

18 Settembre 2020

Esco nel caldo della mattina presto e sotto le stelle quasi estinte, una brezza africana si è lanciata nella valle a prolungare l'estate. Nel vigneto più vicino, che è di merlot lo scirocco sta spazzando i grappoli, che sono già nudi all'aria perché abbiamo cominciato a sfogliare per l'autunno.

Siamo ancora lontani dalle date di maturazione e i chicchi che assaggio hanno un sapore ancora piatto e dolcigno. Il vento cresce nei giorni successivi finché richiamiamo la squadra che sta sfogliando le vigne perché in collina c'è qualche tratto dove le uve si stanno prosciugando. Organizziamo subito una prima raccolta per fare pulizia tra la frutta, sforbiciando dai grappoli le parti avvizzite.

Il 26 settembre il vento fa un ultimo schiocco e cade una pioggia bianca come saliva che suona forte su tutta la distesa delle vigne e per il resto della valle; è questa, finalmente, la rottura di stagione: infatti viene il freddo, e i colori più profondi dell'autunno si accendono, il cielo illimpidisce.

Il 30 settembre le vigne si sono asciugate e incominciamo la vendemmia vera e propria; i raccoglitori lavorano tutto il giorno e questo merlot che entra in cantina annerisce le vasche e manda dei buoni aromi.

Ha subito un primo momento di vento siccitoso, poi è maturato con il raffreddamento improvviso dell'aria ed è passato nel soccorso della pioggia; il chicco in cantina ha una polpa dura e una buccia già morbida, è gonfio e aromatico. Intanto la raccolta continua e si estende fino ai vigneti del merlot che sono più tardivi; passiamo alle vigne più grandi della pianura, il 2 ottobre.

Il tempo è mobilissimo; sotto la corsa del cielo entriamo negli appezzamenti importanti; anche lì abbiamo una nuova raccolta di uve ben mature. La cantina si è messa bene in moto e trasforma velocemente la raccolta di giornate intere in una fila di vasche piene.

Alla fine, il merlot è stato raccolto in tutti i vigneti.

Ricomincia a piovere leggermente il 3 di ottobre.

L'otto, il nove ed il dieci sono i giorni in cui matura, con uno scatto, il cabernet franc e le raccolte iniziano di nuovo e durano tutto il giorno fino al buio; inseguiamo la maturità progressiva delle uve, alzandoci sempre più sul fianco della montagna.

In cantina il raccolto è esaminato distinguendolo secondo gli appezzamenti, separando la frutta in questo modo nelle vasche; si lavora ogni giorno almeno fino a mezzanotte, finché terminiamo raccogliendo il cabernet franc degli ultimi vigneti; spesso la raccogliamo assieme a certe vigne che gli sono limitrofe di cabernet sauvignon benché queste abbiano l'uva ancora aspra: darà freschezza e spina dorsale alla diluizione che viene dalle piogge: hanno interrotto così spesso la raccolta.

Il dieci stiamo con le squadre nei vigneti che stanno più alti sulla montagna dove cresce l'uva che da sola ogni anno determina la vera riuscita della vendemmia: i vigneti di Camagi, Costa Cocceto. Quando queste uve arrivano in cantina si percepisce che hanno una intrepida maturità guadagnata durante una stagione fatta tutta di sprazzi d'acqua e sprazzi di luce.



"Il vino dell'anno, diventa vino, col primo quarto di luna crescente di Febbraio" AF

7 Dicembre 2020

I vini sono tutti fermentati e stanno nelle botti; pensiamo al prossimo febbraio quando verrà la luna crescente e le apriremo per vedere com'è questo vino del 2020.

19 Febbraio 2021

Il modo brillante che ha il cabernet franc di uscire da una vendemmia piovosa è evidente quando assaggiamo in questi giorni misteriosamente primaverili di fine febbraio.

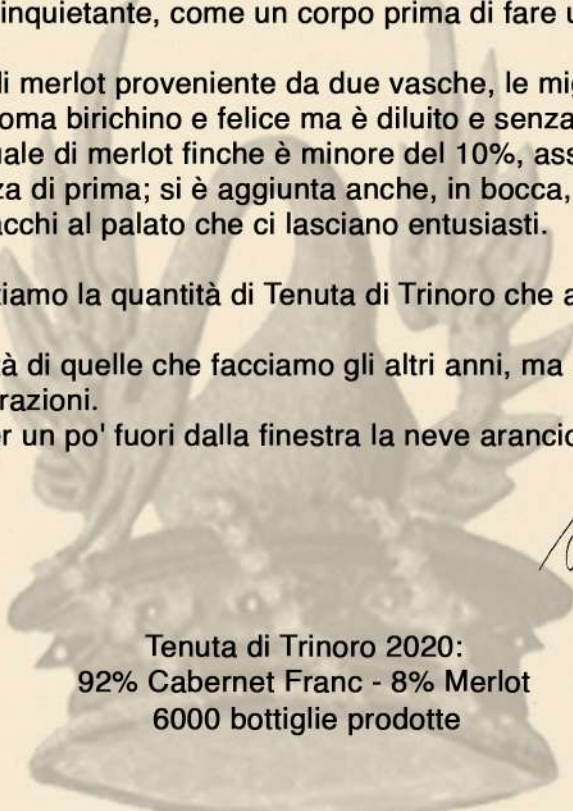
La luna quasi piena ha compiuto il suo miracolo annuale portando sottile dolcezza nell'aria; ha spinto i vini oltre lo stato goffo del mosto fino allo stato del vino sorprendente e autorevole. Questi che assaggiamo sono veramente vibranti, concentrati; proviamo a mescolare i campioni delle 4 vasche migliori di cabernet franc e di colpo appare un vino scuro, compatto e salino; è raccolto su sé stesso in un modo un po' inquietante, come un corpo prima di fare un balzo.

Aggiungiamo al vino un po' di merlot proveniente da due vasche, le migliori tra le circa 30 della raccolta: il vino prende un aroma birichino e felice ma è diluito e senza compattezza. Allora diminuisco la percentuale di merlot finché è minore del 10%, assaggiando ogni volta finché il vino non ha ripreso la potenza di prima; si è aggiunta anche, in bocca, la lunghezza, con un seguito di piccole ripartenze e di attacchi al palato che ci lasciano entusiasti.

È pomeriggio inoltrato e contiamo la quantità di Tenuta di Trinoro che abbiamo fatto di questa annata 2020.

Le bottiglie sono circa la metà di quelle che facciamo gli altri anni, ma la qualità c'è, contenuta in un vino prezioso e senza esagerazioni.

È quasi sera e guardiamo per un po' fuori dalla finestra la neve arancione che si indurisce per terra. Siamo un po' brilli.



Benjamin Franchetti

Tenuta di Trinoro 2020:
92% Cabernet Franc - 8% Merlot
6000 bottiglie prodotte

"Con l'annata 2020 abbiamo deciso, come voleva mio padre, di uscire un anno dopo l'imbottigliamento"
Benjamin Franchetti