

Alla Val d'Orcia risponde l'Etna con due vini bianchi rari di estrema eleganza



Le storie delle persone che hanno creato le aziende protagoniste di questa uscita di vini rari si intersecano, quasi si sovrappongono. sicuramente sul piano geografico. ecco due grandi bianchi, da semillon e carricante in purezza, che non sono mai stati così vicini.

Carlo Ferrini e **Andrea Franchetti** sono due personalità di fondamentale importanza nel mondo del vino italiano. Enologo che ha firmato alcune delle etichette che hanno fatto la storia del vino del nostro Paese il primo; produttore fuori da ogni schema, precursore e innovatore di tendenze enologiche, personalità in grado di percepire prima di tutti le potenzialità di un territorio il secondo.

Entrambi avviano le loro prime aziende in **Toscana**: Ferrini crea **Giodo** insieme alla figlia Bianca, sceglie il blasone e il prestigio di **Montalcino**, nel 2001, e il **sangiovese**, un'uva che per lui non ha segreti; Franchetti (prematuramente scomparso nel 2021), con **Tenuta di Trinoro**, oggi guidata dal figlio Benjamin, scommette, tra gli anni '80 e '90, sull'allora quasi sconosciuta **Val d'Orcia** e sulla sua esperienza con le uve bordolesi. Al primo passo comune tra i vigneti toscani, corrisponde il secondo sui suoli vulcanici dell'**Etna**.

Anche qui Andrea precede Carlo: dà vita a **Passopisciaro**, e a pensare a una suddivisione del territorio in contrade, nel 2000; l'enologo toscano arriverà nel 2016 con **Alberelli di Giodo**, entrambi attratti dal potenziale di un territorio unico, affascinante. Anche la filosofia produttiva si sovrappone: la ricerca del connubio tra territorialità ed eleganza è il faro che illumina i due percorsi. E la prova ve la diamo con i vini che abbiamo scelto per questa puntata: il **Bianco di Trinoro '21** di **Tenuta di Trinoro** e il **Carricante '21** di **Alberelli di Giodo**.

Vini Rari: due bianchi della Val d'Orcia e dell'Etna da conoscere

VINO

Bianco di Trinoro 2021

Tenuta di Trinoro

Toscana

Bianco

DESCRIZIONE

LA VIGNA | I vigneti di Tenuta di Trinoro si estendono per 23 ettari su pianure e pendii posti ai piedi del Monte Cetona, nel sud della Toscana, a pochi passi dal confine con l'Umbria e il Lazio. L'esperienza bordolese di Andrea Franchetti lo ha spinto a scommettere sui vitigni di quel territorio: tra i filari quindi si ritrovano cabernet franc, merlot, cabernet sauvignon e petit verdot. E il semillon, da cui nasce il Bianco di Trinoro. Le uve provengono da una piccola parcella, appena mezzo ettaro, coltivata in uno dei punti più elevati della tenuta, a ben 630 metri, su suoli sabbiosi. Gli impianti risalgono al 2001, ma nel 2006 sono stati fatti alcuni perfezionamenti con l'aggiunta di ceppi bordolesi: come da filosofia aziendale, anche per il semillon è alta la densità d'impianto (10.000 ceppi per ettaro), bassissime le rese (appena 30 quintali per ettaro).

LA PERSONA | Tra le tante zone prestigiose della Toscana su cui avrebbe potuto puntare, Andrea Franchetti, scomparso nel dicembre del 2021, decise di scommettere su quest'angolo di Toscana: la sua grande capacità imprenditoriale e una visione diversa del settore gli permise, negli anni '80, di credere in un territorio fino ad allora completamente dimenticato dai vignaioli. La sua intuizione fu quella di impiantare vitigni bordolesi, una volta che si rese conto che i terreni argilloso-calcarei presenti avevano le stesse caratteristiche di quelli di Bordeaux, dove lui aveva lavorato. Oggi l'azienda è condotta dal figlio Benjamin, che, insieme a Calogero Portannese e Lorenzo Fornaini, prosegue il lavoro del padre anche nella tenuta sull'Etna.

IL VINO | La calda annata 2021 ha costretto a una vendemmia un po' anticipata rispetto a quelle delle altre annate. La raccolta è avvenuta il 9 settembre: dopo la fermentazione alcolica avvenuta in vasche d'acciaio, il vino ha maturato per una decina di mesi in vasche di cemento. Il risultato è un Semillon dai contorni molto eleganti, sfumati, giocato su sottili rimandi di fiori d'acacia che danzano su un fondo che ricorda l'erba appena falciata. La componente fruttata è affidata agli agrumi, al lime, ad anticipare un palato di grande finezza dove una delicata sensazione di pesca bianca conferisce succosità a un sorso lungo, vitale, mai sopra le righe.

Abbinamento

tartare di scampi

VALUTAZIONE

Centesimi

92/100

degustato il 28/04/2023

DETTAGLI

Tipologia

Bianco

Denominazione

Ig

Regione

Toscana

Struttura

Medio corpo

Longevità

2023 - 2033

Prezzo

€ 50.00

Produzione

1789 bottiglie

Vitigni

semillon 100%

Maturazione

10 mesi in cemento

