

La scheda di Gelasio Gaetani d'Aragona (l'intenditore)

CUPOLE 2007,
Igt Rosso Toscana, 13,5°
*Tenuta di Trinoro,
Sarteano (Si)*
Paragonerei la Val d'Orcia
(dove è prodotto questo vino)
all'Etna per la forza della lu-
minosità, della solitudine, del-
la voglia di nulla. L'uvaggio è

bordolese come la formazione
enologica del Barone Andrea
Franchetti, eclettico genio del
vino italiano che produce in
Toscana e non ama il Sangio-
vese (lo considera vitigno vol-
gare e acido). La superficie del
vigneto ha densità di pianta-
gione: 10 mila piante per ettaro
(così attaccate che in primave-
ra dall'alto la vigna sembra un
prato). Composto da Caber-
net Sauvignon (22 per cento),

Cabernet Franc (40 per cento),
Merlot (30 per cento), Petit
Verdot (8 per cento), secondo
me è uno dei migliori rossi ita-
liani, per la sua unicità e tipici-
tà. Profondo, dolce e suadente,
diventa mordace e austero per
ridonare dolcezza e complessi-
tà. Per questo resta un mistero,
come sono un mistero le per-
sonalità che lasciano il segno.
Servire a 18-20° stappando 1 ora
prima. Prezzo: da 24 euro.

