

A casa di Andrea Franchetti per 6 annate “monstre” di Tenuta di Trinoro



ByCarlo Bertilaccio

Posted on 22 maggio 2018 - Questo articolo è stato letto **1.8K** volte.



È la terza volta che vengo invitato e partecipo a degustazioni dei vini di **Andrea Franchetti di Tenuta di Trinoro**: circa un anno fa a Firenze presso la libreria Todo modo, in autunno da lui in cantina in Val d’Orcia e nei giorni scorsi a **casa** sua, a Roma, e francamente stavolta non so da che parte iniziare, avendo già scritto con passione della maggior parte delle annate degustate.

Perciò comincerò non dai vini ma da lui, dal produttore, e precisamente dall'ingresso della sua **casa** romana dove (vedi foto) c'è un campanello in ottone sovrastato dal suo cognome scritto in corsivo.



il campanello di Franchetti

Ecco lì in sintesi c'è tutto: un simbolo semplice ed essenziale che non significa superficiale o banale ma giusto, preciso, utile e misurato come tutti i vini che ho assaggiato.



Andrea Franchetti

Nelle note delle brochure che accompagnano le sue degustazioni Andrea ci racconta i vini attraverso un suo personale diario di bordo che scrive innanzitutto

per sè ma che ci rivela l'essenziale per capire la vendemmia, l'annata, le scelte di vinificazione e gli eventi atmosferici che influenzano quel particolare vino.

Certo ci sono anche le note tecniche ma certe descrizioni del terreno, della stagione, della variabilità idrica e delle parcelle di vinificazione a volte sono rivelatrici e l'assaggio è solo un complemento pratico e definitivo per fotografare quel vino, quell'anno, quel tempo e quel lavoro in vigna e in cantina.

E questo per arrivare a un sentimento (se lo si trova o lo si vuol trovare) che è quello della sintonia con i particolari e precisi sentori/vibrazioni emessi dal vino per farsene catturare.

Tutto ciò per dire che sì conta il terroir, conta la cantina ma soprattutto contano la guida, la scelta, l'ispirazione di chi il vino lo fa, lo pensa e lo progetta prima di realizzarlo.

Anni fa ebbi l'opportunità di incontrare insieme ad altri Jean-Claude Berrouet, il papà di **Château Petrus**, e di ascoltare le sue idee sul vino, la **vigna** e la cantina. Sosteneva con forza, e probabilmente a ragione, che il vino è per il 95% il risultato del terroir.

Bene, dopo aver assaggiato i vini di **Andrea Franchetti** e conosciuto lui, mi sento di dire che forse una parte significativa di quel 95% è dovuta anche al produttore quando mette in gioco, insieme agli strumenti tecnici, anche le sue intuizioni, la sua capacità di cambiare direzione in corso d'opera, la sua idea di bellezza applicata al vino.

Qualcuno mi disse, ancora tanto tempo fa, che quando il vino ti colpisce in modo particolare e ti regala forti emozioni è "come se un angelo ti facesse pipì nel cuore": ecco, stavolta per queste sei annate di Trinoro io mi sento di sposare integralmente quella metafora e di dire che potete anche leggere le successive note di degustazione ma la cosa veramente importante e decisiva è l'assaggio di questi vini fuori dal comune.

Vale a dire che ancora una volta un sorso vale più di mille parole.



Tenuta di Trinoro 2015 – 2013 -2011- 2009 – 2007 – 2000

Tenuta di Trinoro 2015 (Cabernet Franc 50% – Merlot 36% – Cabernet Sauvignon 10% – Petit Verdot 4%)

Grande annata : elegante, fresco, vegetale, con toni di macchia e erbe officinali a cui si accompagnano fiori e frutta rossa appena matura; viscoso, equilibrato con note di prugna croccante ed agrume. Tannino sempre in evidenza ma mai invadente, vibrante ma gradevole. Chiusura con note minerali e fumé e toni leggermente amaricanti.

Tenuta di Trinoro 2013 (Cabernet Franc 50% – Merlot 33% – Cabernet Sauvignon 13% – Petit Verdot 4%)

Composta di more e mela cotogna, ma anche foglia di pomodoro, alloro, corbezzolo e macchia mediterranea (elicriso). Toni di tabacco, spezie orientali ed incenso. Un tannino che è una carezza accompagna una magnifica acidità. Finale lunghissimo e succoso, per una grande beva e uno splendido equilibrio.

Tenuta di Trinoro 2011 (Cabernet Franc 90% – Cabernet Sauvignon 6% – Petit Verdot 4%)

Prevalgono inizialmente toni vegetali con peperone verde, macchia mediterranea ed erbe di campo a precedere toni speziati dolci (cannella), amarena, frutta secca e buccia di pesca. Tannini molto eleganti, grande persistenza per un finale in cui emerge un leggero tono alcolico accompagnato da sentori di rabarbaro e panpepato.

Tenuta di Trinoro 2009 (Cabernet Franc 42% – Merlot 42% – Cabernet Sauvignon 12% – Petit Verdot 4%)

Bei toni minerali con china in evidenza che lasciano la scena a frutta matura e rabarbaro. Un insieme fitto di odori, sapori e umori infiniti, in cui si distinguono, cioccolato, caffè e persino un cenno di uva passa prima di un finale caratterizzato da un succo di melograno potente, quasi masticabile, da memoria. Tannini strepitosi. Magnifica sintesi di tutti i componenti.

Tenuta di Trinoro 2007 (Cabernet Franc 40% – Merlot 30% – Cabernet Sauvignon 20% – Petit Verdot 10%)

Fresco, equilibrato con toni di macchia mediterranea che accompagnano erbe officinali (timo) , spezie e tabacco. Ma anche fiori rossi appassiti, prugna, visciola e mandorla tostata. Un finale appena agrumato fa da cornice a tannini setosi e mai ridondanti.

Tenuta di Trinoro 2000 (Cabernet Franc 55% – Cabernet Sauvignon 35% – Petit Verdot 10%)

Compatto pieno quasi saturo ma con un bel sorso appagante al primo assaggio: piuttosto originale. Al secondo assaggio più verde fresco e minerale; lungo e progressivo e quindi: composta di prugne, ciliegia in conserva, corbezzolo, alloro a introdurre toni di grafite, china e di spezie, tabacco e frutta secca. Magnifica acidità nonostante un'annata caldissima, per un finale dolce-amaro sorprendente ed infinito.

RELATED ITEMS: [TENUTA DI TRINORO](#), [ANDREA FRANCHETTI](#), [TOSCANA](#), [FEATURED](#)