



Preparate tv e divano: ci sono almeno 10 serie tv da vedere tra ottobre e novembre



Le persone che svolgono queste professioni hanno più probabilità di tradire il partner

Vendemmia del Brunello di Montalcino: "Per fare un grande vino i particolari sono infiniti. Un solo errore può rovinare tutto"

L'Huffington Post | Di Luca Faenzi

Pubblicato: 27/09/2016 11:12 CEST | Aggiornato: 27/09/2016 11:12 CEST





Una giornata d'inizio vendemmia, con il sole che splende, 23 gradi e una brezza leggera che muove i tralci a cui sono ancora appesi i grappoli di **sangiovese** da Brunello maturi pronti per essere raccolti, sembra di essere in una pubblicità del bel vivere toscano.

Siamo a **Castiglion del Bosco**, a 12 chilometri a nord est di Montalcino, nel bel mezzo delle colline in cui si produce il vino italiano più famoso nel mondo insieme al **Barolo**, il **Brunello di Montalcino**.

Di qui passa la **Strade Bianche**, la ciclostorica che vede centinaia di appassionati da tutto il mondo pedalare su bici vintage nello sterrato collinare toscano. E attraverso le strade bianche si arriva alla tenuta di **Castiglion del Bosco**, in mezzo alle vigne c'è un resort a cinque stelle e un campo da golf da 18 buche.

Ma il motore che fa girare tutto è il vino, sono i grappoli d'uva, è il lavoro nei campi e quello in cantina. La proprietà è di **Massimo Ferragamo** che qui una decina d'anni fa ha ristrutturato un borgo e una decina di ville mezzadrili.

Per l'esattezza siamo nel podere di Capanna, nella vigna di Campo del Drago, quello che in si chiama 'cru', ovvero dove terreno, esposizione e condizioni climatiche sono ideali per dare un grande Brunello. Il terreno è infatti sassoso, e l'esposizione è a Sud-Ovest, la ventilazione è costante e c'è una buona escursione termica tra giorno e notte.

Inoltre Capanna è una lingua di vigne incastonata nel bosco, e bosco significa biodiversità e una barriera naturale contro i parassiti della vite. Qui come in molte aziende si sta virando verso la coltura biologica, che vuol dire nessun trattamento chimico e cura per ogni dettaglio. Ogni vite dà 5-6 grappoli, circa un chilo di uva per pianta, che fa 40-50 quintali per ettaro.





Luca Faenzi

Cecilia Leoneschi è l'enologa e la direttrice di produzione dell'azienda, in poche parole è colei che fa il vino.

"Oggi non so ancora quale vigneto vendemmieremo domani. Si lavora così, valutando giorno per giorno e vendemmiano dove la maturazione è perfetta. Si guarda, si assaggia, si valuta, si decide. Un settembre piovoso può compromettere un'annata perfetta, è per questo che noi diciamo spesso che finché i grappoli non sono in cantina non sono ancora nostri".

Per fare un grande vino i particolari sono infiniti e ciascuno è fondamentale, un solo errore nel corso dell'anno può rovinare tutto. Si parte dal campo, "l'enologia si è trasferita in vigna, prima il vino si faceva di più in cantina, da una decina di anni a questa parte c'è molta più cura della vite e del grappolo, che deve arrivare in cantina perfetto".

Se è vero che terreno, clima e ventilazione (in una parola, 'terroir') sono fondamentali, lo è ancora di più il lavoro e l'esperienza di chi lavora in vigna e in cantina. I grappoli si raccolgono a mano, si trasportano in cestelli piccoli in modo che il peso non danneggi i quelli che rimangono sotto. Una volta in cantina viene tolto meccanicamente il raspo ed eliminati a mano frammenti rimanenti, uno ad uno.

Gli acini fermentano in vasche di acciaio per alcune settimane e talvolta la macerazione si prolunga per 1-2 mesi. Dopo la **svinatura**, cioè la separazione tra bucce e vino ottenuto dalla fermentazione, si passa in botti di legno per 2-3 anni, poi l'imbottigliamento e il riposo in bottiglia. Il Brunello non potrà essere venduto prima di 5 anni dalla vendemmia.

La squadra dei vendemmiatori è composta da una trentina di persone, perlopiù italiani e bulgari che da anni lavorano stagionalmente per l'azienda, mentre le altre attività svolte in cantina e in vigna, inclusa la potatura, sono svolte da operai fissi che coordinano anche le squadre al momento della vendemmia.



"C'è chi sta bene in cantina, c'è chi sta bene in vigna – racconta Cecilia – difficilmente i due ruoli sono intercambiabili, è questione di indole e di sensibilità. Ci sono figure storiche, ad esempio c'è Moreno, suo padre e suo zio lavoravano qua, lui è nato in una delle ville della tenuta e oggi fa il cantiniere. Poi ci sono i ragazzi che iniziano con la vendemmia e piano piano diventano figure professionali importanti per l'azienda".

L'annata 2016 ha avuto un'estate fresca, questo significa maturazione lenta e lievemente posticipata. Un'annata qualitativamente buona sia per i bianchi che avranno bei profumi e bella acidità, sia per i rossi che hanno avuto maturazioni pressoché perfette.

Per assaggiare però se ne parla nel 2021, quando avremo un Brunello molto equilibrato, non eccessivamente corposo e molto profumato, adatto ad un lungo affinamento in bottiglia. Un vino che avrà una lunga longevità e che, se ben conservato, potremo forse bere per venti o trent'anni.

Dal primo gennaio invece si stapperà il Brunello 2012, "sarà molto interessante da assaggiare – prevede Cecilia Leoneschi –, perché avrà picchi qualitativi a macchia di leopardo. Fu un'annata calda, certi vigneti ressero benissimo, altri daranno il vino tipico delle annate eccessivamente calde, troppo concentrati. Ci sarà da divertirsi".



Luca Faenzi / L'Huffington Post



Avanti

• Segui gli aggiornamenti sulla nostra pagina Facebook

✓ Mi piace

Condividi

You and 815 mila others like this.

- Per essere aggiornato sulle notizie de *L'HuffPost*, clicca sulla nostra Homepage
- Iscriviti alla newsletter de *L'HuffPost*

ALTRO: food-2016, Brunello di Montalcino, castiglion del bosco, vino, vigneto, Cecilia Leoneschi

Segnala un errore

GUARDA ANCHE

da Taboola







Luca Faenzi / L'Huffington Post



Luca Faenzi / L'Huffington Post





