Vini e cantine come un’opera d’arte

come-unopera-darte-1-c5d42c67

Uno degli adagi più diffusi della narrazione legata al mondo del vino è quella che considera l’attività vitivinicola come un gesto di *trasmissione*, dedita ad accudire le vigne per una certa parte della loro vita e trasmetterle, appunto, possibilmente in uno stato migliore rispetto a quello in cui si sono ricevute, alle generazioni future. È così che la famiglia di Enrico Trabalzini si è incaricata dell’arduo ma stimolante compito di perpetuare i fasti della ‘De’ Ricci Cantine Storiche di Montepulciano’. Per chiarire meglio i contorni della vicenda, basti pensare che cantina De’ Ricci è una sorta di monumento non solo italiano ma internazionale, dato che nasce nel XVI secolo, sulla base degli editti del 1337, che stabilivano canoni estetici per gli stabilimenti produttivi costruiti (caso più unico che raro) all’interno della cinta muraria, a conferma del valore che per la popolazione poliziana ha sempre avuto il vino, considerato bene di prima necessità e sorta di ‘oro’ del tempo, in un centro urbano, vista la



collocazione sulla via Francigena, di grandissimo prestigio già da epoca

romana. Lo stesso Palazzo De’ Ricci, della cui struttura fanno parte le cantine – interamente scavate nel tufo, ad immagine e somiglianza di una cattedrale gotica, incorporando locali addirittura di epoca etrusca – che tuttora fa bella mostra di sé in città, nasce su progetto dell’architetto più ricercato ai tempi, ovverosia Baldassarre Peruzzi, commissionato dall’allora Cardinale Giovanni, testimonianza della fama raggiunta dalla casata. Casata che, detto a scopo folkloristico, deve il suo soprannome al capostipite Riccio de’ Ricci, metereologo, le cui infallibili previsioni del tempo si dovevano alla sapiente osservazione del comportamento dei ricci, da cui anche l’ispirazione per lo stemma gentilizio. Quando nel 2012 Enrico raccoglie il testimone dalla famiglia, peraltro, la Cantina De’ Ricci, come tante ai tempi, segue la logica dei grandi numeri, conferendo le proprie uve ai locali consorzi. Enrico invece imposta il lavoro sulla qualità, perseguendo in questo le convinzioni del padre Aldo, primo collaboratore dei marchesi e mancato prematuramente; quindi, fin dalla prima vendemmia, che è del

2015, ricerca la migliore versione possibile del vino a marchio. Idee molto semplici, le sue, che mixano (come nei migliori dei casi) tradizione territoriale, qui abitudini vecchie di centinaia di anni, con tecnologie moderne. 32 gli ettari coltivati, a cavallo delle robustamente vocate zone di Ascianello, Fontago e Fontecornino.

UN METODO NATURALE

Riguardo alla produzione, l'azienda storicamente non utilizza erbicidi, fertilizzanti o prodotti chimici di sintesi, vendemmia esclusivamente a mano, con bella selezione in vigna e in tavolo di cernita, mentre la fermentazione avviene in vasche d'acciaio e tini troncoconici di legno, a temperatura controllata ed utilizzando la tecnica della macerazione post-fermentativa sulle bucce, senza follature, estesa anche ai 40-60 giorni a seconda delle annate. L'affinamento viene effettuato presso la cantina storica e presso la Tenuta Fontecornino, dove è stata costruita la nuova e moderna struttura aziendale, inaugurata nel 2017. In cantina le interpretazioni sono altrettanto prive di forzature, consentendo alle tipologie coltivate, ovverosia Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Trebbiano Toscano, Malvasia bianca e Grechetto di arrivare in bottiglia in letture riuscite, accattivanti e mai banali, di bella pulizia tecnica, grandissima (e fedelissima) rappresentazione di un territorio di immensa vocazione. Enrico, e con lui Nicolò, enologo, Antonella e Francesco (che nonostante la giovanissima età è già parte del ciclo produttivo), credono al Nobile da Sangiovese in purezza, che forse è l'unica maniera di restituire ad una tipologia ancora non sufficientemente affermata quello che la Storia le deve.

Ecco (al solito) gli assaggi:



VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG 2018

Colore rosso rubino brillante, al naso sentori di lampone giallo, tocchi di erbe aromatiche, chiusura



speziata e balsamica. In bocca verticale, con ritorni di frutti rossi, spiccata vena a cida, finale

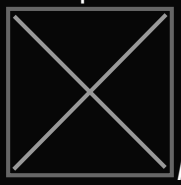
minerale e profondo.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG SORALDO 2016

La bottiglia dedicata da Enrico al padre Aldo, un piccolo concentrato delle possibilità del Sangiovese in zona Montepulciano. Piccoli frutti rossi, lampone, ribes, zest di arancia, poi bella chiusura balsamica. Bocca tesa, salina, eccellente acidità ed ottimamente persistente.

TOSCANA IGT ROSÉ SANSY 2019

Blend di Sangiovese e Syrah per il classico rosato di grandissima ispirazione. Fragoline rosse e melograno al naso, tocchi di lime, timo cedrino e pepe bianco. Bocca croccante e salmastra, densa, di bella persistenza, finale con ritorno dei piccoli frutti rossi.

*Romagnolo verace, Luca Gardini inizia giovanissimo la sua carriera, divenendo Sommelier Professionista nel 2003 a soli 22 anni, per poi essere incoronato, già l'anno successivo, miglior Sommelier d'Italia e – nel 2010 – Miglior Sommelier del mondo.*