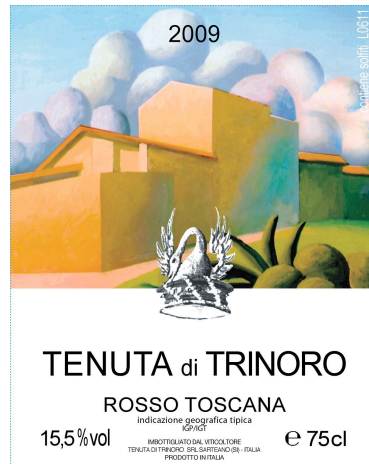




TENUTA DI TRINORO

Via Val d'Orcia, 15 - 53047 Sarteano (SI) – Italy – tel.+39 (0) 578 267110 fax +39 (0) 578 267303

www.trinoro.it



TENUTA DI TRINORO 2009

Mentre si assesta, il vino del 2009 sembra sovrapporsi come se ogni elemento del corpo fosse ripiegato su sé stesso. E meno austero degli altri anni, e più fruttato. Sul palato il sorso cammina fitto come quando si fa scorrere un mazzo di carte nuove, molte sono ancora attaccate e tra i groppi balena qualche colore. Ciascuna delle quattro uve ha dato un vino maturo senza essere surmaturo che non cede al fasto nemmeno un po' della concentrazione. Questa intensità è l'effetto della persistente fertilità, delle foglie così verdi dei vigneti in questi anni leggermente tropicalizzati; le piante, per troppa ricchezza, non schiariscono e stridono fino all'inverno con il resto dei colori dell'autunno. Anche la stagione non si rompe; per fortuna non piove e si aspetta; le uve maturano lentamente perché le piante non sono stressate e al raccolto sono ricche di sali: a Trinoro quest'anno molte fermentazioni hanno cominciato a bloccarsi per questi mosti traboccanti di sostanze. Alla fine, dopo mille interventi in vigna e in cantina, la battaglia per la digestione della clorofilla ha lasciato sul campo salinità e tannini, cioè un grosso corpo del vino che si presterà a un lunghissimo invecchiamento.

I vigneti del 09 sono stati energici e puntuali in tutte le fasi, reduci da un 2008 di sostanziale riposo e trovandosi in terreni ben fertilizzati dalle lunghe piogge di quest'inverno; vista la fertilità, alla fine di giugno ho ridotto di un terzo la parete fogliare per costringere le piante a cercare nei chicchi l'acqua necessaria per superare i torridi luglio e agosto: i chicchi infatti si sono ridotti ma le piante non si sono bloccate: a settembre hanno tirato di nuovo acqua dal terreno e le casse d'uva pesavano il 30% più degli altri anni. In cantina ho aperto i rubinetti delle vasche appena riempite, salassandole tutte per circa un quinto del peso.

Abbiamo raccolto i Merlot il 27, 28, 30 settembre e il 1 ottobre; i Cabernet Franc il 5, 9, 13 e 20 ottobre; i Cabernet Sauvignon il 21 ottobre e il 1 novembre; i Petit Verdot il 27 ottobre. L'assemblaggio mi ha lasciato a lungo incerto perché era difficile scegliere tra tanti vini così buoni; alla fine ho usato 15 vini per fare 700 casse di Tenuta di Trinoro da circa cinque ettari disposti tra 600 e 450 metri sopra il mare. Le percentuali di varietali risultano: Merlot 42%, Cabernet Franc 42%, Cabernet Sauvignon 12%, Petit Verdot 4%.