

# SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Il primo tentativo è andato male, ma lui, senza fretta, ha atteso il momento propizio. Così, Nico Rossi ha realizzato un ottimo Pinot Nero in purezza. Toscana

## Notri sfida la Borgogna. Vince Senzansia

di Alberto Lupetti

L'Eldorado vinicola della provincia di Livorno ha due cuori pulsanti. Uno è l'ormai celeberrimo bolgherese, l'altro è Suvereto, nella Val di Cornia, che in un ventennio è quasi riuscito ad assediare la fama del più blasonato terroir di carducciana memoria. Tra le figure che hanno compiuto questa impresa figurano Nico Rossi e sua moglie Maria Teresa Cabella, i precursori di questa zona vinicola, oggi tanto sugli scudi. Già la vendemmia del 1982, infatti, vive la gloria della bottiglia a opera dei due coniugi, all'epoca impegnati su altri fronti e che vedevano la vigna quasi come un hobby. I primi risultati sono però più che confortanti, il che convince Nico e Maria Teresa a fare sul serio. Nasce Gualdo del Re. Il nome Gualdo deriva dalla parola tedesca Wald (foresta), visto che la zona era territorio di caccia dei re longobardi, un legame storico sottolineato anche dalle odierne etichette



dei vini dell'azienda, che richiamano reperti storici di epoca longobarda. Nico Rossi eredita la prima vigna dal papà Amansio (i Rossi vivono a Suvereto da tre generazioni), che possedeva alcuni filari di Trebbiano, Malvasia e degli immancabili Sangiovese e Colorino. È proprio da questi vitigni che nascono le prime bottiglie, tuttora prodotte con le etichette dell'Eliseo Rosso e Bianco. A seguire, sull'onda del successo ottenuto, si valorizzano questi vitigni al fianco di un impianto sperimentale di Vermentino, che guadagnerà gli onori della bottiglia nel 1991 con l'etichetta dedicata alla primogenita Valentina la quale voleva seguire le orme dei genitori e «fare un suo vino». Ancora oggi, il Vermentino in purezza Valentina è non solo uno dei vini di punta dell'azienda, ma uno dei bianchi più interessanti di Toscana. Nonostante la bacca bianca sia intimamente legata a Nico Rossi (per anni un

Nico Rossi, proprietario della tenuta Gualdo del Re di Notri (Suvereto, Livorno) ha fortemente voluto il Senzansia. E una volta ottenuto, ha scelto un'etichetta (qui sopra) che esula dalla tradizione dell'azienda, che vuole richiamare il passato longobardo della zona: il disegno è di Fulvio Pierangelini e di Remy Fabrikant. A fianco, attrezzi usati per sigillare le botti.



# SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

vino con il Pinot Bianco in purezza, quello che oggi è lo Strale, è prodotto in esclusiva per l'amico Fulvio Pierangelini del ristorante Gambero Rosso di San Vincenzo), il simpatico produttore non può sottrarsi al vitigno principe di Toscana, sul quale investe moltissimo con impianti di Sangiovese grosso che danno vita al vino simbolo per eccellenza dell'azienda, l'omonimo Gualdo del Re. In seguito, arrivano via via altri vitigni, Cabernet Sauvignon e Merlot in testa. Per un paladino dei vi-



## Senzansia è il ritratto di chi lo ha ideato, un viticoltore di una classe oggi in via di estinzione

tigni di Toscana è un'apertura singolare, ma Nico confessa che si è trattato di un passaggio obbligato, «sull'onda del successo avuto nel Bolgherese». Chi conosce Nico, però, sa bene che questa varietà di impianti è più che altro frutto del continuo desiderio di sperimentare e della voglia di fare meglio.

Oggi i vigneti occupano 23 ettari dei 45 totali, nei quali dimorano il suddetto Sangiovese con un po' di Colorino, gli storici Trebbiano toscano e Malvasia, l'Aleatico per il vino dolce, il Cabernet Sauvignon, il Merlot, il Pinot Bianco e, come puntiglio personale, il Pinot Nero. Cimentarsi con quello che è considerato il re dei vitigni non è facile, anche perché fuori dalla Borgogna (Champagne esclusa), è molto difficile raggiungere buoni risultati. A peggiorare le cose c'è il clima: il Pinot Nero vuole il freddo e qui, invece, siamo a due pas-

si dal mare e d'estate fa parecchio caldo. Ciononostante, Nico Rossi non si perde d'animo ed estremizza il lavoro in vigna. Se già con le altre varietà perseguiva l'elevata densità d'impianto (6.400 ceppi per ettaro) e le bassissime rese (600-700 grammi per pianta), con il Pinot Nero va oltre. Punta, tra l'altro, a una grande ricchezza fogliare che ripari i grappoli dal sole intenso e, nella stagione più calda, procede a una costante irrigazione manuale, pianta per pianta, per mantenere le viti più fresche possibile. È un lavoraccio, ma Nico è terribilmente attratto dalle enormi potenzialità di questo vitigno e così, nel 1992, tenta una vinificazione in uvaggio con il Merlot. Il risultato è deludente, ma il nostro, anziché lasciar perdere, decide di mettere in stand by il vitigno e ritentare in futuro.

L'occasione arriva con la giovane e brava enologa che nel frattempo segue l'aspetto tecnico di Gualdo del Re, Barbara Tamburini, specializzatasi con una tesi proprio sul Pinot Nero. Così, alla fine Nico Rossi corona il sogno e lo porta in bottiglia, questa volta in purezza, come il Pinot Nero merita. Per il nome del vino si fa ricorso a un vecchio modo di dire toscano, «senz'ansia», ovvero con calma, a sottolineare la gestazione non facile di questo vino, che ha richiesto impegno e tantissima pazienza. Il Senzansia fermenta in acciaio e matura in legno per un periodo di circa 24 mesi, ma non esiste una formula universale: a seconda della vendemmia, Nico Rossi e Barbara Tamburini scelgono il periodo più appropriato di permanenza in legno, a cui fanno seguito ulteriori 12 mesi di affinamento in bottiglia. Per l'etichetta si rompe un po' con la tradizione legata alla storia longobarda e per il disegno ci si affida a un'idea dell'amico Fulvio Pierangelini in collaborazione con Remy Fabrikant. La bottiglia non è la borghonotta come ci si aspetterebbe, bensì la classica borghonotta, per sottolineare l'identità di un vino toscano al 100 per 100.

Abbiamo degustato i primi due millesimi rilasciati dalla cantina di Notri, il 2001 e il 2002. Chi si accosta al Senzansia non deve pensare di trovare nel bicchiere un Pinot Nero

classico, da climi freddi. Le diverse condizioni climatiche del terroir di Suvereto hanno regalato a queste uve un'anima più morbida e vellutata, senza stravolgerne la personalità. Questo vino, senza rinnegare l'identità del vitigno, ha un'impronta inconfondibilmente toscana, con un bel naso di frutti rossi maturi e un legno che, anziché essere marcatamente avvertibile, ha ceduto al vino solo la sua parte più nobile, senza snaturarlo, a testimoniare la bontà della materia prima. In bocca il Senzansia mostra un corpo concreto e flessuoso sostenuto da una beva molto facile e piacevole. È uno di quei vini che ti porta a finire la bottiglia quasi senza accorgertene. Alla fine, insomma, Nico Rossi non solo ha coronato il proprio sogno di portare in bottiglia un Pinot Nero allevato nella Val di Cornia, ma lo ha fatto racchiudendo nella borghonotta le caratteristiche del vitigno con quelle del terroir e del suo carattere vulcanico.

Se il Senzansia è l'espressione più profonda di Gualdo del Re, la cantina di Notri ha tanto altro da dire con le sue bottiglie, dal Federico I (Cabernet Sauvignon) allo I' Rennero (Merlot). Il filo conduttore è l'attento lavoro in vigna, tutto manuale e improntato al massimo rispetto della pianta e del terreno sul quale prospera, senza estremismi. Quello del vino monovitigno è un po' il credo di Nico Rossi. Le numerose varietà che popolano le vigne, infatti, sono vinificate praticamente tutte in purezza al fine di riconoscere la vera identità al vitigno. Un desiderio, questo, che prosegue anche fuori dalla cantina. Gualdo del Re è, infatti, anche un ristorante voluto non per fare ristorazione fine a se stessa, bensì per abbinare ai vini dell'azienda una pietanza, nel rispetto della tradizione toscana. Insomma, per la famiglia Rossi è una voglia di educare il pubblico all'abbinamento vino-cibo, con possibilità di scegliere sia la bottiglia sia il vino al bicchiere. 🍷

### Gualdo del Re

Località Notri 77, Suvereto (Livorno)  
tel. 0565.829888 - fax 0565.827328  
www.gualdodelre.it - info@gualdodelre.it

**Il Pinot Nero può dare grandi vini anche al di fuori della Borgogna: per dimostrarlo, Nico Rossi sceglie alte densità d'impianto con rese molto basse e un'irrigazione manuale per proteggere dal caldo questo vitigno nordico. Così, con Barbara Tamburini, dà vita al Senzansia, ottenuto dopo una maturazione in legno (a fianco) e 12 mesi di affinamento in bottiglia.**

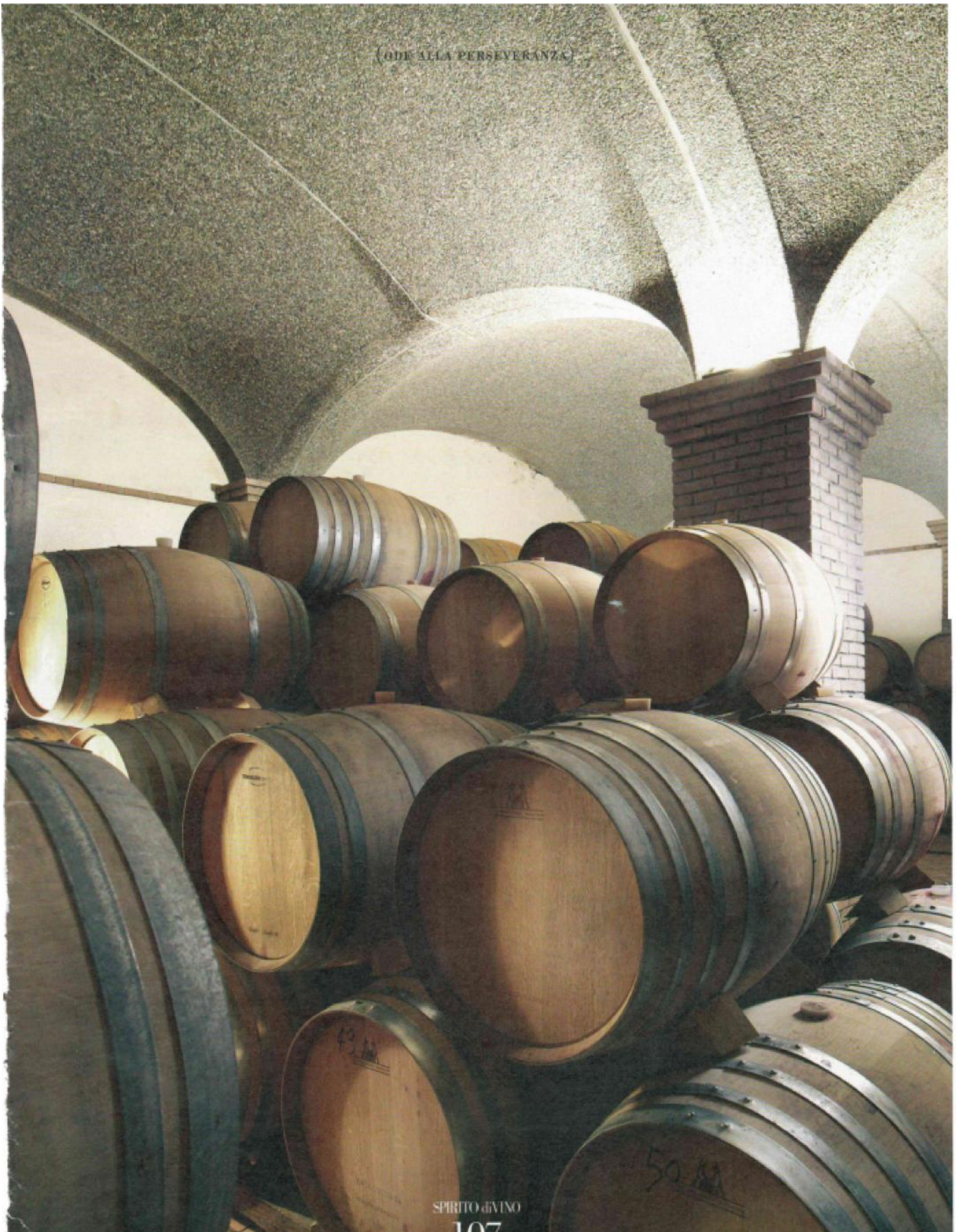


Bimestrale Anno 4 N.18 Febbraio/Marzo 2007 - € 5,50

# SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

(ODE ALLA PERSEVERANZA)



SPIRITO di VINO

107