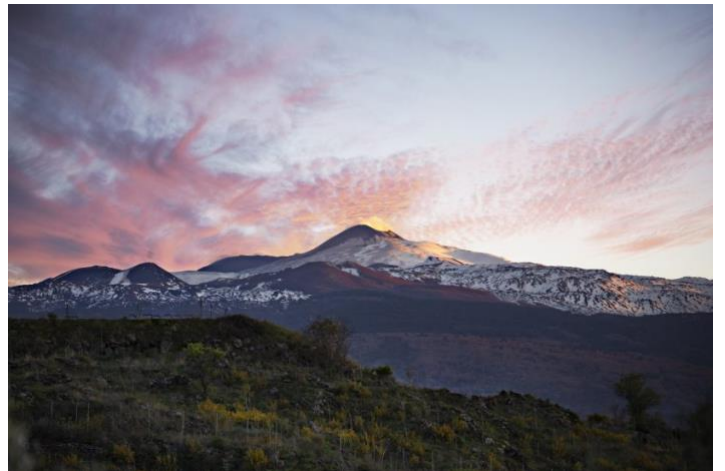


Tenuta di Trinoro e Passopisciario, il futuro nella continuità. Parola di Benjamin Franchetti

A WineNews si racconta il figlio di Andrea Franchetti, tra i produttori più illuminati e anticonformisti del vino italiano





Continuare nel solco tracciato da Andrea Franchetti, tra i produttori più illuminati e anticonformisti del vino italiano - capace di creare due tenute icona come la Tenuta di Trinoro, in una zona della Val d'Orcia celebre, ma non per il vino, e Passopisciaro, su un Etna che all'epoca non era al centro dell'attenzione come oggi - dando continuità alla squadra che ha costruito negli anni; realizzare progetti già previsti prima della sua prematura dipartita (5 dicembre 2021), come aggiungere un anno in bottiglia la Tenuta di Trinoro prima del suo arrivo sul mercato, ma anche investimenti nelle cantine e nell'accoglienza; innovare dove si può e dove serve, per valorizzare quanto nella tradizione e nella storia c'è di buono ed imprescindibile: riparte, o meglio continua da qui, il percorso delle due tenute e di una bella storia del vino italiano, che ora sarà guidata da Benjamin Franchetti, uno dei figli di Andrea (con i fratelli Cody, Giordano e Baldassarra), che si racconta a WineNews.



“Diciamo che si continua, si cresce su fondamenta solide. Quello che ho voluto dire a tutta la squadra - sottolinea Benjamin - che è quella che ha seguito negli anni mio padre nel suo percorso, è che di fatto, per lui, la cosa più importante non era creare una “legacy”, un'eredità personale. **Non voleva che fosse ricordato Andrea Franchetti, ma che fossero conosciute sempre di più le aziende che ha creato, perchè per lui è sempre stato più importante mettere davanti il nome Tenuta di Trinoro e Passopisciaro, l'obiettivo è sempre stato quello di creare aziende capaci di restare nella storia, diventare riferimenti del vino italiano. E per farlo è sempre stato convinto che fosse fondamentale costruire la squadra, e ha lavorato molto duro su questo. Era una presenza molto forte, che si notava, ma era anche una persona che sapeva dare spazio a tutti e soprattutto ai giovani”.**

Giovani come Benjamin, che non è nuovo in azienda. “Ci sono dal 2016, non mi è “caduta addosso” così all'improvviso, la conosco molto bene. Da anni, con il team, parliamo e ci confrontiamo regolarmente. A Tenuta di Trinoro ci sono persone come Lorenzo Fornaini, che di fatto ha seguito mio padre come enologo, fin da subito dopo l'Università, ha fatto lo stage in azienda e poi è rimasto. E per mio padre era

un riferimento, ci si trovava come gusto e visione di vino, come sensibilità, e questo suo modo di fare il vino lo vedo in Lorenzo che sarà sempre più di riferimento. E vale anche per il direttore-enologo Calogero Portannese. Lorenzo non ha neanche 30 anni, Calogero 31 anni, quindi parliamo di persone molto giovani, che hanno ruoli operativi fondamentali in azienda (e che insieme, con Andrea Franchetti, hanno firmato l'annata 2019 del Tenuta di Trinoro, 100/100 per "Robert Parker Wine Advocate", la cui firma dall'Italia è Monica Lerner, ndr). Mentre a Passopisciaro c'è, Vincenzo Lo Mauro, direttore-enologo, che c'è dal primo giorno, da 20 anni, e aveva un rapporto fortissimo con mio padre. Nessuno meglio di lui può continuare la visione di mio padre sull'Etna. **Il mio obiettivo - spiega Benjamin - è fare emergere ancora di più questo team di persone, che ci sono da molti anni, e che conoscono benissimo la visione e la sensibilità di mio padre. Io farò il regista di questo team, ho avuto la fortuna di avere avuto un rapporto molto bello con mio padre, e ho un'idea solida e chiara di quello che avrebbe voluto continuare a fare.** I vini immaginati e creati da mio padre hanno vita propria, un'identità che trascende l'artefice. Il nostro compito adesso, in Toscana come in Sicilia, è quello di mantenere viva l'espressione unica dei vigneti delle proprietà e continuare a tradurre questi territori nei magnifici vini che generano".

Ed allora, viene da chiedersi quali progetti ci siano nel futuro di Tenuta di Trinoro e Passopisciaro. "Abbiamo iniziato con qualche cambiamento, idee già di mio padre - spiega Benjamin Franchetti - che portiamo avanti: per esempio, dalla vendemmia 2020, il Tenuta di Trinoro farà un anno in più in bottiglia, quindi non uscirà sul mercato quest'anno ma l'anno prossimo, perchè l'idea è di valorizzare ancora di più il Tenuta di Trinoro. Per mio padre questa bottiglia aveva un'importanza speciale: parlava sempre dell'azienda ma spesso anche del Tenuta di Trinoro come singolo vino, e quindi per valorizzarlo ancora di più abbiamo pensato che fosse giusto darli un distacco temporale maggiore da tutte le altre etichette, e quindi quest'anno non uscirà, ma uscirà nel 2023. Poi lavoreremo sulla cantina, e su una nuova area per l'accoglienza e la degustazione, e questo anche a Passopisciaro. E ci sono anche tante altre idee, che, però, vanno messe a punto prima di essere comunicate".

Quello che, invece, non cambierà mai, aggiunge ancora Benjamin, sarà la priorità data al concetto della qualità sopra ogni cosa. **"La cosa fondamentale, la lezione di mio padre, è sempre stata che la qualità viene prima di qualsiasi altra cosa. È e resterà la prima cosa. La richiesta del Tenuta di**

Trinoro (la produzione è sulle 10.000 bottiglie all'anno, ndr) oggi è altissima, potremmo vendere 10 volte le bottiglie che facciamo, ma non ci facciamo tentare da questo. E poi, per il modo di essere mio e del team, terremo ancora di più le orecchie aperte su quello che succede fuori dall'azienda, nei mercati. Lavoreremo di più per conoscere altri territori e produttori, per imparare. Penso che si possa sempre innovare anche nel vino, anche sul fronte della qualità e di quello che vuol dire qualità”.

D'altronde, l'innovazione fa parte della giovane storia di Benjamin Franchetti, che è anche co-fondatore di una realtà, Agricola Moderna, che si occupa di vertical farming. **“Io credo che nel vino, che ha una lunga storia alle spalle, vadano uniti due mondi, l'innovazione e la tradizione, senza pensare che le cose vadano sempre fatte allo stesso modo, o come dicono i più. Prendendo come esempio mio padre, lui quando è andato in Val d'Orcia a fare vino, senza aver studiato né enologia né agronomia, si è sentito dire che voleva fare vino dove crescevano solo patate. Ed oggi, invece, qui nasce uno dei vini più apprezzati nel mondo. Penso che si può innovare tantissimo nel mondo del vino, ma ascoltando ed imparando dalla tradizione. L'innovazione, oggi è una necessità.** Ogni anno il clima cambia, lo vediamo in vigna che è uno dei posti in cui si nota di più, ogni anno dobbiamo investire di più per riscaldare le vigne quando ci sono le gelate, e in cantina per poter raffreddare la temperatura quando è troppo caldo. L'innovazione, anche in questo senso, è necessaria, e io posso portare un po' il mio background dal mondo dell'innovazione per “assistere” questo mondo che si porta dietro una storia lunghissima del fare vino”. L'uomo, diceva Andrea Franchetti, si realizza in quello che crea. E lui ha creato una storia nata da un sogno, quella di Tenuta di Trinoro e Passopisciaro, che continua oltre il suo sognatore.

Focus - Il ritratto: Tenuta di Trinoro

L'azienda, situata nei pressi di Sarteano, ai margini della Val d'Orcia nel sud-est della Toscana, conta 16 parcelle vitate per un totale di 24 ettari, tutti compresi tra i 450 e i 650 metri sul livello del mare. Il vino simbolo, Tenuta di Trinoro, è una cuvée variabile di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot, provenienti dalle migliori vigne della tenuta. La gamma di Tenuta di Trinoro comprende poi I Campi, tre singoli appezzamenti di Cabernet Franc, il Merlot in purezza Palazzi, Le Cupole, versione più giovane e accessibile dei vigneti della Tenuta, e il Bianco di Trinoro, principalmente a base Semillon.

Focus - Il ritratto: Passopisciario

L'azienda, appoggiata sul versante nord del vulcano, conta su 26 ettari di vigna piantati principalmente a Nerello Mascalese (spesso viti a piede franco di 80/120 anni di età). Oltre a questo, alcuni filari sono dedicati a Petit Verdot, Cesanese di Affile e Chardonnay. Franchetti è una cuvée a base di Petit Verdot e Cesanese d'Affile; i cinque cru di Nerello Mascalese esprimono l'identità ciascuno della sua contrada, mentre Passorosso e Passobianco sono le voci "democratiche" di Andrea Franchetti sull'Etna.