



MOLTO ELEVATO

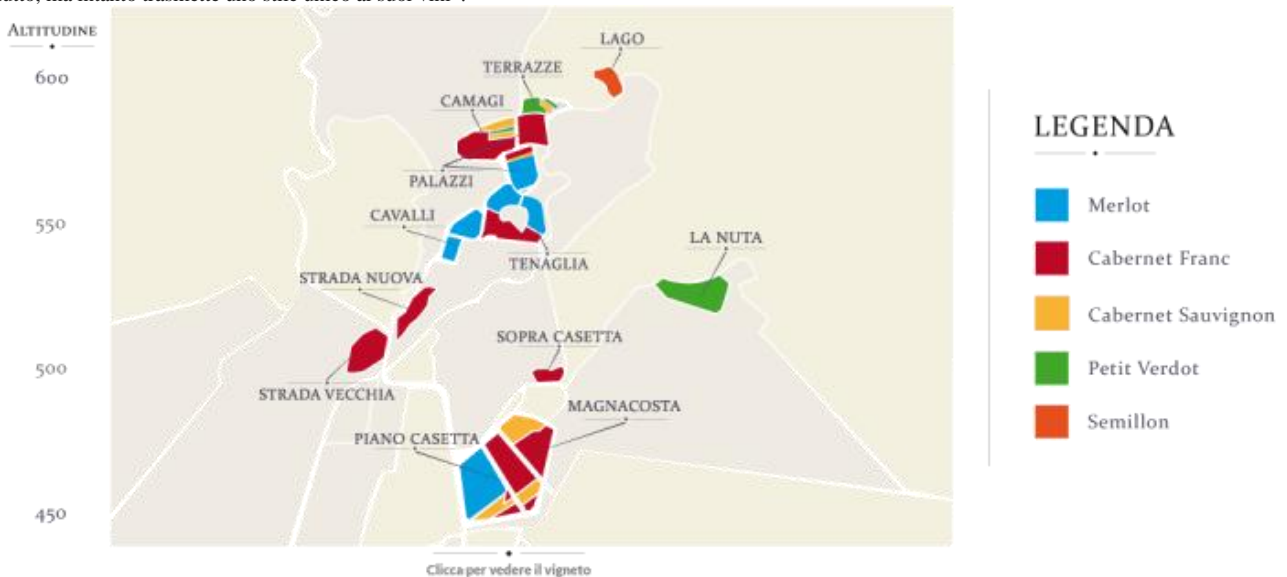
Il Barone Rampante di Trinoro nella Val d’Orcia fa vini “sollevati in alto”

di Andrea Gori - 26 novembre 2013

A lui non piace esser chiamato Barone Rampante, ma forse non esiste altra definizione possibile per Andrea Franchetti, uno degli uomini più carismatici del vino italiano. Attorno a lui sono nate leggende, storie e aneddoti come poche altre figure nel nostro giro, perché quella di Andrea è una famiglia speciale. Ha intrecci in mezzo mondo e una vita che pare quella del barone di Calvino: un bel giorno decide di stare in alto, sugli alberi, ad altezze inaudite per vivere in un luogo quasi parallelo al nostro: come quando dalla Toscana sceglie, tra i primi, di salire sull’Etna a Passopisciaro. Così è stato quando è giunto a [Trinoro](#), Sarteano, nel cuore del nulla della Toscana da cartolina, la Val d’Orcia off dove non arrivi per nessuna strada che sia diritta.



Un luogo che Andrea stesso descrive alla perfezione: “La Val d’Orcia sta sollevata in alto tra due montagne come una grossa scodella di creta azzurra; oltre le montagne le terre scendono rapidamente al mare o nelle profonde vallate dell’interno. L’aria voltegge con temperature più dure di tutte quelle del resto del Centro Italia, le piogge cadono fuori dai bordi della scodella e il maltempo le gira intorno. È un vantaggio fare il vino nella stranezza climatica perché le viti si comportano in maniera distorta e i vini sono sorprendenti. Chi arriva in un luogo vergine e deserto come la Val d’Orcia trova immagini potenti che vengono fuori da forze senza nome. Un viticoltore può corteggiare queste immagini per anni senza capirle mai del tutto, ma intanto trasmette uno stile unico ai suoi vini”.



Per stile unico Franchetti intende quello di Bordeaux, in particolare l’amata Rive Droite di St.Emilion e Pomerol che ha in qualche modo cercato di ricreare con i vigneti in Val d’Orcia. Così come è stile unico vivere per la vendemmia e per l’adrenalina che trasmette questo momento particolare, quasi dopante. A volte la protrae a dismisura lungo 10, 15 e anche 20 passaggi (nel 2009 a Trinoro e quest’anno sull’Etna) disorientando chi lavora con lui, piantando paletti e nastro biancorosso teso tra alcune viti con la scritta “vendemmiare solo qui?”. Poi densità folli e anacronistiche (ma il verdetto definitivo non è dato in questo campo) e il vezzo di tenere il miglior Cabernet Franc per il vino di casa, una serie di Magnum “Franchetti” centellinate per gli ospiti nella sua residenza, la stessa che pare tenersi in piedi a malapena, data la filosofia tutta speciale che ha: tutela, ma non restauro. Il minimalismo architettonico e anche grafico (le etichette sono tutti quadri d’impatto ma che dividono, ad opera del pittore siciliano Salvo) contrasta con la saggia opulenza dei vini e pure con la difficoltà di assaggio: l’occasione è giocoforza rara perché a parte Le Cupole di Trinoro che tira 100 mila bottiglie e finisce in enoteca a poco meno di 30 euro, i prezzi sono stellari: dai 250 ai 400 euro, per il Merlot Palazzi e il Tenuta.



Ma, potendosi permettere, regalano serate emozionanti e che lasciano traccia di sé, come durante gli ultimi assaggi di qualche sera fa al [Golden View](#) di Firenze.

Tenuta di Trinoro 2009 Igt è caleidoscopico e arrebbante, con il cabernet franc e il merlot che dominano e dettano il ritmo di visciola, timo, rafano e lampone in confettura. Bocca materica stupenda, con un'acidità incredibile che equilibra i quasi 16 gradi alcolici, un figlio del bosco affascinante, selvaggio. Ma con la classe di un gentleman. 93

Palazzi Merlot 2009 Tenuta di Trinoro sprizza energia e frutta da ogni goccia. In bocca per ora si arrovella sul tannino, ma ha una persistenza impressionante che scolpisce il mirtillo nel palato per dei minuti. 93+

Le Cupole di Trinoro 1995 Igt ha un esordio pauroso, nitido e ancora buonissimo, naso intenso fine e fruttato vivo. La bocca è più pacata e normale, ma è elegante e ancora profonda. 85

<http://www.intravino.com/grande-notizia/il-barone-rampante-di-trinoro-nella-val-dorcia-fa-vini-sollevati-in-alto/>