



## Il barone solitario che piace a Wine Spectator

18/11/2016 | di Luciano Ferraro

---

Sguardo lontano e giacca vissuta, Andrea Franchetti sembra uscito da una poesia di Baudelaire. Wine Spectator, la maggiore rivista del settore al mondo, ha appena definito la sua storia «una delle più iconoclaste, moderne e di successo del vino in Italia».



La casa-cantina della Tenuta di Trinoro

Robert Camuto ha raccontato la sua vita, dagli eccessi giovanili (con i baudleriani «balsami penetranti che rendono trionfanti, simili agli dei») alla vita solitaria in una casa-cantina a Sarteano, in Val d'Orcia,

provincia di Siena. A 67 anni, quasi astemio, parla del suo isolamento come un modo per trovare «la sintonia con la natura che si ritrova nel vino che faccio». Più che sintonia sembra un duello continuo che porta a trasformare l'incanto in forma liquida, rossa e potente.

Senza bagaglio tecnico, guidato «solo dall'istinto», Franchetti ha creato Tenuta di Trinoro. E lo narra senza slancio, come se tutto fosse stato deciso dal destino più che da se stesso. Lo stesso tono che usa anche per l'applaudito sbarco, pioneristico, sull'Etna («La tenuta di Passopisciaro? Un pastore per caso mi mostrò una cantina diroccata, bruciata dieci volte dai pastori. L'ho acquistata»).



Andrea Franchetti

Franchetti, barone come i suoi avi, fa aprire sul tavolo del ristorante milanese di Andrea Berton tre bottiglie del suo Trinoro. E racconta.

“

«La mia è una famiglia di commercianti ebrei del '300, banchieri e proprietari terrieri. Nell'800 aveva il monopolio delle carrozze al Nord. Quando gli austriaci gli impedirono di lavorare, i Franchetti diventarono patrioti risorgimentali. Poi il bisnonno Giorgio comprò e restaurò la Ca' d'Oro di Venezia, un mondo straordinario di arazzi, marmi rari e dipinti sul Canal Grande, donato allo Stato (venne offerto anche al Comune, che non si mosse). Il figlio di Giorgio, Carlo, alpinista, aprì la prima funivia di Cortina, a Pocol. Poi quella del Faloria. Io sono nato negli Stati Uniti, come mia madre. Sono vissuto a Roma, mio padre Mario si occupava d'arte».

Un viaggio in autostop in Afghanistan, qualche lavoretto, poi la nuova vita.

“

«Sono volato a New York. Conoscevo i buoni vini, così ho iniziato a importare bottiglie piemontesi e friulane in America. Le rivendevo con un ricarico pazzesco, 5 volte. Arrivai ad avere dieci uffici. Non riesco ancora a capire perché non mi sono arricchito. Comunque non mi andava di

restare lì. E a fine anni Ottanta tornai a Roma».



La cupola rosa della Tenuta

Prima di lasciare l'Italia Franchetti aveva comprato un casale toscano quasi in rovina con i soldi ottenuti vedendo un quadro di Cy Twombly, regalatogli da uno zio.

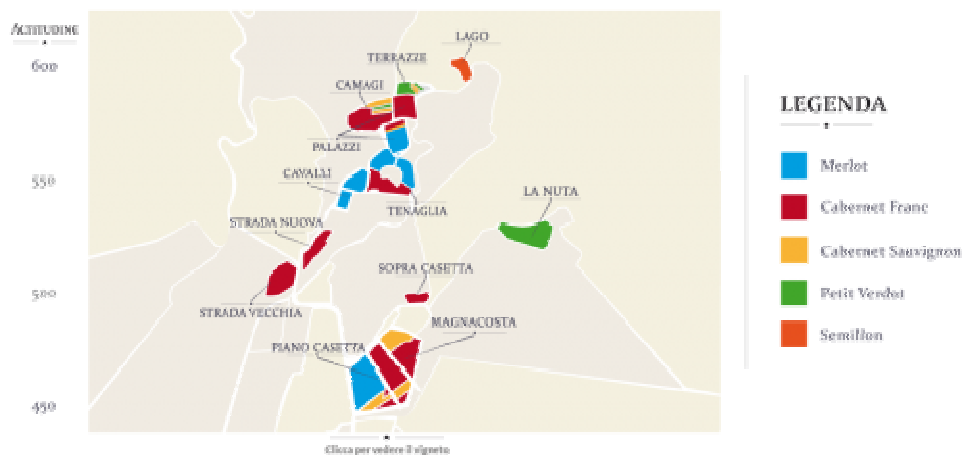
“

«Nel 1990 torno in Val d’Orcia a rivedere la casa dimenticata. Deserto, molti ruderi, molte vipere, paesaggio magnifico. Penso che il vino è il mezzo ideale per celebrare tanta bellezza. Restauro il casale, trovando scheletri durante gli scavi, e la torre con la cupola rossa che si affaccia su due palme. L’arredamento? Un paio di quadri di famiglia».

Venticinque ettari, fino a 600 metri d’altitudine.

“

«Cerco di imparare a Bordeaux, mi piace il Cabernet Franc. Voglio vini voluttuosi e comprensibili. Pianto vigne fitte, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Merlot, Semillon. Esce per primo Le Cupole nel 1995, poi il Tenuta di Trinoro». Il vino, assemblaggio rosso che cambia secondo l’annata, fa subito centro. «L’impostazione è bordolese, il pensiero è che i vini siano composizioni artistiche, il mio compito è capire la stagione mentre si forma».



La mappa dei vigneti della Tenuta

Ora le bottiglie sono 75 mila. Si sono aggiunti 3 cru di Cabernet Franc: Campo di Magnacosta e, usciti quest'anno dalla vendemmia 2014, Campo di Tenaglia e Campo di Camagi.

«Il singolo vino delle tre terre è più interessante e decifrabile degli assemblaggi. La potenza delle viti ventennali si fa sentire». Altro centro: Tenaglia e Camagi ottengono 95 punti da Wine Spectator, uno in più dell'ultimo Tenuta del Trinoro in commercio, quello del 2014. Che resta l'icona dell'azienda, 8 mila bottiglie vendute quasi tutte en primeur. Abbinare a un piatto di anguilla, a Milano si sono riflesse sulle lenti dei grandi occhiali di Franchetti tre bottiglie delle annate 2009 (la più toscaneggiante), 2011 (opulenta e setosa) e la 2012 (la più vigorosa). I «balsami penetranti» di Baudelaire.

Tag: Andrea Franchetti, Ca' d'Oro, Passopisciario, Robert Camuto, Tenuta di Trinoro, Venezia, Wine Spectator

## CONTRIBUTI >

**PARTECIPA ALLA DISCUSSIONE**



**> INVIA**