



UN MERLOT DA SOGNO: GUALDO DEL RE

Giugno 6, 2018 **Manlio Giustiniani** Evidence Wine

In epoca longobarda la **Val di Cornia**, soggetta ai **Duchi di Lucca**, faceva parte del **Waldo o Gualdo del Re** di cui parla **Papa Gregorio VII** in una sua bolla. La parola Gualdo, dal germanico Wald, significa estensione boschiva, un luogo delizioso riservato all'uso speciale del signore, comprendente quanto di più bello offriva la Maremma.



L'azienda vitivinicola **Gualdo del Re**, impresa a conduzione familiare nata nel 1953, e condotta sin dagli anni ottanta da **Nico Rossi** e della moglie **Teresa**, si trova a **Suvereto**, uno dei borghi medievali tra i più belli d'Italia, chiuso ad anfiteatro nella val di Cornia, in località Notri. I vigneti con varietà vitate internazionali e autoctone, situati a media collina, circa 100

mt. s.l.m. con piante che hanno un'età media di quarant'anni, godono di un microclima unico e si sviluppano su terreni di natura ciottolosa, argillosa, a bassa fertilità, coltivate secondo i criteri dell'agricoltura biologica. Non vengono quindi usati concimi chimici e diserbanti, tutto segue i ritmi della natura nel rispetto totale dei suoi cicli, con nessuna pratica irrigua, sebbene i vigneti soffrano a volte di una leggera siccità estiva. Oltre alla vite si trovano coltivazioni di grano, orzo, girasoli e di favino che viene utilizzato per le concimazioni dei vigneti insieme al letame.

L'azienda si estende su una superficie totale di 45 ettari, 25 dei quali vitati, con una densità per ettaro di 6,500 piante, allevate a guyot e cordone speronato con una bassa resa per ettaro.

L'azienda produce circa 100.000 bottiglie, con nove etichette, tra cui spicca il **l'Rennero 2012 DOCG Suvereto Merlot (91/100)**, un Merlot di grande fascino, con una trama gustativa vellutata, morbida, fitta e consistente, affina 15 mesi in barrique e poi per un anno in bottiglia. È un vino eccezionale, che non indietreggia a confronto con i Merlot bordolesi di Saint-Émilion. Rosso rubino intenso, espressivo e profondo al naso, note di frutti di bosco maturi, richiami balsamici, e sfumature speziate. Al palato è morbido ed equilibrato, fitto e vellutato, caratterizzato da una lunga persistenza.



progetto ' f '

Ma Nico Rossi non soddisfatto di questo è voluto andare oltre ed è nato il **progetto ' f '** sintesi di un'idea che nasce dal desiderio di creare qualcosa di unico insieme all'enologa **Barbara Tamburini**, considerata la "regina del Merlot", che collabora da vent'anni con l'azienda. Con la sua creatività, la sua passione per la vite e per il vino, e la sua professionalità, ha creato un

prodotto straordinario dalle uve della vendemmia 2015: un vino speciale, il **Merlot di Gualdo del Re** in una bottiglia pensata e realizzata appositamente dalla celebre vetreria **Carlo Moretti di Murano**, che custodisce il vino, ma è essa stessa un'opera d'arte in cui i "maestri vetrai" hanno reinterpretato, nobilitandolo, il classico fiasco toscano.

Uno dei segreti meglio custoditi dell'arte del vetro veneziana è la combinazione del vetro liquido in diversi colori e strutture in una sola soffiatura. La suggestione delle forme non è però disgiunta dalla resistenza del vetro, chiamato a sostenere la pressione necessaria all'applicazione del tappo, prodotto per l'occasione in Portogallo, che conserva la bottiglia ermeticamente chiusa. Ogni tappo è coperto da polizza assicurativa.

La bottiglia è protetta da uno scrigno prezioso, un unico blocco di legno di frassino, lavorato a mano, per reinterpretare lo stampo con cui i maestri vetrai l'hanno creata: per valorizzare il connubio è stata scelta un' incisione su vetro e non un'etichetta.

' f ' si propone come un oggetto del desiderio con il compito di evocare un sogno, un'emozione, far riassaporare un ricordo unico: è destinato ad andare oltre la qualità intrinseca del vino trasformandolo in un'opera d'arte, che unisce la bellezza senza tempo di uno splendido pezzo d'esposizione con il ricordo dell'assaggio.



' f ' – 93/100

Uve provenienti da due vigne di merlot, identificate con caratteri varietali particolari e vinificate separatamente. La 2015 è stata una bella annata, equilibrata, con un inverno freddo, primavera piovosa, un'estate calda ma non eccessiva e a fine estate i grappoli erano completamente maturi. Qui di fronte all'isola d'Elba il Merlot cresce bene con una maturazione precoce, il primo ad essere vendemmiato al meglio della maturità fenolica, con raccolta manuale in cassette, fermentazione alcolica effettuata in vasche di acciaio inox, relastage, e dopo fa 18 mesi di affinamento in barrique. All'olfattiva aromi intensi, puliti, gradevoli, raffinati ed eleganti che si aprono con note fruttate di piccoli frutti neri, ribes, more e mirtilli di bosco,

note speziate: di tabacco, liquirizia, cioccolato, e cannella, e un finale di mineralità ferrosa e sapidità marina. Al palato buona corrispondenza gusto-olfattiva, rotondo con una buona trama tannica, gradevolmente salino, buona struttura con una certa identità, sapori intensi e piacevoli. il finale è molto persistente con lunghi ricordi di ribes e una chiusura balsamica.

Ancora giovane, ma ha il potenziale per diventare un'icona della viticoltura Toscana, un vino speciale e ogni bottiglia, da un litro, con il vetro soffiato in maniera artigianale, è un pezzo unico poiché leggermente differente una dall'altra. Solo 2.000 bottiglie prenotabili esclusivamente on line sul sito www.progettof.it.

WWW.GUALDODELRE.IT

Tags: "l'Rennero" 2012 Docg Suvereto Merlot, Gualdo Del Re, Merlot, progetto ' f ', Saint-Émilion, Suvereto, Toscana, Val di Cornia