



STORIE ENOGASTRONOMICHE

# Gualdo del Re, grandi vini toscani da una passione di famiglia

Publicato il: 13 marzo 2019 alle 7:00 am



Si può diventare un'azienda celebrata nel mondo e accolta nei salotti buoni dell'enologia senza però mai dimenticare le proprie radici contadine e continuando ad affermare con fierezza la propria natura di agricoltori: è la lezione di stile di **Gualdo del Re**, immersa nel fascino senza tempo di località **Notri**, nel territorio di Suvereto, uno dei Borghi più Belli d'Italia, in provincia di **Livorno**.

Qui **Nico Rossi** ha voluto coltivare il sogno di una vita, legandolo tanto all'amore per la terra quanto a quello per la sua famiglia, unita negli affetti come nei valori.



Una storia familiare scandita da decenni di impegno.

Si parte dagli anni '60 in cui Gualdo del Re “era solo il sogno di un bambino” innamorato della Maremma toscana, della campagna e delle viti, lui nato da genitori “a loro volta figli di agricoltori e pastori dediti alla transumanza dall’Emilia Romagna e poi divenuti stanziali”.

Gli anni '70 in cui quel bambino divenuto ventenne lascia il lavoro di elettricista per dedicarsi “anima e corpo alla campagna affiancato da Teresa con la quale condivideva la stessa passione”, affrontando il duro lavoro e i sacrifici con tanta passione.

Negli anni '80 la nuova generazione rappresentata da Nico e Teresa può contare per un certo tempo ancora sull’aiuto della vecchia, prima che i protagonisti di questa vengano a mancare, rimanendo però guida morale nel ricordo. Sono gli anni che vedono nascere la prima etichetta Gualdo del Re.



Il presente parla di “un’azienda che produce vino di qualità esportato in tutto il mondo”, 120.000 bottiglie all’anno delle denominazioni di origine DOC Val di Cornia

Suvereto, IGT Rosso Toscano, IGT Costa Toscana, mentre i vitigni a bacca rossa sono Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Aleatico, le uve a bacca bianca invece Pinot Bianco e Vermentino. Questi sono coltivati in “una nicchia ecologica a forte vocazione per i grandi vini rossi toscani di eccezionale struttura”, in regime biologico certificato.



L'identitario Sangiovese **Suvereto Gualdo del Re** al naso propone amarena e legno buono.

L'approccio è all'insegna dell'acidità e di un certo understatement, sciorinando susine, corbezzoli e visciole, insieme a un lievissimo tocco minerale.

Il sorso è elegante, tanto da fare quasi dimenticare l'importanza alcolica (14,5%), scorrendo limpido. Ossigenandosi, diviene carezzevole e si addolcisce.



L'azienda deve parte della fama alla propria interpretazione del Merlot, come il **Rennero** con il suo bouquet pregno di pepe nero e muschio. Al palato è vellutato, elegante ed esprime il frutto con un tocco delicatamente abboccato, suggerendo

more, giugliole, mela cotogna. Ha un corpo importante e una beva che induce alla meditazione. E' una declinazione austera del vitigno, affatto ruffiana, ma comunque empatica.

Il Merlot qui ha dato vita anche a uno dei grandi rossi italiani, il **Rennaia**, sontuoso nell'estrazione del frutto e nella sua densa consistenza, un vino carnoso pieno di frutti rossi ben maturi e sensazioni speziate.



Altro classico dell'enologia affrontato con successo è il Pinot Nero, tradotto nel **Senzansia** la cui eleganza è annunciata già dal nerissimo rivestimento della bottiglia in carta istoriata, facendone un pregiato elemento di design. A colpire è anche il bel cromatismo del vino, i cui riflessi violacei si intrecciano a una trama rubino.

A un prevedibile corretto bouquet di sottobosco, segue in bocca una sorprendente nota erbacea che induce all'amaricante, tra genziana, prugne e radici di liquirizia.

Se il sorso è snello, la beva diviene intrigante nella ricerca del degustatore di cogliere tutti gli aspetti della sua complessità, compresa la sapidità nel finale.

Vino coraggioso e di originale personalità.



E' un blend **Eliseo Rosso** che unisce 60% Sangiovese, 20% Merlot e 20% Cabernet Sauvignon presentandosi olfattivamente all'insegna del tabacco e dell'erba tagliata. I tannini, in bella evidenza, creano un velluto sensoriale che si porta dietro gelsi neri, cacao, mirtilli. L'intensa acidità ingentilisce la beva, senza fare avvertire la gradazione imponente. Elegante, equilibrato, di buon nerbo.

L'altro assemblaggio della casa è il **Cabraia** che prevede 85% Cabernet Franc e 15% Cabernet Sauvignon, condensando le note varietali in sensazioni silvestri e succhi che richiamano frutta invernale matura, su cui si stendono bacche di vaniglia e accenni pepati: un grande vino di cui si avverte tutto lo spessore.



I bianchi offrono un orgoglio anche locale come il Vermentino che nel **Valentina** assume freschezza aromatica leggera e suadente. Intensamente minerale, veicola mela annurca e bergamotto.

Il Pinot Bianco dell'**Eliseo Bianco** invece profuma di fiori e ha impatto balsamico, arioso. Abbrivio minerale e quindi sapido, presto avvolto da mango, ananas e pera Williams. Fresco e gradevolissimo, conquista agilmente.



Una gloria territoriale l'Aleatico Passito chiamato **Amansio**.  
Il bouquet si fa notare per le erbe officinali e il fogliame fresco.  
I sentori sono di ciliegie candite, fragola Candonga, bacche di Goji e melograno.  
Un nettare delicato di grande pulizia organolettica che lascia la bocca netta e profumata.



Abbiamo chiesto a Nico Rossi di narrarci questo suo progetto di vita: lo ha fatto nel video sottostante.

Info: <https://www.gualdodelre.it/>

<http://www.propostavini.com/contatti>