

ESPERIENZE

Appunti di viaggio e di degustazioni degli inviati di *Spirito diVino* per il mondo. Tra cantine, vigneti, punteggi, manifestazioni, saloni e grandi eventi. Senza dimenticare gli appuntamenti



35%, Cabernet franc 35%, Merlot 25%, Petit Verdot 5%. Naso espressivo di una grande varietà di piccoli frutti con mirtillo e cassis su uno sfondo balsamico di agrumi ed eucalipto. Al palato mantiene le promesse: la tensione gustativa verticale e profonda lo accompagna per tutto lo sviluppo senza una minima esitazione, questo grazie a una trama tannica sottile ma complessa, una freschezza sempre a sostegno e una persistenza lunghissima.

2013 Annata con temperature nella media e precipitazioni nei momenti giusti per una maturazione ottimale. Uvaggio: Cabernet Sauvignon 35%, Cabernet franc 40%, Merlot 20%, Petit Verdot 5%. Al naso ciliegia scura, piccoli frutti di bosco, mineralità soffusa, cacao amaro ed erbe officinali. Il palato di grande complessità seduce da subito, i tannini fini e stratificati donano energia allo sviluppo, così la dinamica gustativa procede piena e intensa innervando il palato, rinnovandosi e rinfrescandosi di sapida mineralità nella chiusura da applausi. 🍷

Verticale a cavallo tra due secoli

I Chianti di Montagna di Lorenzo Mariani dal 1996 al 2013 alla prova del calice

di Emanuele Alessandro Gobbi

In una tipica fattoria toscana, sapientemente ristrutturata, Lorenzo Mariani nel 1996 decide di lasciare le mura della casa padronale e dedicarsi quasi esclusivamente al Sangiovese da una specifica vigna, quella di San Martino a Quona, di quasi 5 ettari a 300 m slm. Vent'anni dopo, eccoci qui a condividere questa sua intrigante esplorazione rurale, costruita nel tempo con dei propri capisaldi (fermentazioni in vasche di cemento, maturazione in botti grandi di rovere e castagno, uve di un unico vigneto) e con gli strumenti «umani» e agronomici a lui più affini. S'intavola un '96 (anno in cui la vecchia vigna del 1967 inizia a essere estirpata e reimpiantata

con nuovi cloni) caratterizzato da una balsamicità sorprendente, da un'acidità spiccata e da un tannino molto elegante, per poi passare a un '98 lievemente marsalato ma con note pungenti di erbe dell'Appennino. Il 2001 pecca forse di espressività, nonostante una bella combinazione terziaria di caffè e cacao. Nel 2004 in cantina comincia un differente uso dei legni: l'amaro scompare e l'acidità e la freschezza si impongono. Nel 2006 si percepisce con maggiore nettezza l'affinamento in barrique e tonneau di secondo e terzo passaggio: all'olfatto compare per la prima volta la frutta, una leggerissima confettura e in bocca risulta più caldo e asciutto. Nel 2007 e 2008 la Rufina si

riaffaccia timidamente, ma con un equilibrio di profumi e componenti tattili di rispetto. Con la vendemmia 2009 subentrano i preziosi consigli di Andrea Paoletti per l'intera filiera. La stessa Riserva però è più potente che rinfrescante. Il suo intervento per le annate 2011 e 2012 è irreprensibile, con vini stilisticamente riusciti e godibili, anche se da riscontrare una sottile vaniglia non richiesta per la riserva pari. È il 2013 (anno che segna tra l'altro la certificazione alla viticoltura biologica per l'azienda) che consacra gli archetipi di questo Chianti cosiddetto «di montagna»: profilo aromatico fruttato e speziato, carnoso, ematico, con tannini di buona finezza e un finale in pregevole freschezza. 🍷