

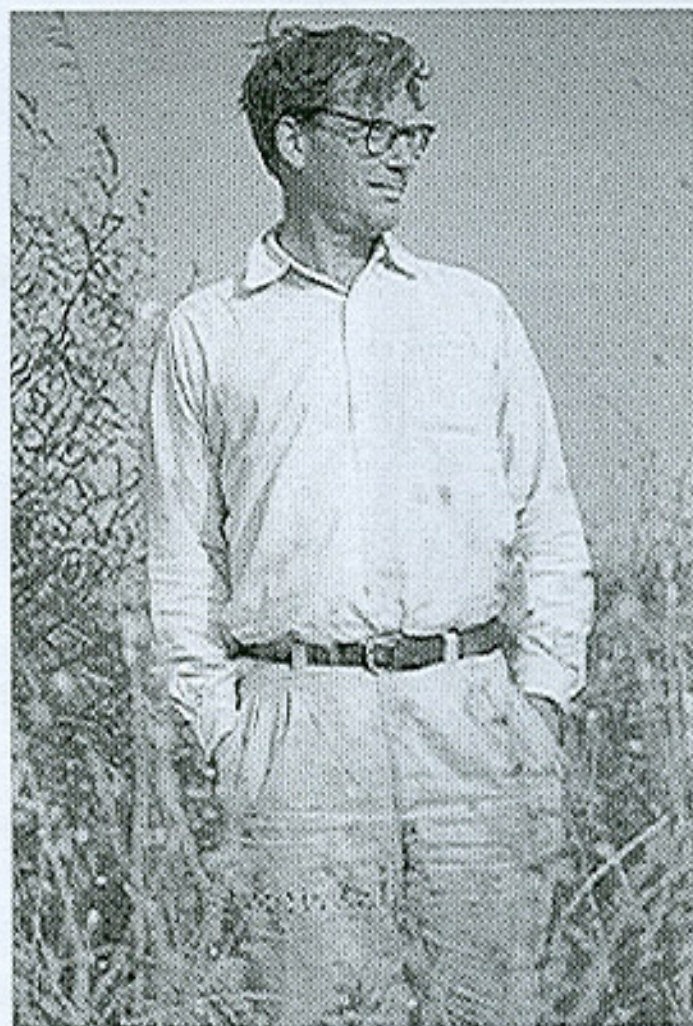


## Il vino

Italia - 17/07/2003

Incontro con l'autore: Andrea Franchetti di Tenuta di Trinoro

di: Giancarlo Gariglio



Basta essere introvabili per diventare un mito? Forse è questa la domanda che il barone Andrea Franchetti, proprietario della tenuta di Trinoro, si sente più spesso ripetere nei vari incontri pubblici e interviste a cui si deve sottoporre. Un uomo biondo e piuttosto alto, che una giornalista del calibro di Jancis Robinson ha paragonato a Yves Saint Laurent da giovane, però se gli guardi le mani intuisce subito il lavoro che fa. Insomma noti che in vigna Franchetti ci va spesso.

L'abbiamo incontrato in occasione dell'ultimo Salone del Gusto di Torino, diversi mesi fa, e siamo riusciti a scambiare due chiacchiere con lui e a conoscerlo meglio. I suoi vini sono diventati un cult, dei veri e propri "garage wine" vista la piccola quantità sul mercato, soprattutto all'estero. L'avventura enologica di Franchetti inizia nel 1992, dopo alcuni anni burrascosi alle spalle, quando acquista alcuni ettari di terreno nell'estremo Sud della Val d'Orcia. La prima vendemmia è del 1997, e fin da subito si capisce che Andrea sarà una scheggia impazzita nel panorama enologico toscano e nazionale in genere. Per prima cosa, i suoi vini sono venduti solamente "en primeur" a Bordeaux. Visti anche i bassi numeri e la qualità indiscutibile, il prezzo si impenna fin da subito, fino a raggiungere vette impensabili.

Come sempre, di fronte a un personaggio anticonformista, le opinioni si dividono, i sentimenti si estremizzano, e così, per alcuni appassionati, Franchetti diventa un'icona, mentre per altri è molto più semplicemente "sopravalutato". "Quando ho acquistato i terreni", ci racconta Andrea, "ho deciso di spianarli con l'aiuto dei caterpillar. Il clima è ideale: estate caldissima e

siccitosa, con escursioni termiche importanti, visto che siamo in una zona continentale, perché protetti dal Monte Amiata. L'altitudine è piuttosto elevata: dai 500 ai 650 metri".

La scelta, poi, del metodo di allevamento (doppio guyot) è abbastanza estrema, visto che la densità per ettaro dei ceppi arriva fino a diecimila piante. Lo stesso vale anche per la produttività, che arriva al massimo a quindici ettolitri per ettaro. Ma quali sono i vitigni che adopera per realizzare i suoi due vini **Tenuta di Trinoro** e **Le Cupole**? "Per il primo il cabernet franc e sauvignon e il petit verdot, classico taglio bordolese quindi. Per quanto riguarda il secondo sempre il cabernet franc, il merlot, il cesanese d'Affile e l'uva di Troia". Anche nel caso della concimazione dei terreni si nota come Franchetti presti una cura maniacale al suo lavoro: non usa letame perché il ph del terreno è già molto alto, preferendo batteri e legno macerato, che non modificano l'acidità della terra. Effettua anche concimazioni fogliari con il tè, ma, anche se non si serve di agenti chimici, non ha chiesto certificazioni biologiche o biodinamiche.

Per quanto riguarda l'utilizzo delle barrique, un argomento ormai trito e ritrito, Franchetti dice che: "Ci serviamo di legni nuovi, ma il tostato e le spezie dolci non devono prendere assolutamente il sopravvento sul frutto". Alla vista il Tenuta di Trinoro è nero come "il dorso di uno scarafaggio" (una sua colorita espressione), ma con il tempo si aprirà al naso come tutti i vini-frutto di rese bassissime. Per studiare quali fossero i migliori lieviti da impiegare ha effettuato diversi viaggi a Copenaghen, dove si realizzano molti dei lieviti adottati per far fermentare la birra di mezzo mondo. Dopo queste analisi ha creato un ceppo di lieviti autoctoni di cui si serve abitualmente.

Nel **Le Cupole**, come si è già detto, viene inserita anche una percentuale di cesanese, un vitigno molto particolare e difficile da utilizzare, perché matura tardivamente e "bisogna beccare l'attimo giusto, quando surmatura e acquista profumi quasi esotici".

L'ultima "pazzia" di Andrea Franchetti si chiama Sicilia. Nel 2002 ha acquistato, infatti, sessanta ettari sulle falde dell'Etna con l'obiettivo di realizzare un grande rosso, che non rientrerà in nessuna doc, perché "i disciplinari non mi lasciano sperimentare, una condizione essenziale per sviluppare un'enologia di qualità". La zona prescelta è quella del comune di Castiglioni di Sicilia in contrada Passopisciaro, il versante nord dell'Etna, quello meno caldo, poiché le altitudini sono elevate (sui 900/1.000 metri). La tenuta si chiama La Guardiola, un vecchio feudo. Dei sessanta ettari di terreno (di cui quaranta sono di terrazzamenti), nel giro di tre anni, saranno piantati circa dieci ettari.

Giancarlo Gariglio è redattore di *Slowweb* e collaboratore della guida *Vini d'Italia*



- Cos'è Slow Food
- Slow Food in Italia e nel mondo
- Slow Food Editore
- Premio Slow Food
- Ufficio Stampa
- Arca e Presidi
- Grandi Eventi
- Educazione del Gusto
- Università e Agenzia di Pollenzo
- Master of Food
- Scelti per Voi
- Sloweb
- Il vino
- Lo store