

Sicilia bianco Guardiola 2008 Passopisciario

Voglio arrivare con calma, gradualmente, lasciando volutamente decantare le emozioni, che sono state forti e quasi streganti, a parlare della mia prima visita, una rivelazione, in quel posto magico che è **la Tenuta di Trinoro** proprietà del barone **Andrea Franchetti** in quel di **Sarteano**, un altopiano situato tra la **Val d'Orcia** e la **Valdichiana**.

Voglio lasciare crescere in me la determinazione a scrivere quel che ho in animo di scrivere di quell'angolo di paradiso, dello spirito di avventura che ha portato Franchetti a decidere, a partire dai primi anni Novanta, di provare a produrre vino in un angolo di Toscana dove nessuno l'aveva mai fatto. Voglio trovare le parole giuste per descrivere questa scommessa donchisciottesca vinta soprattutto con se stesso e rimessa a dura prova, severissima, senza compiacenze, né compromessi, ad ogni vendemmia che Dio e Bacco mandano in terra.

Voglio pensare a quella luce, a quei colori intensi, a quella terra e a quei vigneti che ho fotografato, ad immagini che continuo a guardare per trovare il tono adatto per provare a renderli.

In questo processo graduale, *step by step*, che mi porterà a descrivere in toto questa prima visita, la visita ai vigneti e alla cantina – semplice ma splendidamente fornita – fatta con Erika Ribaldi, la più stretta collaboratrice di Franchetti, una donna forte e tosta contagiata dall'utopia del barone e animata a sua volta da altri sogni e da altri percorsi e strade da prendere, la degustazione dei vini, a pranzo, con le cose semplici e gustose cucinate da una di quelle cuoche di casa che sono il tesoro di tutte le tenute vinicole toscane, ho scelto di non parlare dei vini di Trinoro.

Mi sono risolto ad esordire raccontando quanto mi sia piaciuto e perché uno dei vini che Andrea Franchetti produce nell'altra realtà vinicola dove ha voluto mettersi alla prova, in quella **Passopisciario di Castiglione** di Sicilia dove questa figura di enologo-esteta saggia da qualche anno cosa voglia dire produrre vini nel cuore della Sicilia ed in quel posto speciale che sono le pendici dell'Etna.

Non ho scelto però, anche se l'ho provato e mi è piaciuto tantissimo facendomi sentire aria di Borgogna o se mi è consentito una vibrazione tannica quasi da Langa, il Passopisciario, prodotto da uve di Nerello Mascalese poste "lungo il fianco settentrionale dell'Etna nelle contrade Malpasso, Chiappemacine, Moganazzi, Feudodimezzo, Santo Spirito, Sciaranuova e Guardiola". Vigneti che sono posti da 500 a 1000 metri di altezza, e hanno età variante dai 60 agli 80 anni.

Il vino di cui sto per parlarvi è espressione di un vigneto che ha meno di dieci anni, è un bianco e non a base di Carricante bensì di **Chardonnay**. Non pensate, ci tengo subito a dirlo, al solito, banal-banano, legnoso e pesante Chardonnay siculo, simbolizzato dallo Chardonnay prodotto dalla notissima – so che avete già capito di chi sto parlando – azienda vinicola giovanil-mediatica che esordì nel 1995 facendo subito, anche per indubbie capacità di marketing e di comunicazione dei vari giovani, fratelli, sorelle e cugini, parlare di sé.

Qui la musica, e che musica, è completamente diversa, perché il **Guardiola Sicilia bianco** nasce da uva Chardonnay piantata nella terra vulcanica del versante Nord dell'Etna tra i 1000 e i 1100 metri sul livello del mare, ad un'altezza dove la resa è minuscola e il raccolto, benché ci si trovi in Sicilia, si fa intorno al 20 settembre. Quando la temperatura scende di sera intorno ai 10 gradi.

Vino fortemente studiato da Franchetti, che è sceso nell'Etna alla ricerca di posti freddi dove fare vino, con sperimentazioni diverse che l'hanno portato, per evitare di avere nel vino quell'alcol che dice di "odiare", a studiare la giusta epoca di raccolta – una vendemmia differenziata di 8-9 giorni, assaggiando le uve pianta per pianta, e a trovare un approdo di essenzialità, eleganza, sapidità e rigore.

Niente e estratti di legno, niente noiose note di vaniglia, niente tostature stile australiano o californiano in

questo vino di 13 gradi e mezzo, ma un affinamento fatto esclusivamente in cemento – ed in cemento sono numerose vasche dove anche i vini di Trinoro riposano lungamente in azienda prima di andare in bottiglia e partire alla conquista del mondo.

Uno splendido paglierino oro rilucente, pieno di energia, di luce, multi riflesso, di quelli che ad osservarli ti fanno pensare al sole nel bicchiere, ed un naso diretto, incisivo, sapido, nervoso, di eleganza suadente, con tanti agrumi, pompelmo rosa, cedro, e poi fiori bianchi e poca frutta esotica, ma la frutta che cresce in terra siciliana, ad impreziosire e scandire il bouquet, e poi con un frutto croccante, vivo, pieno di smalto e vitalità che ti conquista sin dal primo sorso, che si dispone lineare, sinuoso, più salato che dolce, rotondo il giusto, sul palato e rende la beva super contagiosa, piacevolissima, all'insegna della freschezza, del sale, del perfetto equilibrio tra tutte le componenti.

Uno Chardonnay personalissimo, etneo, vulcanico, più che siculo, a metà tra le inflessioni borgognone, ma una Borgogna da **Pouilly-Fuissé**, da **Saint -Véran**, o come amano definirlo da **or blanc de Bourgogne**, che da Puligny Montrachet, oppure un qualcosa che per il nervo viperino, il sale, lo scatto, la complessità e la nitidezza aromatica, mi ricorda le migliori interpretazioni del Cinque Terre.

Per dirlo con le parole di un poeta spagnolo, Gustavo Adolfo Bécquer, caro anche ad Eugenio Montale, *“sobre el volcán la flor”...*

Ma delle Cupole, del Tenuta di Trinoro che dire? Niente se non che ne parlerò, con calma, prossimamente, su questo blog, un po' di pazienza, prego...