

SOMMARIO

36

Esclusiva celebrazione
LA DEGUSTAZIONE
DEL SECOLO

44

Produttore di scienza
IL SIGNORE
DEL PINOT NERO

48

Patrimoni italiani
LE VITI CHE
ARRIVANO IN CIELO

54

Pragmatismo e sensibilità
PRONTI,
PARTESA, VIA!

58

Bioeccellenze di collina
COLTIVARE
LA BELLEZZA

66

Rallentare è un'arte
LA LONGEVITÀ
NEL DNA

72

Astrazione figurativa
IL FANTASTICO
MONDO DI LIU

78

Il contrappunto
IL FRUTTO PURO
DI TRINORO

divini SPIRITI

03 Binomio sempre vincente

04 Monferrato distillato

06 Spiriti in espansione

10 Provatì per voi

12 Secolare quintessenza di terra

16 Notizie distillate

72



RUBRICHE

08 Doppia immagine

10 Botte e risposta

12 Appuntamento d'Vino

14 Parole di presidente

16 Positive contaminazioni

18 Toscani della costa

20 Luminose conferme

22 Rossi & Co.

24 Eccellenze in bolla

26 Perlage

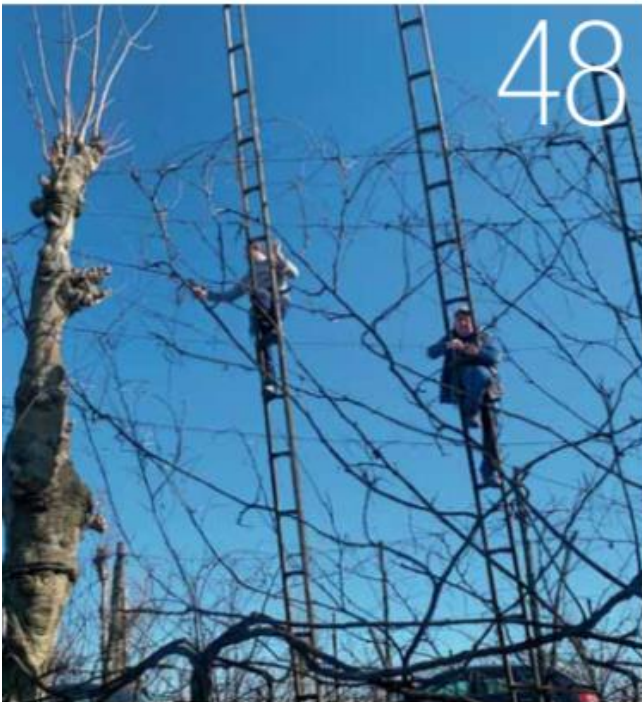
28 Quote rosé

30 Pianeta Champagne

32 Vitivinicoltura eroica

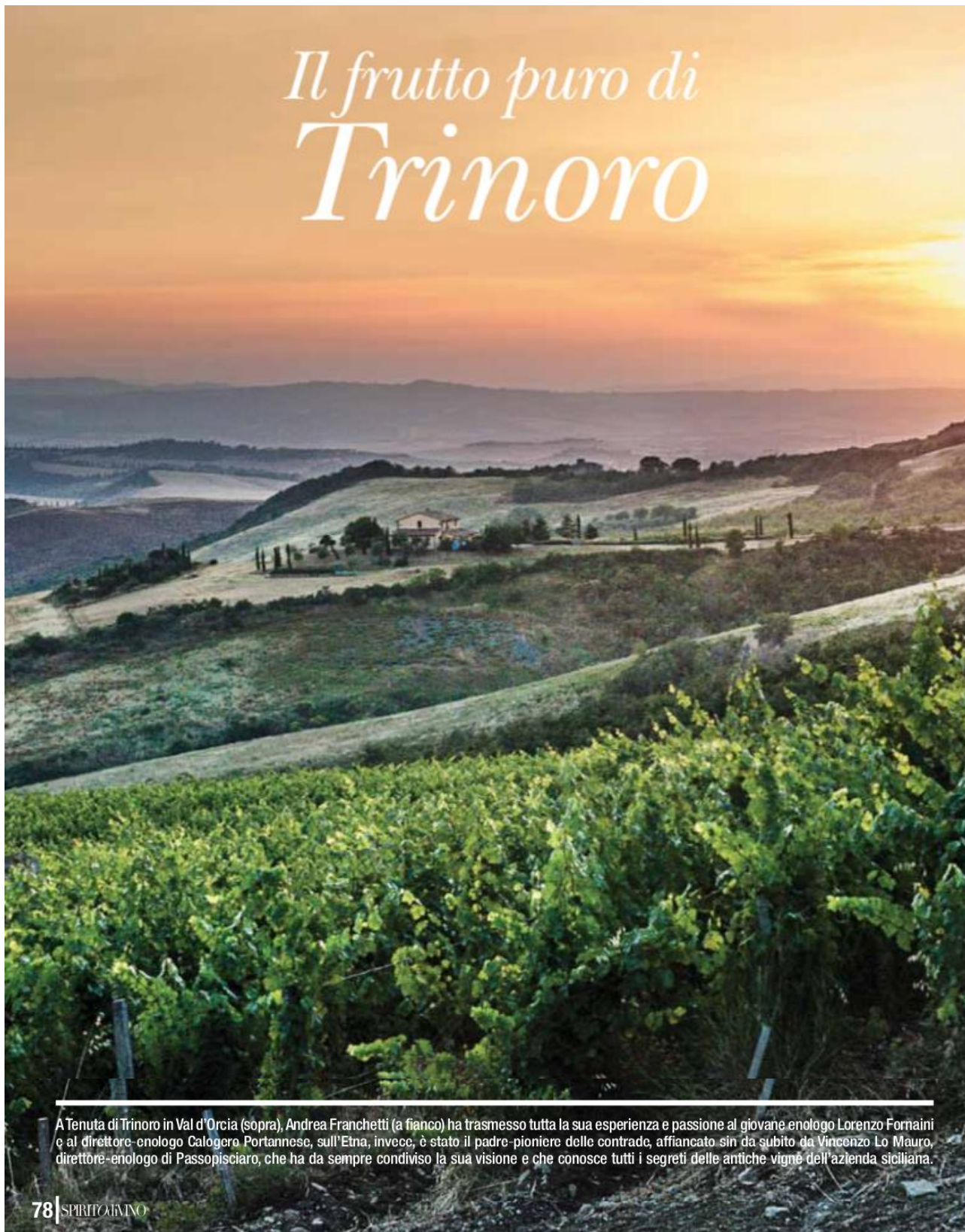
34 Ben guidare

82 Vino & Satira



(...)

Il frutto puro di Trinoro



A Tenuta di Trinoro in Val d'Orcia (sopra), Andrea Franchetti (a fianco) ha trasmesso tutta la sua esperienza e passione al giovane enologo Lorenzo Fornaini e al direttore-enologo Calogero Portannese, sull'Etna, invece, è stato il padre-pioniere delle contrade, affiancato sin da subito da Vincenzo Lo Mauro, direttore-enologo di Passopisciaro, che ha da sempre condiviso la sua visione e che conosce tutti i segreti delle antiche vigne dell'azienda siciliana.



di Luciano Di Lello

La tenuta in Val d'Orcia è uno dei luoghi del vino che ha creato ma Andrea Franchetti lascia in eredità a tutto il mondo enologico degli autentici gioielli nel calice

Ho scoperto Trinoro nel 2003. Ricordo le prime vendemmie e la grandiosità devastante della 2001, vini rossi talmente inattesi e imperativi da ribaltare idee e decaloghi nei quali mi ero misurato per decenni. In qualche misura, era l'apparizione del colore, l'avvento luminoso di un nuovo spazio. E tutto questo per di più nasceva in un'area sconosciuta alla vite. Ma era iniziata nel 1990 questa avventura stupefacente del nostro vino moderno, in quello che era un terreno abbandonato posto tra i 500 e 600 metri di altitudine sulle falde occidentali del Monte Cetona. Lì, dentro un casale diroccato, vive da mesi Andrea Franchetti. «Come un eremita o un barbone, fai te, in totale solitudine», mi ha raccontato poi. Ha 40 anni, una vita fragorosa alle spalle, tra Roma e New York, e deve ora decidere che cosa fare nel tempo che gli avanza. Con un'idea che gli va crescendo sempre più nella mente. Nel suo andare controcorrente, fuori dagli schemi, dalle ovvietà, anche dalle retoriche del suo tempo, lui possiede qualcosa che è nei geni di una famiglia di mecenati, musicisti, collezionisti d'arte, cioè il senso estetico fortissimo verso una bellezza dalle modalità inconsuete e geniali. Quando lascia quella Trinoro deserta, si dirige a Saint-Émilion, verso i vini che più lo hanno colpito nella vita passata. E per due anni cerca di apprendere tutto della vite, modalità, tecniche, segreti, dettagli minuti e infiniti. Quando ritorna a Trinoro, porta con sé preziose marze di Cabernet Franc e poi Merlot e Cabernet Sauvignon di prestigiosi château, che assieme a una squadra di operatori bordolesi inizia a impiantare (tre ettari l'anno fino al '99) sulle balze della sua tenuta a 9.400 ceppi per ettaro. Dietro di lui non ci sono tradizioni di territorio o di famiglia a imbrigliarlo. È il primo ed è totalmente libero di osare. Trinoro è il suo foglio bianco



Quando ho assaggiato i suoi primi Tenuta di Trinoro, ricordo la '99 e la 2001, sono rimasto di stucco per la bellezza e la magnificenza

da riempire, in anni di dedizione folle che lo mutano anche fisicamente, tra pensiero, fatica, manualità. Vivendo sempre più in simbiosi con le piante, le stagioni, le piogge, la siccità, le lune. Dal '95 iniziano raccolte individuali e a più passaggi su miniparcelle separate, ma solo con grappoli totalmente maturi e da piante che, per fare il vino che ha in mente, non devono dare più di tre etti di uva. L'altitudine dona diversità a ogni vendemmia, la varietà dei terreni saporosità distinte, ma soprattutto le bassissime rese un'amplificazione di frutto delizioso dalla polpa meravigliosa e lucente, che sarà il tocco distintivo di ogni suo vino futuro. Consumerà da allora gli ultimi mesi prima della raccolta in un'ansia perenne di verifiche. Cammina sui pendii. Guarda le piante. Assaggia gli acini. Cerca quella dolcezza, quel sapore. Se l'estate è arida, i grappoli si piantano, sembrano rimpicciolire. Allora non raccoglie mai prima delle piogge. Attende le maturazioni tardive, che il frutto si ravviva dopo i lunghi acquazzoni autunnali. Rischia

sempre, fino a che poi il frutto finalmente si schiude, si allarga, cresce. E segue così le fermentazioni di mosti nerastri che trascinano profumi, echi, estratti e l'avventura di ogni vendemmia sempre diversissima. Con la '97 nascerà il Tenuta di Trinoro, la composizione bordolese delle partite più ricche e complesse, in cui può esprimere tutto il suo gusto estetico, reinventando la visione del grande rosso e cambiandone drasticamente le proporzioni. Dispone certo di uve dal dna eccelso, con tannini raffinatissimi e rasati, ma i tempi di legno saranno sempre misurati a non eccedere mai in astringenze. Perché nel suo vino quello che deve dominare su tutto è il più puro, rigoglioso frutto in una rinascimentale ricchezza di toni, colori, accordi. Quando ho assaggiato i suoi primi Tenuta di Trinoro (ricordo la '99 e la 2001), sono rimasto di stucco, stordito da quella opulenza. Erano rossi concentratissimi e aperti, di strabiliante, sontuosa bellezza e godimento, un turbino di vivezza sparsa di essenze rare e dolci catrami, che dilatavano tutti gli spazi e



Il contrappunto

Andrea Franchetti ha lasciato un vuoto nel mondo del vino ma i luoghi enoici che lui ha creato restano e sono pronti a sfidare le generazioni, proseguendo sulla strada tracciata in oltre 30 anni di paziente lavoro. Negli anni, aveva costruito intorno a sé una squadra competente e affiatata. Sopra, il team da oggi alla guida di Trinoro e Passopisciaro: da sinistra, Calogero Portanese, Benjamin Franchetti, Lorenzo Fornaini e Vincenzo Lo Mauro.

sapori possibili. In una tiratura poi che non ha mai superato le 8mila bottiglie. Così, con tutta la qualità e la magnificenza delle uve restanti, compone il Le Cupole, secondo vino di Trinoro, ma forse il più buono al mondo della categoria per intensità e saporosità felice, pulsante, generosa. Differente l'uvaggio, meno concentrato del «Tenuta», ma con eguale felicità e, come dire, agilità ammaliante di aromi carichi di freschezza e nitore sapido, che sa crescere poi meravigliosamente nel tempo. Riassaggiati in questi giorni la 2011 e la memorabile 2001, a dimostrazione di una bontà e tenuta perentoria.

Ma è anche il tema del monovitigno ad affascinarlo. Con la 2009 fa il suo esordio il Palazzi, opulento, superbo Merlot d'altura, con un frutto debordante, impenetrabile solo nel colore, per il resto di pura, carnosa fantasia e con tutta la rigogliosa generosità del vitigno che si concede. Operazione più complicata poi con il Cabernet

Franc, varietà che più dà l'anima profonda a Trinoro, e che via via proporrà in tre esemplari versioni, ma il cui mondo espressivo potrà essere pienamente letto e compreso solo quando questi vini avranno molti più anni di vetro, proprio per la rigidità trattenuta e scabra del vitigno a queste altitudini. Con il 2011 nasce il sapido, minerale Campo di Magnacosta, dal fondo ciottoloso e limoso del suo terreno, antico letto di un fiume. Con la '14 vedono la luce il più floreale e soave Campo di Tenaglia, su un costone di sabbie di roccia calcarea. E poi, più in alto ancora, il Campo di Camagi, su uno strato di quarzi e calcare, che è, al mio gusto, quello dalla più emozionante assolutezza. Di una tale complessità tenebrosa da farmi pensare agli ultimi quartetti beethoveniani. Ma questa è anche una storia di stima e amicizia profonda. La mattina del 6 dicembre scorso gli invio una delle nostre solite email. Due ore dopo la notizia che Andrea era morto, incredibile e attonita come una coltellata. 🍷

& a w
 @ 2 4 pfi
 y n 0 5 :
 a b < q
 (c g e
 v