande vino (Eduardo Valentini, da Loreto Aprutino, ne ottiene solo 60 - di quintali per ettaro - ed il suo vino è immenso; gli si inginocchiano, a bicchiere versato, gli enologi seri d'ogni parte del mondo).

Sì, se la nostra patria - la patria è ciò che si conosce e si capisce - avesse avuto legislatori validi ed una scuola enologica capace di avvertire il futuro, noi avremmo già battuto, anzi strabattuto, nos amis de France, i nostri amici francesi.

Se Dittatore io fossi... ma no. Sian solo messi out, fuori dalle cantine e dalle vigne, gli enologi e i professori vecchi (di testa), l'ignobile dottrina dei vini di massa, gli impianti stesi per produzioni mostruose e le vuote sfilate di cisterne inox.

Tornino i carati, eredi dritti dritti del barile dei nonni, e gli alberelli, che assorbono la fatica dell'uomo e la rendono in qualità estrema.

Conto di camminarle, le vigne, di Andrea Franchetti; di tornare in Sarteano, paese di sconvolgente bellezza. Meglio se ora, in cui ti preparano, per le feste pasquali, la ciaccia, panetto di pasta di grano lievitata, lavorata a mano con uova, formaggio pecorino, olio d'oliva, pepe e sale (è consuetudine gustarla col capocollo di maiale).

Ma qui la cucina ha fascino, ogni giorno dell'anno, da: l'olio d'oliva di frantoio; i crostini con rigaglie di pollo e in stagione di caccia (son luoghi celebri per le beccacce); i picci, grossi spaghetti fatti a mano con farina e acqua senza uova, conditi con sugo di carne; il pollo fritto; gli arrostiti misti (tra cui eccellono l'anatra detta la narina e l'oca, l'ocio); il capocollo, potrei continuare.

Sarteano 10 aprile 2000.

«Caro Luigi, ho fatto la prima vendemmia nel 1995, poi nel 1996, prima di "uscire" nel 1997. Il sesto così fitto dà i suoi frutti, perchè il 1998 è un'evoluzione rispetto al 1997, malgrado l'annata (gran siccità) peggiore e il 1999 è ancora meglio.

Le piante sono cloni per bassa resa dall'università di Blancfort. Ho avuto la fortuna di andare piano, in tutta questa avventura, e prima di piantare sono stato molto in giro per Bordeaux. Questa delle piccole quantità di vino a bassissima resa è una *nouvelle vague* di St. Emilion, dove, constatato il successo, "tutti" cominciano a provare a fare il vino estremo, e per la minore grandezza delle proprietà di Pomerole St. Emilion - e dei "castelli" circostanti - e per l'ammucchiamento topografico, che affolla e fa discutere e competere tra loro i proprietari.

Io ho dato retta a vari personaggi, e mi pare di essere passato da intenti "classici" a quelli più *vague*, cioè a maturazione e bassissima resa, per fare un vino di tannini dolci. Ho anche esagerato, quest'anno, perchè qui si paga un lavoro del genere con i gradi alti. Credo abbastanza anche nei lieviti come a un fattore di carattere e tengo i miei indigeni, in coltura a Coopenhagen presso un laboratorio che fa da banca per le birre, o meglio, per i loro lieviti. Me li spediscono ogni anno, per far partire la fermentazione, dopo averli isolati geneticamente - sono otto. Naturalmente quasi tutto è nella coltivazione: diradamenti forti e in più fasi dall'invaiaitura (5 grappoli a pianta), piante potate basse (30 centimetri di tronco), spogliatura subito dopo il solleone, cosa anche questa difficile perchè se il sole "parte" torna qui e cuoce tutto; e soprattutto un atteggiamento da samurai sul quando cogliere, che per esempio quest'anno è stato fino al 1° novembre (dal 5 settembre). In cantina lavoro con recipienti larghi e bassi, affondo e rimonto sei volte ogni 24 ore, ma svino prima dei collegli estremi perchè non amo gli effetti della macerazione al freddo (né prima né dopo) dato che la concentrazione nelle bucce è già ottenuta in vigna e si cede bene. Legno nuovo ecc.. Ma in effetti è tutto un tenere su il vino, due anni su tre, tra interruzioni di fermentazione e riduzioni continue, almeno per due mesi. Quindi direi che metà della fermentazione succede dopo la svinatura, lentamente e piuttosto pericolosamente nelle barriques.

Non so bene che aggiungere, ma sicuramente questo è un lavoro che si può fare se si è posseduti, e possidenti.

Grazie del tuo interesse!

P.S. È l'unico vino non Bordeaux a essere presentato a Bordeaux nella settimana dell'U. des G. Gius».

## SARTEANO

---

Sarteano, 29 Agosto 2000

Caro Luigi, scusa il ritardo.

Sarteano: rocca sulla Valdichiana cui più palazzi tozzi e spessi sono accorsi dal '200 al '500, di famiglie con papi senesi prima poi fiorentini e romani. Stupisce la furia dei nomi: perchè qui? **Olio:** formidabile dalle enormi piante "maschio" (ignote ai vivaisti), meno verde e non pungente com'è di moda, ma durevole nella dolcezza e nel profumo.

**Carne:** formidabile perchè i negozi si riforniscono dai contadini che tengono le chianine come delle odalische.

**Ethos:** paese di montagna, rimasto fortemente contadino per il mito dei grandi poderi che dalla foresta di sopra si affacciano in Val d'Orcia: oltre la foresta infatti si presenta un Tibet voraginoso e azzurro dove non c'è nessuno, per l'argilla da sempre incoltivabile che con la breccia di Tenuta di Trinoro fa un cemento dove ho rotto le macchine agricole e dove stentano i deboli portinnesti francesi, dal solleone di 45° al gelo dell'autunno pendono nell'irradiazione del vulcano di fronte (Amiata) bacche un po' notturne di caffè. L'Amiata fa nascere spontaneamente il fico e forse ha fatto qualcosa ai lieviti indigeni.

**Dati:** nel '92 ho piantato, continuando ogni anno, cabernet franc con condimento di cabernet sauvignon, merlot, petit verdot. Ho vendemmiato la prima volta nel '95, poi '96. Queste annate sono in etichetta "Le Cupole di Trinoro" il mio secondo vino che ripeterò (ho ripetuto) nel '99 con un 30% di uva di troia, della proprietà. Quella l'ho piantata, con il cesanese d'Affile, 4 anni fa. Il mercato con "Palazzi" e "Tenuta di Trinoro" l'ho affrontato dal '97. Oggi il '99 è offerto en primeur a Bordeaux a 600 FF la bottiglia, come un cru. Questa è storica. Il Cesanese, se piantato sopra i 700 metri e colto un po' surmaturato a novembre può essere il nostro Borgogna del futuro. Il Cesanese d'Affile non ha parentela alcuna con il Cesanese; è nato sulla piana di Arcinazzo nel '700 quando un abate botanico della zona ha trovato un'uva rossa da piantare in alto.

Il Cesanese era invece un'uva romana.

Tuo Andrea.

*Last: mi piace riprodurre le brevi note stese per il Cesanese d'Affile 1999: sfizioso, molto ricco sia a naso che in bocca (con zucchero molto pesante) anche nel colore; rosso rubino con riflessi violacei. (L.V.)*

---