

(PER)BACCO



QUEL MITO DI-VINO DELLA TENUTA DI TRINORO

C'è un vino in Italia che costa 240 euro a bottiglia ma che viene venduto ogni anno «en primeur» perché appassionati e collezionisti se ne contendono un assaggio. C'è un vino in Toscana che è leggenda pur non avendo la fama del Sassicaia (e infatti nessuno lo offre in tv a Madonna). C'è un vino in Val d'Orcia che è fatto della materia liquida dei sogni di un uomo, Andrea Franchetti, uno di quei nomi che gli enoappassionati pronunciano sussurrando e quasi mai invano. C'è un vino a Sarteano che ha un'etichetta inconfondibile e metafisica che è l'obiettivo inarrivabile di molti.

Questo vino si chiama Tenuta di Trinoro e nasce negli anni Novanta. Quando un importatore di vini italiani in America, l'Andrea Franchetti di cui sopra, si innamora dei vini di Bordeaux. Torna in Italia, trascorre due anni di studio a Bordeaux, poi decide di riprodurre quel modello di vino senza però un semplicistico copia-e-incolla, ma lasciando parlare il territorio prescelto, quella valle dolcissima che è uno dei luoghi più spezzarespiro dell'Italia tutta. Secondo lui quel luogo magico ma non proprio

nella lista dei topics dell'enologia toscana, dal clima imprevedibile e selvaggio, è perfetto. Lui ha un'ossessione e la segue senza cedimenti. Pianta i vigneti a filari stretti stretti: un metro di distanza e pazienza se poi la vendemmia diventa un corpo a corpo. Sceglie i cloni di Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, del migliore vivaista d'Oltrepò. Produce il suo primo blend, lo chiama le Cupole. E' già una gran cosa, ma per Franchetti diventerà un second vin. Il primo, il Tenuta di Trinoro, esce nel 1997 e fa come quei calciatori che segnano una doppietta al loro esordio. Bum. Bum.

Oggi, quasi vent'anni dopo, il TdT è un vino culto: prodotto in 8mila bottiglie e nemmeno tutti gli anni. Quando la vendemmia non è all'altezza il vino finisce nei blend delle altre etichette e addio TdT (ok, è capitato solo nel 2002, ma comunque è capitato). Grande lavoro in vigna condotto da operai che potrebbero tenere dei master, che fanno tante micro vendemmie e creano una quarantina di vini diversi dai quali poi Franchetti attinge per la sua cuvée con una perizia che nemmeno nella Champagne (e alle volte capita che è meglio la materia prima

delle Cupole). Tutto per un vino esplosivo, concentrato, assertivo, con un frutto più ancora che masticabile, quasi solido; eppure nervoso, adrenalinico, scattante, quasi impaziente. Certamente persistente. In anagrafe Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot. E soprattutto la sapienza alchemica e visionaria di Franchetti. La cui scelta è quella di far uscire senza affinamenti lunghissimi il vino (un paio d'anni dalla vendemmia e via) che poi sta all'acquirente coccolarsi la bottiglia magari per anni, come un lungo sensualissimo preliminare.

Per chi non ha il portafoglio o la spavalderia per affrontare un simile mito vineggiante (e un po' vaneggiante; concedetecelo), ci sono etichette di minore possanza, ma pur sempre un gran bere: Le Cupole, balsamico e speziato; il Palazzi, Merlot in purezza suadente assai - per la verità anch'esso dal cartellino del prezzo inavvicinabile ai più -; il Magnacosta, un Cabernet Franc in purezza, scelta questa insolita anziché, dai tannini levigatissimi.

The Di-Vine Myth of the Wines of Tenuta di Trinoro, by Andrea Cuomo

There is a wine in Italy that costs €240 a bottle but which is sold every year “en primeur” as its enthusiasts and collectors compete for a taste. There’s a wine in Tuscany that is the stuff of legends, even though it lacks the celebrity of Ornellaia (indeed, no one offers it on TV to Madonna). There’s a wine in the Val d’Orcia made of the liquid dreams of one man, Andrea Franchetti, one whose name wine lovers merely whisper, almost never in vain.

This wine is called Tenuta di Trinoro and was born in the nineties, once Franchetti, then an importer of Italian wines in America, fell in love with the wines of Bordeaux. He returned to Italy, spent two years studying in Bordeaux, then decided to reproduce that style of wine, but without simply copying and pasting, instead letting his chosen terroir speak for itself, that sweet valley which is one of the most breathtaking in all of Italy. According to him, that magic place, though not exactly within the confines of proper Tuscany enology, with its wild and unpredictable climate, is perfect. He has an obsession, and he follows it without concessions. He plants vineyards in dense, tight rows: a meter apart, requiring patience as the harvest is rendered a struggle. He chose clones of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot from the best nurseries on the other side of the Alps, then he produced his first blend which he called Cupole. A great wine itself, but for Franchetti it became a second wine. The first, Tenuta di Trinoro, was released in 1997, with an effect like those soccer stars who make their debut, guns blazing. Boom, boom.

Today, almost twenty years later, Tenuta di Trinoro is a cult wine: 8,000 bottles produced, although in some years less. When the harvest is not up to his standards, the wine ends up in the blends of his other labels, and goodbye Tenuta di Trinoro (ok, so far it only happened in 2002, but it happened). Huge efforts in the vineyards, led by workers who could have masters [in viticulture] conducting many microharvests and crating forty or so individual wines from which Franchetti draws for his cuvee with an expertise not even known in Champagne (and sometimes even the base wine for Le Cupole is of optimal quality). All for a wine in turn explosive, concentrated, assertive, with supremely approachable fruit, almost whole; yet still nervy, charged, twitching, almost impatient. Certainly persistent. Made of Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot [and Merlot]. And above all the alchemical and visionary wisdom of Franchetti. He chooses to release the wine after only a short time of refinement (a few years from the vintage, then out, because then it’s the buyer who keeps it and pampers the wine, maybe for years, its own version of foreplay.

For those who lack the wallets or the self-assuredness to take on such a mythic wine (in its own way, delirious, let’s admit it), there are other lesser labels, but still great bottles: Le Cupole, balsamic and spicy; Palazzi, pure Merlot, extremely persuasive – and in reality, this wine too is of an almost unreachable price, and Magnacosta, a pure Cabernet Franc, chosen mostly for its extraordinarily polished tannins.