

BIBENDI

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino



I ROSSI DI BARBARA

DI BARBARA TAMBURINI AVEVAMO GIÀ PARLATO. E PARLATO DEL SUO TALENTO. ANCHE DI ESSERE L'UNICA DONNA AD AVER PILOTATO CON LE FRECCIE TRICOLORI. QUESTO INCONTRO CON ALCUNI SUOI ROSSI CI HA PARTICOLARMENTE ATTRATTO.

La prima qualità di un vino, sosteneva Émile Peynaud, è di essere rosso! Una provocazione o una dichiarazione d'amore che testimonia comunque quanto il vino rosso sia parte integrante dell'anima umana, dell'immaginario collettivo, o se più vi intriga, un aspetto dell'Es di ciascuno di noi: atavica immagine e primitivo bisogno. Ciononostante la produzione dei rossi è tutt'altro che banale. Tante posti fenolici e dalla solubilità di questi ultimi nell'acqua e nell'etanolo. L'estrazione dei polifenoli, a sua volta, altro non è che un processo di diffusione, quantitativa e qualitativa, che trae origine dalla concentrazione di questi e dal loro grado di maturazione. Nondimeno, in questo delicato passaggio intervengono anche la composizione della parete cellulare degli acini e il metodo di vinificazione, soprattutto nella considerazione della variabile tempo. Quest'ultimo infatti, insieme alla temperatura rappresenta uno dei fattori cruciali che regolano la diffusione di dette sostanze: alte temperature, a tito-

le attenzioni, i "pericoli" e le criticità che investono l'intero processo di trasformazione, partendo dall'estrazione dei polifenoli durante la macerazione e proseguendo con la gestione della fermentazione malolattica o la scelta dei legni migliori, in tipologia e dimensione, per la maturazione.

La macerazione è influenzata dalla capacità di estrazione dei composti. La necessità di tenere sotto controllo parametri quali il pH del vino, l'anidride solforosa e la temperatura si fa perciò a dir poco pressante durante questa disacidificazione biologica. Senza approfondire ulteriormente tematiche sin troppo tecniche, produrre vini rossi significa affrontare una sfida impegnativa e coinvolgente che appassiona tutti i winemaker. Barbara Tamburini, enologa tra le più affermate e conosciute in Italia, non è da meno e non si sottrae alla sfida, concentrando, al contrario, gran parte del proprio lavoro proprio su questa tipologia. Dalla montagna pistoiese, come lei stessa ama



BIBENDI

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino



lo di esempio, condizionano la permeabilità e la plasmolisi delle cellule, favorendo detta estrazione. L'estraibilità delle uve è comunque determinata a monte, dalla varietà e dal terroir, o meglio, dall'adattamento dei singoli vitigni all'ambiente di maturazione e crescita delle piante. Durante la fermentazione alcolica, un'attenzione particolare è riservata alle caratteristiche dei lieviti più adatti alla produzione di vini rossi, che devono essere capaci di agevolare la produzione di glicerolo, sostanza in grado di migliorare la struttura del vino e rendere la vita di quest'ultimo più facile durante l'invecchiamento. Sempre i lieviti, infine, non dovrebbero produrre troppa anidride solforosa, agevolando così lo svolgimento della fermentazione malolattica, momento fondamentale nella realizzazione del vino rosso.

definire le proprie origini, passando per la Facoltà di Agraria dell'Università di Pisa e la collaborazione con Vittorio Fiore, la professione di Tamburini dà i suoi frutti dapprima in Toscana per poi coinvolgere Umbria, Lombardia, Piemonte, Emilia Romagna e Sicilia. Tante le cantine e i vini prodotti, eppure non è possibile parlare di uno stile Barbara Tamburini, ma di interpretazioni sempre uniche di quel mix tra uva e terra che ogni luogo sa, di anno in anno, regalare. "L'obiettivo - ci spiega lei stessa - è assecondare la natura, affinché le caratteristiche dei vini, che con il mio lavoro produco, rispecchino il terroir dal quale provengono, esaltando al massimo la loro unicità territoriale, varietale e aziendale. Se poi - prosegue - il mio modo di operare si traduce in uno stile, questo va interpretato esclusivamente come il frutto di una filosofia professionale e produttiva e mai come un timbro di riconoscibilità".

Il comune denominatore di questi vini, evidente nella degustazione dei dieci rossi in calce al servizio, sta nel saper coniugare la personalità propria di ciascuna etichetta, legata non solo alla terra ma anche alla storia delle singole cantine, con una piacevolezza capace di integrarsi a un'eleganza di fondo che si fa garbato linguaggio in ogni vino.

In merito alla produzione dei vini rossi, Tamburini tiene subito a precisare che "la base di partenza è la sanità e l'ottima qualità delle uve. Determinante è il raggiungimento della maturità fenolica che spesso risulta posticipata rispetto alla maturità tecnologica di circa una settimana. Talvolta il raggiungimento della maturità fenolica comporta la produzione di vini che presentano elevate concentrazioni di zuccheri e quindi tenori alcolici piuttosto elevati. Questo si



BIBENDIA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino

42 duemiladodici



scontra con un principio universale nel tempo e nello spazio, che è quello per cui la classe di un prodotto si manifesta nell'armonia del suo insieme. Purtroppo - prosegue - le variazioni climatiche degli ultimi decenni, rendono sempre più difficoltoso il raggiungimento di questo obiettivo di equilibrio, per cui si sta lavorando nel trovare percorsi produttivi atti a contrastare e compensare queste situazioni di criticità". In vigna emergono al contempo punti di forza e di debolezza che richiedono metodo e sintesi, capacità che accompagnano l'enologo anche in cantina. "Il processo di vinificazione varia in funzione dell'obiettivo, sia che si vogliano ottenere vini freschi e fruttati da bere giovani, sia vini importanti destinati a proseguire il loro percorso in legno. In entrambe le scelte, la continua cura dei vini attraverso monitoraggi analitici e degustazioni fino al momento dell'imbottigliamento contribuisce al raggiungimento del risultato. Non è una sola scelta che fa la differenza, ma è l'unione di tante piccole e grandi attenzioni che danno origine a un vino unico che il consumatore sceglierà per la sua peculiarità. Un po' come davanti a un puzzle da costruire: è importante avere ben chiaro l'obiettivo, che si consegue poi mettendo ogni piccolo pezzo al posto giusto".

L'enologo deve perciò suggerire i processi di produzione più adatti a mettere in evidenza il potenziale del vigneto e, se presente, del terroir, oltre poi "ad essere un'eccellente guida per il suo team e un compagno di viaggio con cui confrontarsi durante il percorso". Ciononostante ogni enologo ha, giocoforza, delle preferenze, almeno in fatto di vitigni. "Toscanissima quale è la mia origine - chiarisce Barbara Tamburini - non posso non mettere al primo posto il grande Sangiovese con il quale si ottengono sia Supertuscan sia vini a denominazione di origine di elevata qualità. In Umbria il Sagrantino di Montefalco, fino ad arrivare al Nero d'Avola in Sicilia. Ognuno di questi vitigni è affascinante per la personalità e il carattere che esprimono da soli o in blend. Tuttavia, il vitigno preferito da enologo e da consumatrice è il Merlot. Questa varietà è apparentemente facile - prosegue - perché tra le prime a raggiungere la maturità tecnologica e quella fenolica, in realtà questa affermazione pur risultando vera è, allo stesso tempo, superficiale, in quanto il rischio di surmaturazione delle uve e di aromi cotti nei vini è elevato". A dimostrazione che nessun vitigno è in realtà facile da coltivare e da trasformare in vino, soprattutto se si vuole ottenere un grande rosso.

BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino



LA DEGUSTAZIONE :: I ROSSI DI BARBARA

CASTEL PIETRAIO

Strada di Strove, 33 - Monteriggioni SI

Il 2007 è la prima annata di questo grande Merlot, vitigno affascinante capace di conquistare anche il barone Neri del Nero, che ha raccolto una sfida al di fuori della tradizione del Sangiovese, protagonista degli altri vini aziendali. Finezza e bevibilità contraddistinguono questo vino.

ALBERTUS MERLOT 2007

84

Rosso Igt - Merlot 100% - 14% - € 18

Rubino impenetrabile. Olfatto concentrato su un bouquet scuro fatto di confetture di more e marasche, frutti di bosco macerati, carruba, erbe officinali, spezie, cuoio e tostature di caffè. Strutturato il palato, dalla vena tannica in bella mostra, caldo e segnato da ritorni aromatici coerenti con la via diretta che, tuttavia, lasciano subito il passo a percezioni di liquirizia e grafite. 15 mesi in barrique di Allier, Tronçais e Never e un anno in bottiglia. Stufato di punta di petto di chianina.

GUALDO DEL RE

Loc. Notri, 77 - 57028 Suvereto LI

La terra rossa e ricca di ferro di Suvereto, la vicinanza della costa tirrenica, la voglia di scoprire e consolidare nuovi orizzonti, sono le molle che hanno portato la famiglia Rossi a realizzare questo vino di alta qualità. Fin dalla prima annata, a me fu affidata la responsabilità di seguire la sua produzione. Eleganza e concentrazione ne l'Rennero uno dei vini di punta dell'Azienda.

VAL DI CORNIA SUVERETO

MERLOT I'RENNERO 2008

90

Rosso Doc - Merlot 100% - 14,5% - € 35

Rubino scuro. Potente e articolato al naso, sintesi di territorio e vitigno nell'esprimere note di viole, amarene in sciroppo, frutti di bosco, con-

fettura di fichi, tanto cacao, humus, pepe, liquirizia e una scia minerale che avvolge la fase. Assaggio fresco, di evidente struttura, solcato da un tannino compatto ma di vellutata fattura che sostiene i ricordi di spezie, tostature e mineralità, sempre precedute da un affascinante preludio fruttato. 15 mesi in barrique. Beccacce allo spiedo con salsa di tamarindo.

PATRIMONIO TRINGALI-CASANUOVA

Loc. Casa al Piano, 68

57022 Castagneto Carducci LI

La sensibilità di Antonino Tringali Casanuova, per lunghi anni collaboratore del padre Lorenzo, alla scomparsa di quest'ultimo mi ha affidato il delicato compito di perpetuare la sua memoria nella punta di diamante della propria Azienda: Renzo, raffinata unione di Cabernet Sauvignon e Merlot.

BOLGHERI ROSSO SUP. RENZO 2008

88

Rosso Doc - Merlot 60%

Cabernet Sauvignon 40% - 13,5% - € 30

Scuro e impenetrabile rubino. Golose le sensazioni di confettura di more, mirtilli, prugne, amarene in sciroppo che avvolgono in intense spire aromatiche le note più dolci della vaniglia e poi più austere delle spezie scure e del tabacco. Il tutto circondato da un'alea balsamica di menta ed eucalipto. Morbido in bocca, dal tannino vellutato e ricco nella dote acida che rinfresca la fase. Il retrofatto, dapprima orientato sui ricordi fruttati rossi si sposta poi sulle spezie per sciogliersi, infine, sulle mineralità di grafite. 18 mesi in barrique. Anatra al tegame con le prugne.

I BALZINI

Loc. Pastine, 19 - 50021 Barberino Val d'Elsa FI

Il 2008 un anno di cambiamenti: Antonella D'I-santo lascia il suo lavoro per prendere le redini aziendali, ed I Balzini Black Label per la prima volta

esce senza l'aggiunta di Sangiovese: una classica espressione quindi di stile nuovo che si avvale solo dell'unione dei due grandi vitigni internazionali Merlot e Cabernet Sauvignon, per continuare ad occupare un posto di prestigio nella gamma dei vini aziendali. Dinamica la nostra collaborazione.

I BALZINI BLACK LABEL 2008

90

Rosso Igt - Cabernet Sauvignon 50%

Merlot 50% - 14% - € 28

Rubino inchiostro, tanto per rendere l'idea. Le confetture di amarene e more esplodono al naso, lasciando solo in seconda battuta spazio alle note di vaniglia, le speziature di pepe e cannella, il tabacco e i delicati cenni di erbe aromatiche, invero al margine di questo corredo di profumi. È una materia spessa quella che ammantava l'assaggio, grazie a un tessuto tannico fitto e denso, accompagnato da una sempre presente freschezza e un corpo più che all'altezza. Retrofatto inizialmente fruttato, vira poi sulla liquirizia e una lunga percezione di grafite in chiusura. 14 mesi in barrique. Spezzatino di cervo in umido con salsa di frutti di bosco.

GORETTI

Strada del Pino, 4 - 06132 Perugia

Un vino, una storia: l'Arringatore, nella storia un grande affabulatore romano, legato alla terra d'Umbria; nel vino, un meraviglioso prodotto, frutto del connubio fra vitigni tradizionali e internazionali. Insieme alla famiglia Goretti, da anni nel mondo del vino, abbiamo fatto sì che questo vino sia diventato l'orgoglio ed il portabandiera dell'azienda.

COLLI PERUGINI L'ARRINGATORE 2007

88

Rosso Igt - Sangiovese 60%, Merlot 30%

Ciliegiolo 10% - 14% - € 15

Un manto scuro rivela un blend aromatico dove giocano profumi di tabacco e spezie insieme a confetture di frutti di bosco, sciroppo di ama-

BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino



DIECI VINI PER DIECI DIVERSE AZIENDE, TUTTE CURATE DALLA MANO DI BARBARA TAMBURINI CHE PER CIASCUNA DI QUESTE HA VOLUTO REGALARE UN PENSIERO, UNA CONSIDERAZIONE O UNA RIFLESSIONE CHE ABBIAMO USATO QUALE PRELUDIO A OGNI DEGUSTAZIONE.

rene, cacao e balsamicità di legno di cedro e sandalo. Tannino compatto e importante che sa comunque lasciare il posto a un'elegante struttura, la bocca è rinfrescata da un'adeguata acidità. Eco fruttata di prolungata persistenza. Legno per 12 mesi. Tasca di vitello farcita.

COLLINE SAN BIAGIO

Via San Biagio, 6/8 Località Bacchereto
59015 Carmignano PO

Carmignano: espressione di un microterritorio, da secoli conosciuto per le sue peculiarità viticole. Qui il Sangiovese, con l'impianto di vigneti concepiti seguendo le regole della "nuova" viticoltura, si presenta di grande personalità ed eleganza. Intrigante la percentuale di Merlot e Cabernet Sauvignon che ne completano il blend. Questo vino rappresenta per il Notaio Pocaterra la realizzazione di un sogno, per me un Sangiovese di rara preziosità.

CARMIGNANO SANCTI BLASII 2008

87
Rosso Docg - Sangiovese 70%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 10% - 13,5% - € 28
Rubino luminoso, sprigiona fresche percezioni

tenziale qualitativo che questa terra, forse più conosciuta per i vini bianchi, è in grado di esprimere. Produciamo una piccola quantità di questo nettare che di anno in anno viene esaurito.

ELBA ROSSO RISERVA 2008

86
Rosso Doc - Sangiovese 90%, Syrah 10%
14% - € 25
Rubino. Immediati profumi di visciole e frutti di bosco, in seconda battuta note di macchia mediterranea, pepe, cannella, nuance di paprika e un sottofondo di humus e foglie secche. Registro gustativo morbido, dal taglio elegante nella veste tannica, seppure in bella mostra e sorretta da una freschezza sempre all'altezza. Più scuro e speziato il retrofatto. 15 mesi in barrique. Spezzatino di scottona con finferli.

LA CALONICA

Via della Stella, 27
53040 Valiano di Montepulciano SI

Cantato dal Redi, ma sempre attuale il Vino Nobile di Montepulciano. La Riserva 2007 rappresenta - inalterata - la tradizione di questo grande

FATTORIA DI GRIGNANO

Via di Grignano, 22 - 50065 Pontassieve FI

Fra le molte sfaccettature dell'ampio areale del Chianti, la Rufina è un territorio di grande rilievo qualitativo, che si ritrova, esaltato, in questa selezione di uve Sangiovese che maturano a 400 metri slm. In quest'area la purezza della luce fa davvero la differenza nel conferire al vino ottimo colore, grande olfatto e notevole spessore al palato.

CHIANTI RUFINA POGGIO GUALTIERI RISERVA 2006

88
Rosso Docg - Sangiovese 90%, Cabernet Sauvignon 5%, Merlot 5% - 14% - € 14
Vivace rubino, al naso esprime le freschezze della Rufina nel bel mix di humus, toni balsamici, grafite e un bagaglio fruttato che spazia dalle ciliegie al ribes, passando per more, prugne e cenni di tamarindo. Palato fresco e dal tannino sottile, seppure fitto. La sapidità vivacizza ulteriormente l'assaggio, sempre fruttato e balsamico con chiusura di liquirizia. 18 mesi in barrique. Spalla di agnello al forno con bacche di ginepiro.

BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del vino



di frutti bosco, amarene, violette e rose; il tutto su un manto di spezie dolci, legni balsamici, tabacco, ferro e note erbacee di salvia e rovo. Bocca fresca, dal tannino in bella mostra e segnata da una buona dote sapida. Struttura importante e ritorni aromatici di liquirizia e grafite.

■ CECILIA

*Podere La Casina Località La Pila
57034 Campo nell'Elba LI*

Il Sangiovese dell'Isola d'Elba: vanto di un territorio isolano, che fin dal 1800 costituisce un grande esempio del notevole potenziale qualitativo espresso da questo minuscolo terroir. Il vino è una selezione di uve Sangiovese che dà la misura del po-

vino. Le vigne di Sangiovese vengono curate come veri e propri giardini ed i vini che derivano hanno grande personalità ed importante freschezza, i caratteri che spesso ci vengono riconosciuti.

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
SAN VENERIO RISERVA 2007

▶ 87

Rosso Docg - Sangiovese 90%, Merlot 10%
14% - € 18

Profondo rubino, regala aromi dolci, a tratti seducenti, di viole e rose, accompagnati da un'articolata trama fruttata che rivela ciliegie, lampogni e avvolgenti toni di incenso, legno di sandalo ed eucalipto. Fresco, di corpo elegante, giustamente sapido e attraversato da coerenti ritorni aromatici che sfumano su toni di grafite e spezie. 36 mesi in botti e barrique. Piccione arrosto.

■ PODERE BRIZIO

Loc. Podere Brizio, 67 - 53024 Montalcino SI

Montalcino: territorio di grandi tradizioni vitivinicole; Brunello: espressione sublime del Sangiovese; 2006: annata di grande perfezione!

BRUNELLO DI MONTALCINO 2006

▶ 88

Rosso Docg - Sangiovese 100% - 14,5% - € 40
Rubino con cenni granato. Caleidoscopico: svela un intrigo fruttato e speziato avvolto da una lunga impronta balsamica. Evoca viole, amarene, humus, tabacco, pepe, incenso ed eucalipto. Rotondo, di buona morbidezza ma sempre ben teso per una freschezza rinvigorita da una sapidità sottile foriera di eleganti mineralità. Un anno in tonneau e 2 in botti. Lepre in dolceforate.

