

## STORIE DI VINO

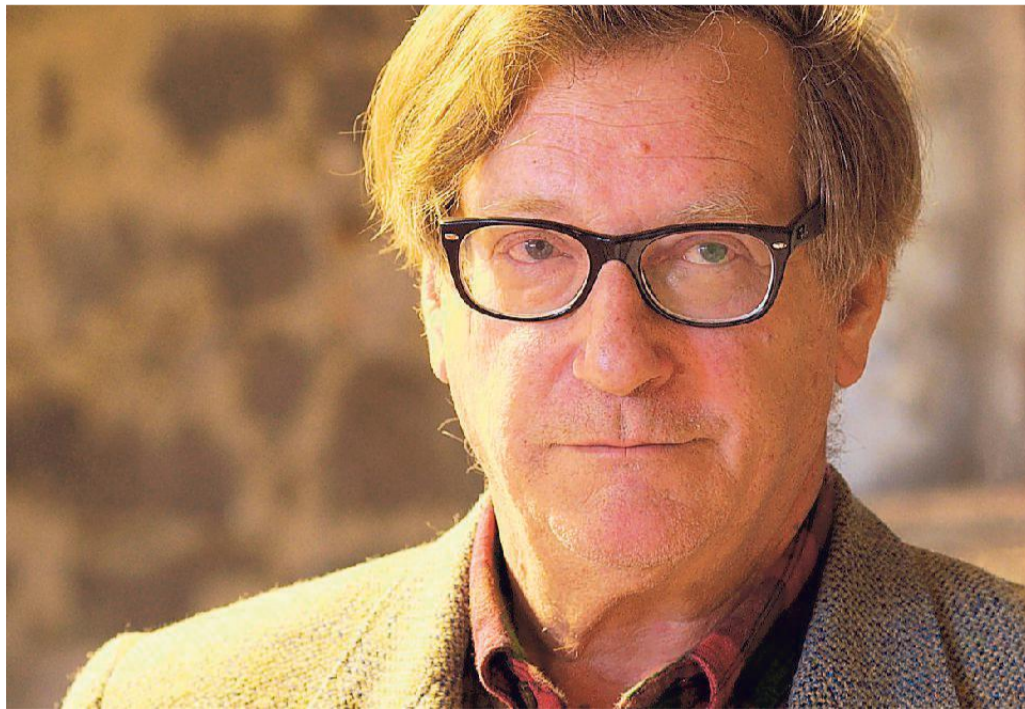
# Il dandy che fa Bordeaux in Val d'Orcia

Andrea Franchetti è sbarcato in Toscana dopo aver fatto scoprire i grandi vini italiani agli americani negli anni 70-80

di LARA LORETI

Il vestito di lino, verde bottiglia, rivela un'eleganza country-chic tipica di chi ha girato il mondo e frequentato le campagne più belle e stilose del globo. Quelle di Bordeaux, ad esempio, ma anche i poggi lussureggianti della Val d'Orcia, all'ombra di Montalcino. Per non parlare dei crinali siciliani accesi dall'Etna. **Andrea Franchetti** ha in sé tre anime, quelle dei tre territori vinicoli che ha studiato e colonizzato con le sue idee pionieristiche. Ha fatto conoscere i grandi rossi toscani negli Usa. Ha studiato enologia sul campo a Bordeaux, nelle vigne più belle e fruttuose del mondo. Per poi esportare il taglio bordolese in Val d'Orcia nella sua azienda, la Tenuta di Trinoro. Quindi è sbarcato sull'Etna, segnando la fortuna del Nerello mascalese e azzardando la coltivazione di Chardonnay a 1000 metri. Audace più che "eroico".

Esperienze intense, iniziate come agente di commercio nel mondo del vino, proseguite come enologo, agronomo e produttore. Tutto nella stessa vita. Agevolata dall'atmosfera internazionale respirata in famiglia (è figlio di madre americana e padre italiano). «Ero un ragazzo quando decisi di andare a vendere vino in America, dopo aver fondato una società ad hoc. All'epoca, negli anni Settanta, negli Usa bevevano solo i francesi (non c'era ancora Antinori, che poi arrivò nell'80). Ma io avevo un obiettivo ben chiaro: trasmettere agli americani il concetto che anche il vino italiano era costoso e figo come quello d'oltralpe - racconta Franchetti - Da proporre avevo una vasta gamma di grandi vini italiani del tempo: un Brunello, che prendevo ad Argiano da un produttore che lo imbottigliava per conto suo, varie bottiglie dei marchesi Di Grésy e così via». Dopo sei anni, Franchetti torna nella sua città natale, Roma. «In realtà, ero saturo di metropoli - racconta - avevo voglia di tranquillità». È per assecondare questo desiderio che il produttore si rifugia in Val d'Orcia, un territorio lontano da tutto, quasi fuori dal mondo, che aveva esplorato tempo prima in una delle sue peregrinazioni. «Lì trovai un vecchio casolare abbandonato che pian



Andrea Franchetti, produttore adottato dalla Toscana, innamorato di Bordeaux



Tre bottiglie della Tenuta Trinoro

“Rispetto a Montalcino non c'è concorrenza: qui sono solo, il Brunello lo fanno in tanti. Il mio secondo amore è l'Etna: lì coltivo Chardonnay a mille metri»

voluzionato i bianchi».

Dopo l'esperienza francese, nel 1991 Franchetti torna in Val d'Orcia e nella Tenuta di Trinoro pianta la prima vigna: 12mila piante a ettaro. «Oggi ho 23 ettari - dice - La prima annata, uscita nel 1997, è andata *en primeur*

a Bordeaux, in mezzo agli châteaux dei miei amici, riscuotendo un grandissimo successo. Hanno venduto tutto il primo giorno». Per anni i rossi toscani di Franchetti spopolano solo in Francia. Oggi invece delle 100mila bottiglia prodotte, il 25-30% viene commercializzato nel nostro Paese. Il taglio è vincente: un blend di Cabernet Franc (piantato per 70%), Merlot (20%) e il resto di Petit Verdot e Cabernet Sauvignon. Il vino di punta è Tenuta di Trinoro, circa 12mila. Il più commercializzato invece è Le Cupole (arriva a 65mila). «Il nome deriva dal fatto che la tenuta è piena di colline e sassi che io stesso ho messo. Inoltre sul casolare ho fatto costruire una cupola rossa - spiega Franchetti - Trinoro invece è una abbreviazione che deriva dal borgo Castiglioncello di Trinoro». Ma Mr Andrea non teme la concorrenza della vicina Montalcino? «E perché mai - risponde - io faccio tutta un'altra cosa e non ho rivali. Il Brunello invece lo fanno in tantissimi».

Non è tutto. È il 2000 quando il dandy del vino si innamora ancora. Questa volta della Sicilia. Un nuovo colpo di fulmine, proprio come quello che anni prima lo aveva portato a coltivare uva a Sarteano, laddove nessuno si era mai spinto. Stavolta l'impresa è ancora più ardua. La racconta lo stesso Franchetti: «È stata una specie di follia. Sono andato sull'Etna e ho trovato un posto fresco e metafisico. Oggi il mio vigneto siciliano è di 30 ettari. Su tutto il vulcano c'è il Nerello Mascalese, ma io sulle alture più vertiginose ho piantato Chardonnay, da cui viene fuori un bianco buonissimo. Ne sto facendo sempre di più, ma è un lavoro massacrante. Raccogliamo a scaglioni tra la lava, in un vigneto tre ettari. A volte le casse d'uva si impigliano tra la vegetazione e le riprendiamo letteralmente per i capelli». A questo punto la domanda è inevitabile: quale vino preferisce, il toscano o il siciliano? «È come avere due figli. Non si può fare una classifica», afferma diplomaticamente. Ma poi ci ripensa: «Be', se devo dire la verità io adoro la Val d'Orcia. È stato il primo amore e mi diverto molto a fare questo vino: sono io stesso l'enologo. E il risultato è più che gratificante».

CRIPRODUZIONE RISERVATA

### LA BOTTIGLIA/1

#### Cipria, violetta e salotti del Novecento

Profuma di ricordi, di cipria del Novecento, di salotti d'altri tempi, di violette del pensiero che fanno bene all'anima. E la mente va... Eccola, Nini, mentre passeggia sotto al portico della tenuta toscana Ciacci Piccolomini in Maremma col suo vestito elegante verde petrolio, setoso. Ricco di pieghe



cangianti. Proprio come quelle ritratte in etichetta sul "suo" vino. «Nini alias Giselda Ciacci era mia nonna materna, proprietaria del podere di famiglia a Manciano, oggi sede dell'azienda vinicola I Cavallini - racconta il produttore Nicola Pirozzi - I primi del Novecento, nei salotti dell'alta società, incontra mio nonno, Luigi Lupinacci (classe 1891): lei è di Siena, lui di Cosenza. Si innamorano e insieme curano sia i possedimenti in Calabria sia quelli toscani. Lui teneramente la chiamava Nini, che è diventato il nostro vino bianco del cuore. Mia madre poi ha ereditato quell'azienda

che ora gestiamo io e mio fratello». Nini è un Vermentino 100% sorprendente: fermentazione sulle bucce con lieviti autoctoni, affinamento per 12 mesi in botti grandi di acacia con batonnage settimanale, il cui movimento è richiamato nel logo geometrico in etichetta. Costo 18 euro. (lara loreti)

### LA BOTTIGLIA/2

#### Quel Sangiovese rosé che rompe gli schemi

Pesca, ciliegie e note di pasticceria per un Sangiovese spumantizzato che rompe gli schemi nel cuore del Chianti, a Radda. Ma che non rinuncia alle origini, anzi, le rivendica: la bollicina ideata dal produttore chiantigiano, che è anche enologo e agronomo, Luca Lanza, è stata chiamata



Poggerino, cioè con il nome della stessa azienda. «Radda è una zona molto fresca, con un terroir che privilegia acidità e freschezza - racconta Lanza - Ed ecco che mi è venuto in mente di comunicare attraverso il Sangiovese qualcosa di diverso rispetto al Chianti tradizionale. Anche perché io per primo sono un grande appassionato di bollicine». Esperimento riuscito: il Poggerino rosé metodo classico, prima annata 2010 (a Vinitaly Lanza ha presentato la seconda annata, 2011) è un vino profumato, freschissimo, piacevole in tutte le occasioni. L'uva appena raccolta

viene pressata in modo soffice e il mosto, senza aggiunta di lieviti selezionati, svolge la fermentazione alcolica a 13°/15°C con frequenti batonnage. Dopo la presa di spuma, riposa 44 mesi sui lieviti. Seguono altri tre mesi di affinamento. In enoteca 24 euro. (lara loreti)

Il nostro Gelato alla frutta è fatto con più del 50% di frutta, acqua e zucchero.

VEGAN OK !!  
NO lattosio - NO glutine

Prova la Fragola "Sengana" !!!



Zucchero a Velo  
Pasticceria - Gelateria

Piazza E. Ferrari, 18 - Nodica (PI)  
Tel. 050 82608 Zucchero a Velo

dal Lunedì al Venerdì 06.00 - 22.30 (continuato) - Sabato e Domenica 07.00 - 13.00 17.00 - 22.30