

# VERONELLI



**I BORDEAUX  
2000 E 2001**

**TENUTA  
DI TRINORO**

**LE DE.CO.  
STRARIPANO!**

**FIERA DEI PARTICOLARI  
AL LEONCAVALLO**

**SPECIALE  
GARGANO**

**VITIGNI AUTOCTONI**

**AGROBIOS E  
L'OLIO D'OLIVA**

VINI, CIBI, INTELLIGENZE  
**72**  
EX VINIS  
SETTEMBRE 2003

ISSN 1120-1263  
3.000.04  
771592-126003

Veronelli  
S. S. - Via  
S. Andrea 45 - 00187 Roma  
Tel. 06/4781111 - Fax 06/4781112  
www.veronelli.com

# Tenuta di Trinoro in Valdorcia

Per pensare  
il "terroir" entrano  
in gioco i tempi;  
ma anche il tempo,  
un tempo intimo  
e non storico

di *Andrea Franchetti*

Le piante abituate a vivere debolmente se continuano a essere costrette a farlo danno la possibilità, diradando poi al momento giusto il 60% dei grappoli e lasciando 300 gr per pianta, di fare il

grande vino. Il chicco più piccolo offre più buccia rispetto alla polpa e il vino rosso è tutto nelle bucce; la pianta concentra le trasformazioni su meno massa: si può cogliere più tardi perché l'aria passa tra i chicchi e la muffa non invade; il nutrimento scarso e faticoso che viene dalle radici troppo vicine ispessisce le bucce e affretta la maturazione, stressando la pianta che deve abbandonare prima lo sviluppo vegetale e matura invece il frutto.

Questi fenomeni prodotti dall'impianto stretto aumentano con gli anni e, alla fine, si riesce a fare un vino estremamente concentrato in tannini, minerali, polifenoli (l'uva sulla pianta entra già matura nelle notti fredde dell'autunno), zuccheri.

Gli zuccheri sono il segno dei grandi vini del sud Europa: coltivando per fare la bassa resa l'irradiazione maggiore dà zuccheri più alti; piantare più in alto

LA PRIMA VOLTA che scavallai nella Val d'Orcia mi colpì la luce secca e accecante nell'aria dopo le morbide forme della Val di Chiana. Soprattutto intorno a 600 m di altezza ristagnava una fettuccia di luce lungo il lato della montagna esposta a sud; tra ginestre, rose canine e pruni selvatici si vedevano i muri a secco che avevano ordinato il paesaggio cinquanta anni prima e di allora rimanevano larghe radure con un'infinità di erbe aromatiche da cui insieme al profumo veniva un suggerimento a restaurare; comprai un trattore e feci partire da lì la piccola ruspa. Lontano in basso si lanciava l'argilla azzurra dell'ex fondo di mare, più tardi le vigne si trovarono cementate in un conglomerato di creta e roccia erosa; cominciai l'impianto sulle zone più sciolte, con il sesto più fitto possibile per quel versante: un metro per un metro, e lo realizzò una squadra di francesi abituati ai limi leggeri del medoc, che in seguito ritornarono ogni anno, piantando tre ettari alla volta, dal '92 al '99.

Avevo scelto le **varietà bordolesi**: cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot, con una preponderanza di cabernet franc. Il materiale veniva dalle selezioni clonali dell'Istituto di Blancfort, quelle a chicchi più piccoli, oltre a selezioni massali da vecchissimi pezzi che tradizionalmente davano il vino migliore in certi chateaux delle Graves e di Saint Emilion.

sperando nel fresco, alle nostre latitudini, non risolve questo problema.

**Perché la concentrazione ottenuta in vigna è così importante?** Perché fa il vino che non si confonde, il vino riconoscibile, il vino che esagera i suoi profumi, colori e sapori e riesce subito a imprimersi nel ricordo: negli anni si fa riconoscere, finché diventa lentamente un classico.

E con questa intensità il vino ha la capacità di avere "terroir", cioè il sapore particolare che ci fa dire: ah ecco quella cosa tipica di lì, è come tutti quei vini che vengono da lì, e "lì" è una certa zona geografica, un certo territorio che ha vicino un certo mare che riflesso in un certo cielo riversa una certa luce su una certa ghiaia che fa brillare i vigneti in un certo clima; una vena di catrame fa capolino nel sapore di tutti i vini di quella zona, e i viticoltori che se la trovano da sempre nel vino cercano di esaltarla o stanno attenti a non perderla. Piantando a sesto stretto, tenendo la resa molto bassa, usando certe tecniche, mi rendo conto che

qui a Trinoro, dove la vigna praticamente non c'è stata mai, ogni anno sempre di più il vino avrà la capacità di assomigliare a se stesso. All'inizio (per una trentina d'anni) è necessario che io stesso faccia il vino - che decida quando cogliere quale pezzo, perché anticipi e ritardi, anche leggeri, nella raccolta cambiano lo stile del vino più di quanto possa qualsiasi tecnica di vinificazione in cantina; dopo la fermentazione devo scegliere cosa e come assemblare, dalla gran scelta di vini diversi, per le decine di fermentazioni che vengono dalle decine di piccole vendemmie, le cose migliori da assemblare secondo un modello che si forma nel pensiero proprio mentre si scarta, si sceglie e si comincia a mescolare. In un posto antico e sedimentato come uno chateau di Bordeaux, che fa il suo vino da secoli, c'è un giro di mansioni: il direttore della vigna e il suo vice, il capo cantiniere e i suoi vice, promuovono la continuità dello stile attraverso il ciclo delle promozioni, per cui è inteso che il vino è fatto, da "le patron", cioè dallo chateau. C'est le patron qui fait le vin, le patron non mai l'enologo o il consulente. In un luogo nuovo in



Andrea Francetti

Italia, sarà le storia delle luci dell'annata a ispirare il proprietario.

**Il vigneto ben piantato attraversa le guerre,** perché la vite corta e tenuta bassa dura più di cent'anni; ma il vigneto non rimane uguale; il vino che si fa nelle epoche cambia, il terreno viene stravolto con azoto e potassio, le viti ingrassate dal letame per fare per esempio una quantità di uva maggiore e più verde, ma adatta per un vino invecchiato; più tardi il vigneto viene riportato quasi alla fame e le rese diventano di un terzo di quelle di prima, se cambia, come succede adesso, la moda. Il vigneto subisce quindi un'altalena di interventi perché obbedisce all'immagine, che cambia lentamente, del vino; quest'immagine è capricciosa almeno quanto lo stile dell'architettura o del vestire o delle automobili. Anche il vino "fatto più possibile a espressione del terreno" con il biologico, la biodinamica, ecc. non è che una nuova immagine.



## Tenuta di Trinoro in Valdorcaia

Il vigneto secolare, quindi, è il risultato di una serie lunghissima di cambiamenti. Il terroir di un vino non viene soltanto dal terreno e dal clima, ma dall'accumulo degli interventi, che inseguendo il cambiare dell'immagine del vino, sono stati ammassati su quel terreno.

Oggi, l'immagine che continua a riproporsi è quella della "restauro della natura"; è un'immagine stressata: siamo stati titanici, abbiamo esagerato troppo nei nostri interventi e ora dobbiamo essere più umili e "seguire la natura". Questo è il mercato del nuovo viticoltore, che quindi fertilizza meno, dopo anni di letame ora invece dà ai terreni il boro, il magnesio, e pure il silicio se è biodinamico. Per pensare il "terroir" entrano quindi in gioco i tempi; ma entra in gioco anche il tempo, un tempo intimo e

proprietà. Convien fare un vino da un minimo di tre uve che maturano in tempi diversi. Almeno una, ogni anno, riuscirà, per il suo ciclo, a incastrarsi in un percorso felice con la stagione. A Bordeaux hanno scartato via via fino a trovare uve che sono eccezionali: e ognuna, e per come si alleano.

Per questo ho copiato Bordeaux e, come lì, a gennaio febbraio si possono assemblare ancora più partite diverse di vino per fare ancora meglio il buon vino. Anche se il mercato per lunghi anni di successo ha regalato un certo sonno, un'abitudine alla quantità e quindi peggiorato ultimamente il vino di Bordeaux, è tutt'ora secondo me un vino imbattibile. La luce coinvolge con forza, in una vasta fotosintesi, le foglie della vigna e lo spirito del proprietario: il terreno lucente e il clima sono cose che si possono assegnare

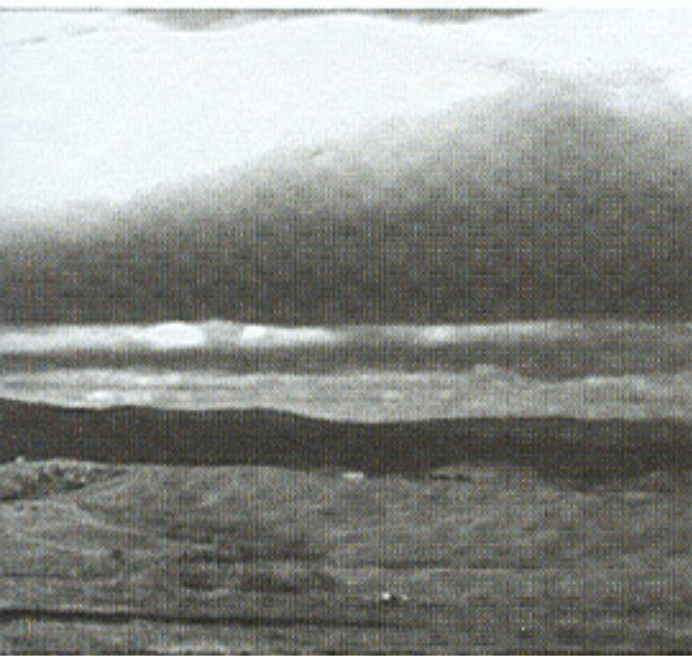


non storico, nel senso speciale in cui influisce sul viticoltore: l'anno con le sue verdi e rosse giornate, le mattine bianche e le notti, mentre il proprietario segue i suoi incerti pensieri e pensa ogni tanto anche alla vigna. Sicuramente questa permanenza sul territorio del proprietario è centrale per poter fare il buon vino: perché mentre la bella terra che lo circonda continua a reagire chimicamente, a confondere le mode passate, con l'acqua che scompare e ossida, le piante che lentamente ne risentono, impercettibilmente lo stile del vino si forma anche nella chimica del proprietario che sta e coltiva la sua preferenza, una preferenza che si sviluppa e cambia mentre è esposto alla luce della sua

quanto si vuole alla botanica, alla pedologia e alla meteorologia; c'è un regno però che queste cose si trascinano dietro e che giace nascosto nel vino: è un regno di cui anche noi siamo parte e che ci può smartire: è la natura stessa.

La fermentazione: la frutta ha una trasformazione eccezionale e diventa cosa nuova, mai vista. È come se la natura, anch'essa una cosa nascosta e mai vista, fosse sorpresa in questo dramma rosso e spesso come uno specchio. Il fondamento del "terroir" è questa facoltà del vino di avvertire delicatamente la presenza della natura; per cui, insieme a quei paesi con campanili un po' diversi da dove viene il vino in cui ficchiamo il naso

con passione, cerchiamo qualcosa anche di noi stessi. Per esprimere queste cose il vino deve fare la **fermentazione nello stato del lago poco profondo**, dell'acquitrino; la fermentazione avviene in recipienti piccoli e larghi, fino a 40 hl, riempiti a metà; le piccole partite riflettono le tante raccolte incamerate vendemmiano la vigna a macchie; la fermentazione continua spesso dopo la svinatura, per gli zuccheri alti del sud Europa, e la svinatura si fa senz'altro, dopo nove dieci giorni, il vino caldo, senza cercare di estrarre ancora di più dalle bucce, perché l'uva coltivata in quel modo cede in fermentazione presto tutte le sostanze necessarie alla concentrazione del vino. Mentre nella fermentazione bisogna spingere, affondare, aggiungere movimento a ciò che già si muove, nei due anni che seguono il vino va seguito



senza fare niente o quasi, lasciandolo prima, più al caldo, sulle fecce, in un crescendo di arricchimento fino all'estate dopo la vendemmia; poi, tolto dal legno, fino alla seconda estate, al freddo; si assaggia spesso mentre cresce, e si è meno preoccupati, dopo, perché si comincia a fissare. Tra questi due periodi cade la nuova vendemmia ed è il momento di togliere il vino dal legno, serve a distrarci.

Se il vino è così concentrato, anche dopo una vendemmia difficile con uve "corrotte", si produce lo stesso un vino che, quando ormai è uscito in bottiglia dalla cantina, continua a chiudersi e diventa sempre più crudo e tagliente almeno per i primi quattro anni. ▼

## Tenuta di **Trinoro**

53047, via val d'Orcia 15; tel. 0578/267110, fax 0578/267303.

Proprietario: Tenuta di Trinoro srl. *Al ricevimento:* Andrea Franchetti. *Cinque di riserva:* non possibili. *Etichette vitati totali:* 23. *Eucologia:* Andrea Franchetti anche responsabile della conduzione agricola.

u gti

★ Cincinnato Rosso di Toscana, 1999 (● C) % *casanove d'Affile*

★★ Palazzi Toscana Rosso, 1999 (● C) % *cabernet franc e merlot*

★★★ Tenuta di Trinoro Toscana Rosso, 1999 e 2000 (ha 16 17.200 ● L)

% *cabernet franc, cabernet sauvignon e petit verdot*

2000 (D.T.) 94

Andrea Franchetti, irritato dalla volubilità del merlot nella sua terra, l'ha messo al bando e, con ciò, ha segnato il destino del Palazzi. Non era indispensabile: il Tenuta di Trinoro 2000, di nuovo grande, sta facendo di questo personaggio unico, un mito e simbolo in diversi paesi del mondo, ad esempio in Inghilterra dove Jancis Robinson ha dedicato una rubrica sul Financial Times al racconto delle sue gesta. Egli, intanto, nuovo Alessandro Magno, è alla ricerca di altre terre da conquistare, la Sicilia nella fattispecie, e lo sbarco sull'Etna è già stato compiuto. (D.T.)

Documento, *EV n. 29, giugno 1996*

Ma sì, o bestia, anarchico vien dritto dritto da anarchia, civ'è sinonimo di libertà. È dilettante - scritto nel fondo in San Bernardino senese, rovinato poi da cattivi maestri - è l'intellettuale che agisce «non sulla spinta di un guadagno o di un riconoscimento, ma per amore di un disegno di più vasto respiro che stima un interesse inesauribile non ultimo quello di superare confini e barriere rifiutandosi di rimanere recluso entro una competenza e battendosi per idee e valori che trascendono i limiti di una professione».

Sono parole di Edward Said in quella sua opera "Dire la Verità", libro guida di un futuro finalmente civile. Va da sé: mi dan gioia ed orgoglio.

Andrea Franchetti, quanto al vino, è un professionista dilettante. (L.V.)

Caro Gino, non ho in mente molti aneddoti; mi ricordo che nel '92 quando cominciai a piantare diecimila piante a ettaro, venne

uno straordinario Monsignor Bualcan che davanti all'infuocato cemento di Trinoro, bestemmava i miei progetti e mi chiamava Monsieur Cheval Blanc. Aveva tirato gli squadroni a tutti i gran cru del Medoc. Dieci anni e duecentomila piante dopo, mi dice che verrà solo da me, perché assaggiati i risultati se piantasse ancora in Italia per la Francia sarebbe "un catastrophe", sempre ridendo e bestemmiano. (Andrea Franchetti)

