

## Tenuta di Trinoro, l'anticonformista dei rossi toscani



Non è affatto vero che solo nei luoghi di tradizione vitivinicola germogliano le cose buone. Anzi, giocare fuori dai canoni è la marcia in più che hanno coloro che sono in grado di vedere oltre i confini dell'abitudinario, aiutando noi tutti a scoprire che esiste anche qualcosa di diverso, ma non per questo qualitativamente minore. Tutta questa premessa per parlare di un luminoso gioiello della Toscana, l'azienda Tenuta di Trinoro, nota agli appassionati del vino per i suoi ricchi e complessi vini rossi da invecchiamento a base di Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon e Petit Verdot. Situati in angolo remoto della Toscana Meridionale, i duecento ettari dell'azienda si trovano, appunto, in una zona priva di tradizione legata al mondo del vino. Siamo all'inizio della Val d'Orcia, vicino a Sarteano, dove i confini della Toscana cominciano a mescolarsi con quelli dell'Umbria e del Lazio. Andrea Franchetti, burbero ma talentuoso produttore di grandi perle enologiche, acquistò la proprietà negli anni Ottanta e cominciò a piantare nei primi anni Novanta. La sua formazione come viticoltore, anni prima, era iniziata nel Bordeaux dove aveva appreso tutta l'importanza del terroir. A Trinoro, passeggiando su e giù per il podere, scopre di avere terreni argillo-calcarei e ghiaiosi molto simili a quelli della zona del St. Emilion. Solo alcuni terreni però si dimostrano adatti alla viticoltura e questi vengono recuperati dalla macchia e piantati nello stile del Bordeaux: alta densità d'impianto, sesto di un metro per un metro, con innesto di marze provenienti da vecchie proprietà del Pomerol.

Produttore illuminato e assolutamente anticonformista, Andrea, purtroppo scomparso alla fine dell'anno scorso, ha lasciato il timone dell'azienda e gli insegnamenti di tutta una vita al figlio Benjamin, che oggi guida Tenuta di Trinoro con altrettanto spirito avventuriero del padre.

## I vigneti

Come si diceva prima, i vigneti sono uno dei principali segreti di questa azienda toscana. Posta ai piedi del Monte Cetona, la tenuta possiede una grande varietà di suoli diversi. Le viti, piantate fitte l'una accanto all'altra, hanno ormai più di vent'anni e con i loro apparati radicali ben radicati nella terra riescono a rendere nel grappolo il particolare sapore del terreno sul quale crescono. Le uve si estendono per 23 ettari su pianure e pendii esposti a sud e ad altezze che variano tra i 400 e i 620 metri. Gli impianti sono in prevalenza di Cabernet Franc e Merlot, con il Cabernet Sauvignon e Petit Verdot presenti in misura minore.

## Annata 2020

Ma parlando dell'annata 2020, chi meglio di Andrea può raccontarla, con parole che, trascritte sul sito dell'azienda, ricordano ancora una volta la passione di questo grande viticoltore, che amava la sua terra. «Esco nel caldo della mattina presto. Sotto le poche stelle estinte, una brezza africana si sta lanciando sulla valle ed estende ancora il clima estivo. Vado nel più vicino vigneto di Merlot e lo scirocco arriva forte e spazza i grappoli, questi del Merlot sono snudati perché avevamo cominciato a strappare le foglie che coprono l'uva pensando che questo settembre fosse abbastanza avanti. Siamo lontani dai giorni eccitanti delle maturazioni, ma comunque assaggio qualche chicco e il sapore è piatto, dolcigno. Il vento cresce costantemente nei giorni successivi finché devo richiamare la squadra che sfoglia le vigne, perché in collina qualche tratto più al vento è quasi prosciugato. Combiniamo una prima raccolta di pulizia sforbiciando tutto ciò che somiglia all'avvizzimento dai grappoli. Gli operai si ritirano la sera e il 26 settembre il vento fa uno scoppio e cade la pioggia bianca finché suona un gran fruscio su tutta la distesa verde dei vitigni. È questa finalmente la rottura di stagione e viene il freddo, i colori più profondi dell'autunno si accendono tutto intorno e il cielo illimpidisce a un tratto. Il 30 settembre le vigne si sono asciugate e comincia la vendemmia. Intanto la cantina si è messa in moto e ha preso destrezza, trasforma, agilmente tutta la raccolta di lunghe giornate. Ci accorgiamo che ciascuno di questi appezzamenti va prestando dell'uva molto speciale».