

BarTales



ANNO XI | N. 5 | GENNAIO 2024

FOCUS ON
SGUARDO
AL FUTURO

BAR STORY
BRANCA COINS

HOT SPIRIT
TRILOGIA, OMAGGIO
A MILANO

LIQUID STORY

ARTIGIANI DEL TEMPO

BOLLE DI MAREMMA

In Toscana, l'appassionante sfida parte dal Sangiovese

DI VALENTINA RIZZI

Negli ultimi dieci anni, molte regioni italiane hanno iniziato a sperimentare la produzione della bollicina come aggiunta al proprio portafoglio aziendale. Tra le regioni che si sono accodate alla tendenza dello sparkling Wine c'è anche la Toscana, regione di vini rossi, che da circa 5 anni ha intrapreso una campagna di sperimentazione sull'uso delle sue uve autoctone per produrre bollicine. Alcune bolle riusci-

te meglio, altre un po' meno, ma comunque tutte accomunate dal desiderio di andare oltre i vitigni classici per provare a valorizzare il proprio terroir. Unica regola da seguire, che vengano prodotti con Metodo Classico.

Abbandonate le uve internazionali per la produzione delle bollicine, la regione Toscana decide che, per esaltare il proprio territorio, sia doveroso usare nella percentuale più alta le uve autoctone



**PRODUTTORI****TENUTA
FERTUNA
NELLA
MAREMMA
TOSCANA.**

come, per esempio, il Sangiovese. Una bella sfida, poiché le stesse uve sono da sempre state usate solo per la produzione di vini bianchi e rossi fermi.

Il viaggio alla ricerca di queste bollicine parte dal cuore della Maremma Toscana, dove nasce Tenuta Fertuna, nel 1997 a Gavorrano in provincia di Grosseto. La tenuta si distende su un territorio estremamente vocato alla viticoltura, dove la composizione del suolo è fondamentale per l'unicità dei vini prodotti.

La Maremma Toscana presenta un terreno ricco di Galestro (roccia scistosa) e di Alberese (substrato calcareo), la natu-

ra fertile ed incontaminata, il microclima mediterraneo con forte influenza marina e una buona escursione termica giorno/notte, fanno di questo terroir il luogo adatto per la coltivazione della vite.

Grazie alla sua particolare composizione, nell'ultimo decennio sono stati fatti diversi investimenti e interventi settoriali al solo scopo di migliorare il settore enologico e vitivinicolo. Il primo e più importante intervento è stato quello di piantare accanto al Sangiovese le più rinomate uve internazionali. Queste uve sapranno donare alla Maremma un'espressione del tutto nuova e di grande carattere.



L'azienda si estende per 145 ettari di cui solo 50 sono vitati. Le prime vigne vennero piantate nell'anno della fondazione e ancora oggi danno interessanti risultati. Le particelle vitate possiedono tutte una propria identità. Sin dal primo anno la tenuta si è impegnata nello studio del proprio terroir perché non tutte le parcelle sono adeguate a tutti i vitigni, ogni vitigno ha bisogno del suo suolo. L'attenta scelta manuale due volte all'anno, una nel momento verde e una a maturazione, rende la qualità del raccolto migliore. Un piccolo accorgimento che ha reso speciale questi vini.

In cantina la funzionalità e l'ipertecnologia, unite a un progetto di alta soste-

nibilità ambientale, sono le linee guida aziendali e alla base di ogni vigna piantata. Tradizione e modernità si fondono alla perfezione. La vinificazione e la fermentazione delle diverse parcelle avvengono in tini di inox a temperatura controllata, con un sistema di rimontaggio programmato. La parte dell'invecchiamento e della maturazione dei diversi vini è custodita nella barricaia, dove si trovano barriques e tonneaux d'Allier. Una vera e propria ricetta del successo.

Il metodo classico della Tenuta Fertuna nasce dalla curiosità di scoprire ogni dettaglio possibile del Sangiovese. Vinificarlo in bianco era stato il primo passo alla scoperta di una nuova identità per il



Sangiovese e ora il secondo con la bolla. Un progetto difficile per l'autoctono toscano che però è riuscito a dare notevoli risultati.

Dopo la selezione del Sangiovese, raccolto rigorosamente a mano, si procede con una soffice pressatura dei grappoli interi per continuare in un processo naturale di decantazione, segue la fermentazione alcolica per lo svolgimento dei 10 gradi alcolici che formano la base e la



struttura del vino che comporrà lo spumante. Il 50% della massa prosegue con una maturazione in barriques di Allier per 6 mesi. In seguito viene assemblato, eseguita la presa di spuma e a seguire la seconda fermentazione.

Svolta la fermentazione in bottiglia, lo spumante rimane a riposare sui lieviti per un periodo minimo di 36 mesi prima di procedere al remouage e alla sboccatura. Viene così data vita alla bollicina toscana di Tenuta Fertuna, una bollicina dal colore giallo paglierino dorato con un perlage fine e sottile. Al naso il bouquet è complesso: fiori bianchi e delicati sentori di frutta a polpa bianca, leggeri toni tostati di sottofondo si mescolano tra di loro. Al sorso la freschezza unita all'acidità, donano sul finale un sentore di miele e crosta di pane, un vino sicuramente strutturato ed elegante.

Tenuta Fertuna è una garanzia in qualità, fedeltà e concretezza.



PRODUTTORI
LA TENUTA
SANONER.



Accanto a una grande cantina, nel 2009, da una famiglia che si è innamorata del bellissimo terroir che è la Val d'Orcia, nasce la Tenuta Sanoner. Una realtà recente, nata dall'amore di due albergatori per la Toscana. Armoniosa, avvolgente e intensa, sono le tre parole che loro stessi hanno scelto per raccontare la loro azienda. Era il 2007 quando, dopo 200 anni e 6 generazioni di albergatori, la famiglia Sanoner e alcuni soci decidono di dare vita al nuovo progetto. Nel 2009 piantano il primo ettaro. Fin da subito lavorano in agricoltura biologica e biodinamica, una filosofia mai vacillata nel tempo. Consapevoli e fieri di essere solo un anello della catena, un piccolo in-



PRODUTTORI

LA FAMIGLIA
SANONER.
IN ALTO,
LA CANTINA.



granaggio nei misteriosi cicli della natura.

Sono pochi gli ettari vitati, sospesi tra la rocca medievale di Vignoni Alto e la valle del fiume Orcia, adagiati sui dolci rilievi di Bagno Vignoni. I vini sono prodotti in meno di 5.000 bottiglie per etichetta, con una grande predilezione per le diver-

se espressioni del vitigno principe della zona, il Sangiovese.

L'ultima creazione è "Aetos", interpretazione, direi innovativa, della famosa uva. Questo metodo classico viene prodotto con 90% uve Sangiovese e 10% di Chardonnay. Tutte le uve vengono raccolte



manualmente e con vendemmia precoce, scelta voluta per mantenere quanto più possibile acidità e profilo aromatico. Dopo la raccolta le uve vengono pressate a grappolo intero, con prima fermentazione in acciaio, la seconda in bottiglia e affinamento nella stessa per 24 mesi. Meno di 2.500 bottiglie vengono prodotte ogni anno per questa etichetta. Il risultato è uno spumante morbido e complesso al tempo stesso, con tannini perfettamente amalgamati che regalano struttura senza sopraffare la ricchezza aromatica e fruttata. Una bella e giovane scoperta che saprà donare negli anni nuove soddisfazioni.

È bello vedere come negli anni, l'enologia e il mondo vinicolo in generale, si siano evoluti e modificati secondo le diverse esigenze. Alcuni per passione, altri per curiosità e altri ancora per vere e proprie esigenze commerciali. Tutti con l'obiettivo di dare sempre il meglio. Storicamente le zone vocate alle bollicine rimangono altre, ma questo non preclude che con le nuove tecnologie anche il resto dell'Italia possa dire la sua.

Trovo sempre stimolante ed entusiasmante scoprire nuove cantine, nuove famiglie e nuove storie. Perché il vino potrà anche essere il migliore del mondo ma senza una storia non è niente.

