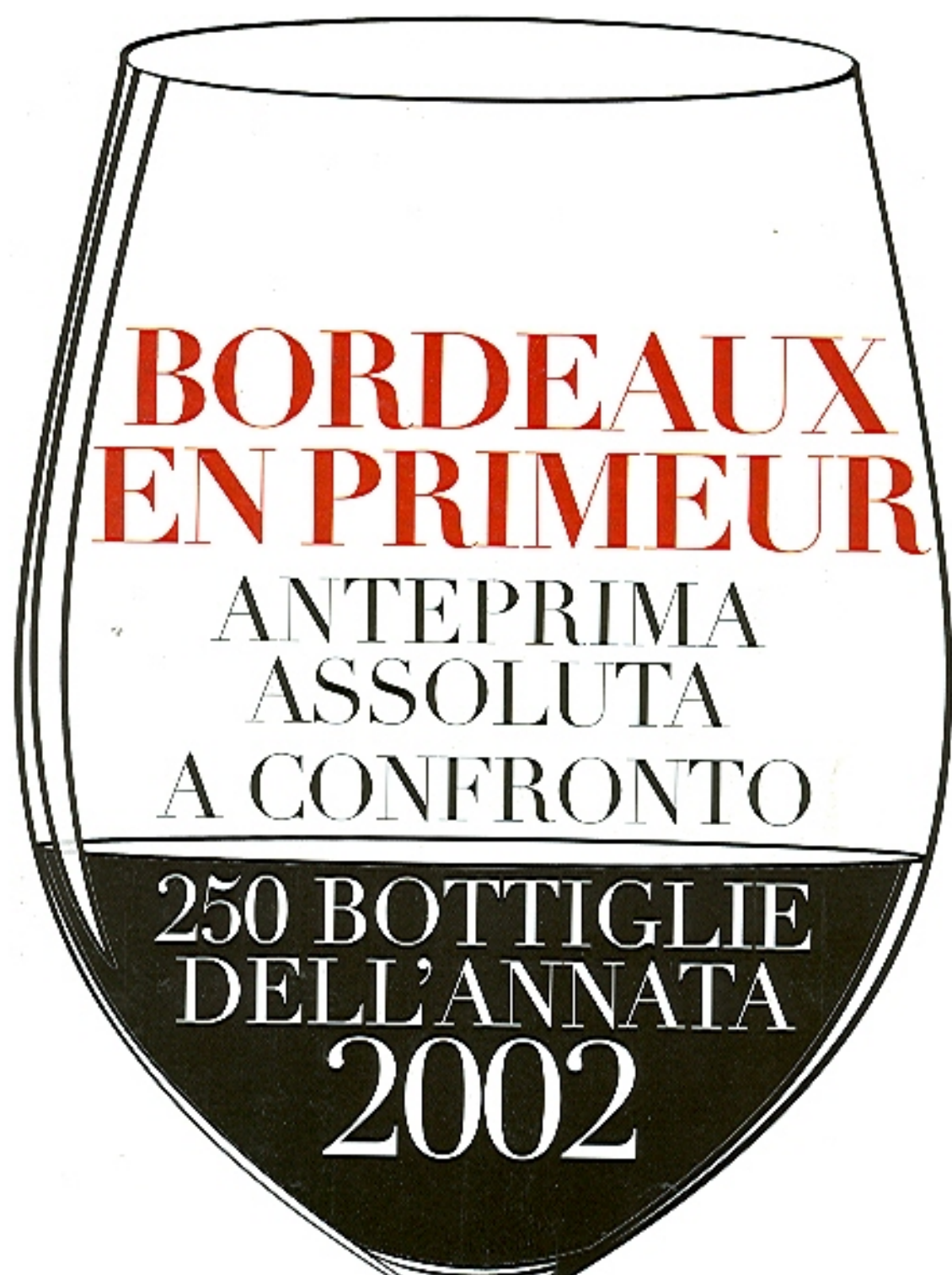


# SPIRITO di VINO



**BORDEAUX  
EN PRIMEUR**

ANTEPRIMA  
ASSOLUTA  
A CONFRONTO

250 BOTTIGLIE  
DELL'ANNATA  
2002

**Trinoro, alla scoperta di un vino ricco di mille sorprese**

**Capannelle, un'oasi di relax in Chiantishire**

**Moscato di Noto 1880, degustazione di sorsi di storia**

# Un mattino con il **Trinoro** in bocca

di **BRUNO PETRONILLI**  
foto di **MASSIMO PACIFICO**



A Sarteano, nel Senese, *Spirito diVino* incontra Andrea Franchetti, il proprietario della Tenuta Trinoro, l'uomo che cinque anni fa sbalordì Bordeaux con un vino a quei tempi sconosciuto e ora già leggenda





## La condizione essenziale per riuscire a produrre un vino davvero straordinario? Stressare la pianta: solo in questo modo il frutto matura prima

«Voglio semplicemente fare il vino più buono del mondo»: queste parole, in un dialetto «fusion» anglo-toscano, sono le prime che Andrea Franchetti pronuncia quando, a bordo del suo fuoristrada, incominciamo a ballonzolare tra una vigna e l'altra. Siamo a Trinoro, vicino a Sarteano, in una delle zone per così dire a minore frequenza vinicola del Senese. «La prima volta che giunsi nella Val d'Orcia mi colpì la luce secca e accecante nell'aria», continua Franchetti che, da queste parti,

arrivò quasi per caso alla fine degli anni 80. «Ho sempre vissuto di eccessi: ho lasciato la scuola presto, ho girato il mondo, ho maturato tante esperienze. Poi, vent'anni fa, mi sono trasferito a New York e ho incominciato a importare negli Stati Uniti vini italiani». La storia della famiglia Franchetti ha origini nel '600: mercanti, banchieri, mecenati, artisti. Ma Trinoro non è l'ultima delle mille imprese della secolare dinastia, Trinoro è Andrea Franchetti: «Alla fine degli anni 80 andai a Bor-

deaux a vedere come si faceva il vino», e intanto il suo pensiero era tutto per quella tenuta in Val d'Orcia di cui si era perdutamente innamorato e dove oggi vive isolato, quasi da eremita. «Imparai le tecniche e, alla fine, mi decisi a fare i primi impianti a Trinoro». Ovvio che la scelta fu quella di piantare cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot e petit verdot. «Non scelsi il sangiovese soltanto perché non mi piace», dice. Elementare, diremmo noi. «Il terreno era un conglomerato di

creta e roccia, quindi cominciai l'impianto nelle zone più scie un metro per un metro». Concentrazione, diradamento, bassezze, tutte parole che per i contadini di allora avevano un significato quasi eretico: «Usai le selezioni clonali dell'Istituto di Blanc di quelle a chicchi più piccoli, oltre a selezioni massiali molto vecchie che tradizionalmente davano il miglior risultato in certi châteaux delle Graves e di St. Emilion». La scelta del Franchetti bordelais è assoluta: 10mila ceppi per



La lunga teoria di scarponi, a dimostrazione di un patron che vive la vigna in una dimensione rurale. Mai come in questo caso le scarpe sono lo specchio del



taro e piante di 1 metro con cinque grappoli ognuna. «Le piante devono essere costrette a vivere debolmente e, se si riesce a farlo, daranno la possibilità, dopo il diradamento, di fare un grande vino». Mentre camminiamo in questa fitta trama di piantine, la forza della sua convinzione aumenta a ogni passo. «È necessario che la pianta concentri le sue trasformazioni, così si può cogliere più tardi; l'aria passa tra un chicco e l'altro e la muffa non attacca; dando scarso nutrimento alle piante, con



## L'eccesso è il denominatore comune della vita di Andrea Franchetti: da qui il desiderio irrefrenabile di voler produrre il miglior vino del mondo

radici fitte e vicine, si rende più alto l'ispessimento delle bucce e si affretta la maturazione. Stressando la pianta il frutto matura prima». Andrea Franchetti è un fiume in piena, insiste nello stress come unica alternativa per una viticoltura vincente, incalza e si ripete come se non fosse convinto di averci persuaso. La descrizione di questa maniacale tecnica quasi stona in questo eremo di tranquillità e serenità che è Trinoro: «La concentrazione in vigna è tutto: così si ottiene il vino che non può esse-

re confuso, quello riconoscibile, che esagera i suoi profumi, finché diventa lentamente un classico». Gli chiediamo i motivi delle sue scelte, del rischio di snaturare il territorio, della opportunità di trasportare un pezzo di Médoc a Sarciano. La risposta è quasi un rimprovero: «È proprio così che il vino ha la capacità di creare il terroir: tenendo la resa bassa e usando certe tecniche, qui a Trinoro, dove la vigna non c'è mai stata, ogni anno il vino avrà la capacità di assomigliare a se stesso».

Forse ci siamo concentrati troppo sul metodo e abbiamo quindi sottovalutato l'amore spassionato per il vino di questo uomo schivo e riservato: ci sta dando la sua versione di terroir, la sua idea di come si ottiene un grande vino, mirabile e unica combinazione di fattori non replicabili. «C'est le patron qui fait le vin», spiega orgoglioso Andrea, «è necessario che sia io a fare il vino, che sia io a decidere quando cogliere, che cosa e come assemblare. Io, non l'enologo o il consulente».

Pensare al terroir significa considerare tanti elementi di e, soprattutto, porre la massima attenzione al fondamentale: il tempo, quello intimo, quello storico. Andrea ci invita: ci incamminiamo lungo la stradina che porta all'antica casa colonica proprio in cima alla collina. Da qui si domina tutta la proprietà: i 23 ettari di vigna e boschi, in lontananza scorgiamo piccole macchie dove sono stati visti gli animali. Sembra veramente di cogliere il concetto di ter-



2000

2000



TENUTA di TRINORO

TENUTA di TRINORO

ROSSO DI TOSCANA

ROSSO DI TOSCANA

Indicazione geografica tipica

Indicazione geografica tipica

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE  
DA TENUTA DI TRINORO SRL - SARTEANO ITALIA

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE  
DA TENUTA DI TRINORO SRL - SARTEANO ITALIA

e 75 cl

e 75 cl

TENUTA di TRINORO

ROSSO DI TOSCANA

Indicazione geografica tipica

PRODOTTO E IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE  
DA TENUTA DI TRINORO SRL - SARTEANO ITALIA

e 75 cl

Un primo piano della produzione top della Tenuta di Trinoro. I vini, costosi e simili, hanno suscitato tra gli addetti ai lavori, al contempo entusiasmi e perplessità.

## Tenendo la resa bassa e usando certe tecniche, qui a Trinoro, dove la vigna non c'è mai stata, ogni anno il vino avrà la capacità di assomigliare a se stesso

intimo e non storico. Entriamo nella casa dalla grande cucina al pian terreno: l'impressione è di violare un'intimità profonda a cui Andrea tiene tanto. Ci addentriamo quasi timorosi: ogni stanza è arredata con uno stile singolare, con ornamenti poveri, quasi che una irrefrenabile forma di indolenza avesse sottomesso il desiderio di restauro e di ostentazione. Poi ci accorgiamo che è tutto voluto, che Andrea ha ristrutturato completamente la casa restituendole l'antica e legittima sobrietà.

Ci sediamo, pranziamo, continuando a parlare amabilmente, degustiamo le annate 2000 e 2001 dei vini di Trinoro (Le Cupole e Tenuta). Andrea ci racconta quando furono proprio i francesi a decretare il successo del suo vino, nel 1997: certo loro non sapevano che era un prodotto italiano, ma è così fine, equilibrato e persistente che avrebbe ingannato chiunque. Proseguiamo nella degustazione: a ogni assaggio Andrea ci illustra i problemi che ha incontrato e le soluzioni che ha adottato; nel frat-

tempo, il nostro palato si compiacce nell'assaporare il frutto di tante fatiche. Niente affatto paghi, stappiamo anche un Cabernet Franc in purezza (il vino della casa) e il Cincinnato 2001, cesanese al 100% e unica italiana eccezione che Andrea ha concesso a Trinoro. «Il vino, in fondo, assomiglia a chi lo fa»: questa è la frase di Andrea che resta più impressa in noi e ci accorgiamo di quanto sia vero, di come questi vini svelino il reale spirito di una persona che amici comuni aveva-

no descritto quasi refrattaria ad aprirsi al prossimo. Ma oggi non è così, sembra di sognare, uniti e spensierati in nome dell'amore per il vino. Le ore passano, i bicchieri aumentano, ma l'atmosfera quasi spirituale che ci siamo costruiti assaggio dopo assaggio svanisce di colpo all'odioso squillo di un telefonino: il molesto scampanello ci riporta sulla terra, è tempo di riprendere la strada di casa e di salutare Andrea. Lo lasciamo solo nel suo «monastero» con la gelosa promessa di rivederci presto.

