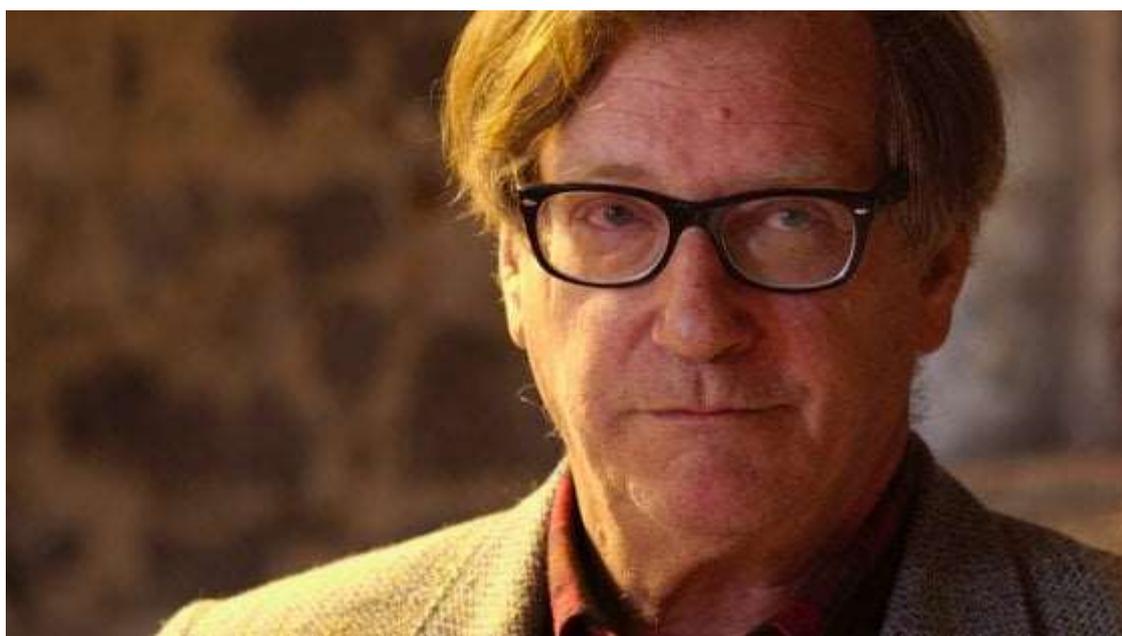


# Burbero e immodesto, talentuoso e sognante: Andrea Franchetti è il gemello dei suoi vini



*Una vita da imprenditore, poi l'amore per la Val d'Orcia e la vigna: una passione che non smette di regalare bottiglie emozionanti. Come quelle della verticale della Tenuta di Trinoro organizzata nella sua casa romana.*

di MANUELA ZENNARO

11 maggio 2018

Ci sono produttori avveduti che intorno al vino hanno saputo costruire un impero, poi quelli che appena le tasche lo hanno consentito sono andati sul sicuro aggiudicandosi la collaborazione di wine maker importanti, e ancora i neoromantici vignaioli naturali, quegli anarchici dell'enologia che ora devono fare i conti con una tendenza che li ha posti sotto i riflettori di una critica ancora indecisa tra entusiasmo e avversione. E poi c'è lui, **Andrea Franchetti**, una specie di Heatcliff di Cime Tempestose dall'espressione poco incline al

sorriso, con quell'aria stazonata quanto basta da non incoraggiare eccessive confidenze.



Condividi

A differenza di Heatcliff, Franchetti è di nobile estrazione, nato a New York e vissuto a Roma, un passato nella distribuzione dei vini italiani all'estero e un talento nella cura di vigna e cantina scoperto solo a quarant'anni. Talento che pare emerso per caso – a sentir lui – e che lo ha posto al centro dell'attenzione da parte del gotha del giornalismo enogastronomico mondiale. I suoi vini sono magici, potenti e costosi, dotati di eccezionale longevità ed estremamente preziosi. Wine Spectator li ha definiti tra i migliori rossi toscani e chiunque li abbia degustati ne parlerebbe per ore, tante sono le sfumature sprigionate da quel nettare umorale, che versato nel calice diviene sempre più coinvolgente ogni minuto che passa. La casa romana di Franchetti gli somiglia perfettamente. L'appartamento è ampio e situato in un antico palazzo del centro storico – *ça va sans dire* – ma sembra quasi un luogo di passaggio, con libri e oggetti sistemati alla rinfusa. Il grande tavolo del soggiorno è imbandito con 6 annate di [Tenuta di Trinoro](#), prodotte nella Val d'Orcia e disponibili per una verticale fai da te, con il solo supporto di un libricino che – come precisato all'interno – riporta note relative alle annate “scritte di pugno come un diario di bordo e per questo non omogenee”. Dunque, per sapere qualcosa di più, non resta che avvicinarlo.

“In Val d'Orcia ci sono arrivato nel 1980 – racconta Andrea Franchetti - quando non c'era niente e nessuno, solo pochi dirocchi. Ancora oggi è così e penso che nulla cambierà nel prossimo futuro, in quanto nel frattempo sono subentrati numerosi divieti. La gente non ci voleva andare, perché non sapeva come ricavare di che vivere da quel terreno argilloso. Era ed è tuttora un territorio spopolato, un giorno trovandomi lì vidi una casa completamente diroccata, con un albero di fico che cresceva dentro le mura. L'acquistai, ma subito dopo me ne dimenticai per andare in America, dove mi occupavo di

distribuzione di vini italiani”. Sei anni dopo la decisione di tornare in Italia, e precisamente in quell’edificio abbandonato quasi di fretta. “Ero deciso a ristrutturarlo – continua – ricordo che era maggio, ho preso un materasso, l’ho buttato a terra e ho dormito lì. Subito mi è sembrato tutto talmente bello che sono rientrato a casa a Roma, ho preso dei vestiti, dopodiché sono uscito e mai più tornato”.



Condividi

Quasi un esilio volontario, durato 25 anni durante i quali Franchetti si prende tutto il tempo necessario per riflettere sulla direzione del suo futuro. “Sono stati 25 anni benedetti quelli in cui sono rimasto da solo in Val d’Orcia – ricorda -. Ho iniziato piantando e poi imparando a fare il vino, con il tempo. Le giornate erano infinite, invase da una miriade di colori. Avevo quarant’anni, e fino ad allora avevo vissuto una vita in città, ma sentivo il bisogno di fare questa esperienza mitizzando la campagna, e facendomi mitizzare da lei. Così ho pensato, come tutti, di fare il vino più buono del mondo e per questo sono andato a Bordeaux, a imparare. Poi sono tornato e anno dopo anno sono diventato bravissimo, scoprendo in me un talento che non sapevo di possedere, questa è stata la grande fortuna. Ho imparato a riconoscere gli elementi essenziali da subito, e una volta impadronitomi della tecnica sia in vigna che in cantina, ho cominciato a piegarla alle mie esigenze”.

Non una parola su impianti, allevamenti e vinificazioni varie, ma tanta poesia. E il racconto continua, con un tenore romanzesco difficile da collocare nel tempo. “Chi fa questo lavoro intraprende una nuova esperienza che lo porta a diretto contatto con la natura – afferma Franchetti -. Ad esempio la primavera vissuta in città è spesso identificata con l’insorgere di disturbi del sonno, mentre in campagna arriva con fragore, come fosse un urto, e a te non resta che viverla completamente. Quando le condizioni climatiche sono difficili, ad esempio con la siccità e il solleone, quando sembra che tutto stia per bruciare e anche quando ci sono le grandi gelate ti senti come il protagonista di un racconto di Conrad, e

naturalmente tutto questo ti cambia e ti trasforma. Vivi una situazione estrema e ci puoi anche lasciare la pelle. Poi con la primavera tutto si riempie di luce e tu ti immergi nel lato poetico di questo lavoro. Il vino ne risente, perché avviene un aggiustamento dello stile che deriva dall'influenza poetica che il territorio esercita su di te".



Condividi

La prima bottiglia di **Tenuta di Trinoro** uscita sul mercato risale al 1997. In principio Andrea Franchetti fa conoscere e apprezzare il suo vino ai francesi, portandolo alla *settimana en primeur a Bordeaux* grazie a un amico mercante che mette la sua bottiglia in fila con i grand cru. Il successo è immediato "mentre in Italia del mio vino non se ne sapeva ancora niente – ricorda -, a Bordeaux la produzione del 1997 fu accettata da subito entusiasticamente. Ma, come nella moda, anche nel vino lo stile cambia e negli anni '90 andava un vino completamente diverso". Nel tempo prende corpo anche un'altra realtà, totalmente diversa per luogo e natura. "Trinoro è stata un'esperienza solitaria in un luogo solitario – continua - mentre quella dell'Etna è un'esperienza sociale. Lì ho trovato 100 produttori che producono entusiasticamente vino, a Randazzo senti ragazzi di 17 anni parlare di terroir e di cru e hanno la capacità economica per curare tutto l'indotto. D'altra parte c'è stato un successo quasi eccessivo e questo per me è stato importante perché all'inizio non riuscivo a capire quell'uva, il Nerello Mascalese, ero preso dal vulcano più che altro sotto l'aspetto tecnico. Non ho subito la spinta poetica della Val d'Orcia, ma la Sicilia è il nostro Oriente ed è bene che ci sia un vino così chiaro, grasso, complesso e cosmico.

### **Tenuta di Trinoro in verticale**

I vini sono caratterizzati da estrema longevità, potenza ed eleganza, composti in percentuali variabili di *Cabernet Franc* (in prevalenza), *Cabernet Sauvignon*, *Merlot* e un

piccolo apporto di *Petit Verdot*. Nelle annate 2011 e 2000 il Merlot è assente e per tutte l'invecchiamento è avvenuto in barrique nuove di rovere francese, con sosta da 6 a 8 mesi secondo le annate. "A livello scientifico non è stato ancora spiegato il motivo per cui alcuni vini si conservino perfettamente per 50 - 60 anni e altri no – dice Franchetti -. Abbiamo scoperto che questi vini hanno una seconda e una terza vita, sono estremamente eleganti e d'altra parte stando lì e non facendo null'altro che questo, alla fine sono riuscito a ottenere il risultato sperato. Mi occupo di tutto in prima persona, laddove molte aziende non fanno che assumere wine maker, e questa è la fine. La natura fa il suo corso insieme alla mia, un corso il più possibile accademico, e secondo la poetica per cui l'età muta come le stagioni, ho colto l'opportunità datami dal vino di racchiudere in ogni bottiglia un anno di esperienza e di immaginazione".

### **2015**

Il più divertente, ancora giovane eppure carrozzato a dovere, figlio di una grande annata. "È un vino potente ma finissimo, perché gli ho dato una gran filtrata".

### **2013**

Il più fresco, maturo in bocca più che al naso, ma con enormi potenzialità. "Annata piccola e deliziosa come uno specchio che riflette la 2015".

### **2011**

Il più austero, un concentrato di potenza e grande persistenza. "È il vino dell'Ade: impressionante, tenebroso, gigantesco. E lo sarà sempre di più. Quasi tutto Cabernet Franc".

### **2009**

Il più armonico, regala un sorso di incredibile forza e finezza, estremamente equilibrato. "È l'armonia di Apollo, si è incastrato da solo nelle proprie fessure e nelle proprie forme. Io ho dovuto solo aspettare e vedere che cosa sarebbe successo. È un vino perfetto".

### **2007**

Il più dinamico, un susseguirsi di freschezza, complessità, opulenza. "È un vino che corre in avanti troppo velocemente. E presto avrò paura di tirarlo fuori per i tasting".

### **2000**

Il più sontuoso, con una trama polposa e vellutata e incedere elegante. "Un vino *slurp*, godibilissimo, fatto quando le piante erano ancora giovani e a base quasi esclusivamente di Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon. Vuole rinascere a tutti i costi".

