



TRINORO, IL VIAGGIO

maggio 15, 2018 **Sofia Landoni** **PRIMO PIANO** **WINE**

È solo quando si lascia spazio a una **vita** che si afferma, con più o meno forza, che allora l'**originalità** è veramente degna di questo nome. È del tutto simile al muovere un passo indietro e consentire a qualcos'altro di emergere, vibrante nel suo **essere**. Non è semplice, per un **viticoltore**, fare questo. E, in realtà, non è semplice per nessuno. Presuppone tanta umiltà e una particolare acutezza, capace di intuire un potenziale e dargli stima.

Andrea Franchetti guarda il suo vigneto e il suo lavoro attraverso questa **sensibilità** fine, minuziosa, dalla profondità enorme. Asseconda l'annata e la racconta nella trama di quella misteriosa e alchimistica unione tra essa e il **vitigno**. Ed è questa, proprio questa **unione**, ad essere l'**anima** del vino di **Tenuta di Trinoro**, qualunque sia il suo uvaggio e qualunque sia il suo millesimo.



Ogni calice chiama per essere conosciuto, più che degustato. Interpella dentro una sorta di dialogo che si instaura quasi a livello personale, poiché è un vino che non si fa semplicemente bere, ma che narra la propria **identità** e quella della mano che lo ha condotto fin lì.

Andrea Franchetti è innanzitutto un **uomo** che sa guardare e ascoltare. Sa osservare i **dettagli** che sfuggono ai più, in quella variazione di paesaggio che lui vive come casa; e sa percepire anche quella sensazione di vuoto, viaggiando per le stradine della **Val d'Orcia**, che lui stesso dice “fa trasalire”. Contempla la **bellezza** delle vigne e vive l'originalità di ogni annata come fosse un'**avventura**, una storia avvincente e sempre degna di essere raccontata. Le descrizioni che lui riporta circa l'andamento stagionale e vendemmiale sono dei veri e propri diari, conditi con tutta quella carica emotiva e con la visione tenera con cui, probabilmente, sono stati realmente attraversati.



Andrea Franchetti è forse uno **scrittore** mancato ed è un **poeta** pienamente manifesto, che in parte fa scorrere la sua **arte** tra le parole e in parte la affida all'individualità dei propri vini. Ecco perché vale la pena conoscerli, lentamente, uno ad uno.



ROSSO TOSCANA IGT TENUTA DI TRINORO 2015

Cabernet Franc 50% – Merlot 36% – Cabernet Sauvignon 10% – Petit Verdot 4%

Come è profondo e intenso nel colore, così è carnoso e denso nel profumo. Frutto nero, tabacco, un leggero accenno di incenso, ma tutto ridestato dal pungolo di una nota intrigante e finemente penetrante. In bocca la maestria del sorso si sviluppa nello spessore gustativo del cioccolato fondente, del cuoio e di un tannino tridimensionale. Emerge la nota vegetale in un delicato accenno del retrogusto, unitamente ad una nota ferrosa. È un vino terroso e cremoso, già pronto ora, ma l'intreccio fresco-sapido persistente presuppone una strada comunque ancora lunga.

ROSSO TOSCANA IGT TENUTA DI TRINORO 2013

Cabernet Franc 50% – Merlot 33% – Cabernet Sauvignon 13% – Petit Verdot 4%

È figlio di un'annata fredda, e si sente. Ma è proprio la sua intrigante e sfaccettata sottigliezza a renderlo così tanto interessante. Rivela una particolare traccia di erbe aromatiche, una nota quasi gessosa ed una che ricorda l'odore del cerino. Il frutto è scuro e asprigno, come una bacca selvatica. In bocca emerge un'acidità molto acuta, ancora leggermente invasiva. C'è cremosità e c'è la fermezza del tannino, ma è

tuttavia la freschezza a predominare, segno del fatto che questo promettente vino ha ancora da trovare il suo binario. E, certamente, nel tempo lo farà.

ROSSO TOSCANA IGT TENUTA DI TRINORO 2011

Cabernet Franc 90% – Cabernet Sauvignon 6% – Petit Verdot 4%

Il profumo sembra quasi un riassunto, denso e concentrato, di ciò che si è appreso dalle precedenti annate. Ci sono note più aspre e pungenti, al naso, che ricordano il ribes, il mirtillo e un accenno di smalto, su uno sfondo che si compone di terra, tabacco e fiori. La liquirizia, il cacao e l'agrume si esprimono, invece, al gusto. Le morbidezze e le durezza sono presenti in equilibrata quantità, eppure non ancora perfettamente legate tra loro. Si tratta di un affascinante passo di maturità tutt'ora da compiersi e che richiederà quel tempo – non scontato – necessario a due elementi per trovare la propria sintonia.

ROSSO TOSCANA IGT TENUTA DI TRINORO 2009

Cabernet Franc 42% – Merlot 42% – Cabernet Sauvignon 12% – Petit Verdot 4%

Il naso è un po' più timido. Si rintraccia una frutta scura in confettura, il the, le spezie e le scorze d'arancia. Entra in bocca fitto e composto, morbido ma anche molto fresco. Sì, il 2009 è il più equilibrato di tutti. Ha semplicemente una sinergia invidiabile, una coesione fra le sue parti che forse, in tutta la storia di Tenuta di Trinoro, è riuscita a raggiungere soltanto l'annata 2001 prima di lui.

ROSSO TOSCANO IGT TENUTA DI TRINORO 2007

Cabernet Franc 40% – Merlot 30% – Cabernet Sauvignon 20% – Petit Verdot 10%

Indecifrabile: questo è l'aggettivo per descrivere in una parola il 2007. Si introduce, al naso, su note di the verde, violette, rosa appassita, amarena, lampone e curry. Freme la curiosità di sentire la sua espressione in bocca. Ha un incedere soave, leggiadro, pur nel suo carattere fermissimo e nella freschezza che pare aggrapparsi alla lingua, stando in bocca nel ricordo di una personalità che è valsa la pena guardare e rimanere incantati a fissarla.

ROSSO TOSCANO IGT TENUTA DI TRINORO 2000

Cabernet Franc 55% – Cabernet Sauvignon 35% – Petit Verdot 10%

Dopo che gli è stato chiesto tutto questo tempo per diventare ciò che è, ora è lui che chiede del tempo a noi. Del tempo per aprirsi, per dispiegare la complessità della sua anima celata con estrema cura per 18 anni. Muove i primi passi su tracce di fiori appassiti, una nota balsamica di felce e di menta, e poi ancora il caffè, il cacao amaro, il cuoio e l'impronta erbacea. Tutto è coeso, al naso così come in bocca, dove si annuncia come solo un gran signore sa fare. Ogni componente è gestita in una maturità acquisita pian piano. Si ritrova quella traccia ferrosa che si è palesata anche nel profilo dell'annata 2013, ma c'è anche la spezia, la liquirizia, il tamarindo ed il cioccolato. Ne ha parecchie da mostrare, ma l'ultima parola ce l'ha comunque la freschezza. È un vino profondo, di cui non si è ancora capito tutto. Regala un cenno che si pone a metà fra il saluto e l'invito, facendo della sua indefinitezza l'affermazione di qualcosa che c'è e che chiede solo di essere scoperto.

Tags: Andrea Franchetti, Tenuta di Trinoro, Toscana, val d'orcia, vino, Wine