

Tenuta di Trinoro, Andrea Franchetti sbanda per il cabernet franc: i tre cru del vitigno del momento

di Andrea Gori

09/06/2017 - 10:33

“Era necessario”. Andrea Franchetti risponde con questo commento lapidario, a chi gli chiede come mai ha deciso di uscire, per l’annata 2015, con tre cru diversi del suo cabernet franc da Sarteano, in mezzo ai boschi della Toscana più sperduta. Autore di grandi vini dai prezzi stratosferici, ma sempre protagonisti di aste e carte dei vini internazionali, Franchetti è un inesauribile esploratore di nuovi territori enoici e quando si lancia in avventure come queste, che pure hanno scarse velleità commerciali, merita rispetto, perché rivela al mercato il *dietro le quinte* spesso riservato agli addetti ai lavori: enologi, cantinieri, e quanti effettuano i tagli dopo gli assaggi delle varie parcelle che compongono la tenuta.

Testare tre cabernet franc così diversi è intrigante, e permette di capirne la grande e insospettata sensibilità territoriale. Con l’occasione sono state anche presentate due mini verticali di tre annate di Tenuta di Trinoro, il taglio bordolese storico, e il Palazzi, merlot in purezza che comincia a reclamare a gran voce un posto in prima fila tra i merlot toscani.

Qui Andrea Franchetti ci illustra i tre cru se fossero degli scrittori in un video girato da Paolo Miano durante la presentazione alla libreria Todo Modo di Firenze

Campo Magnacosta cabernet franc 100% 2015 è una particella di 1,6 ettari sul fondo valle, le viti si radicano profondamente nella ghiaia e nel limo alluvionale di un vecchio fiume sparito sotto la superficie. Note di peperoni e senape, frutto carnoso e denso, more, pepe, mirtillo, succo di ribes. Bocca speziata, piccante ma soave e potente allo stesso tempo, tannino che spinge molto ma rinfresca. **94** (per Franchetti sarebbe uno scrittore moderno come Tomasi di Lampedusa)

Campo Tenaglia cabernet franc 100% 2015 è una particella di 0,3 ettari con terra profonda oltre due metri, con una sabbia grossa di roccia calcarea frantumata, rivolta al tramonto a 550 metri di altezza: ha frutta sotto spirito e confettura, more, mirtillo e zenzero. Bocca massiccia, corposa e fiera, con lunghezza enorme e sostenuta, finale con tannino serrato e fitto, agile e sapido ma bisognoso di molto tempo. **90+** (Per Franchetti, un vino speziato come Goffredo Parise)

Campo Camagi cabernet franc 100% 2015 viene da una particella di 1,5 ettari composta di uno strato sottile di quarzi e calcare, le viti di 25 anni lottano per crescere in questo spazio, i fusti non ingrossano, le radici lo hanno riempito: vino solare, rosso di fragole e lamponi più che more e mirtillo. La bocca è completa, sferzante e balsamica, ha freddezza e stile rigoroso, affilata, magra e sorprendente, che esplora dimensioni light ed eleganti del vitigno. **93+** (Per Franchetti sarebbe Gadda)

(bonus: abbiamo provato a effettuare un taglio 33-33-33 a partire da questi tre cru e ne è venuto fuori un vino davvero impressionante per completezza e ampiezza di sfumature e ritmo).



Tenuta di Trinoro 2011 – 90% cabernet franc, 6% cabernet sauvignon, 4% petit verdot. Polpa, stile, sostanza e carattere, frutta scura pepata netta e ricca, sandalo, cipresso, felci e peperoni, macchia mediterranea e gesso. Bocca che colpisce per freschezza e tannino croccante e vitale, finale lunghissimo e turgido, di ciliegia e note balsamiche e caramellate. **97**

Tenuta di Trinoro 2013 – 50% cabernet franc, 36% merlot, 10% cabernet sauvignon, 4% petit verdot. Ha pepe nero stuzzicante e intenso, more, cardamomo, sandalo e vetiver. Bocca incalzante, fiera e sapida, affilatissima e fresca, finale citrino e agrumato molto netto e in evoluzione. **92+**

Tenuta di Trinoro 2015 – 50% cabernet franc, 36% merlot, 10% cabernet sauvignon, 4% petit verdot. Mostra una polpa netta e ricca, solare, energica di lamponi, peperone arrostito, vetiver e lavanda, pepe nero. Dolcezza sottesa che conquista, equilibrata, con un tannino favoloso per potenza e docilità, un frutto maturo e carico che ha la compiutezza della perfetta maturità. **95**



Palazzi 2013 – merlot 100%. Sentori di spa e balsamico pazzeschi, che rapiscono il naso e i sensi, caramello, vetiver, resina, pino, macchia mediterranea e cipressi, capperi e confettura di ciliegie. Bocca che incalza e spinge, e ha appena cominciato ad aprirsi. **95**

Palazzi 2014 – merlot 100%. È gessoso e mentolato, con frutta scura di sottobosco e felci, caramello e caffè, animo di freschezza e balsamico, tannino molto ben scolpito ma sorso che cede un poco al centro bocca, per poi rifarsi in un lungo finale, godereccio sapido e asciutto. **92**

Palazzi 2016 – merlot 100%. Campione di botte: quasi marmellatoso per densità e profumi, pepe e caramello, piccantissimo e difficile da cogliere nella sua totipotenza ma altrettanto ipnotico, per come possa tenere tutta questa energia e potenza da incanalare, e dotato di un tannino raffinatissimo e sublime. **94+**

Source: <http://www.intravino.com/assaggi/tenuta-di-trinoro-andrea-franchetti-sbanda-per-il-cabernet-franc-i-tre-cru-del-vitigno-del-momento/>