

vini («pulizia, definizione e cura sono esigenze primarie in un grande vino»), del suo modello interpretativo («sono un integralista del territorio, non della varietà») e dei suoi vigneti, i primi della zona a essere stati progettati (con la complicità dell'amico e consulente Carlo Ferrini) estremizzando il concetto di alta densità per ettaro. Una figura dunque centrale nella storia e nell'evoluzione moderna dei rossi di Montepulciano, rossi oggi apparentemente non più di moda (come la barrique e le basse rese), ma che continuano a mio avviso a rappresentare un'assoluta certezza nel panorama toscano tout court. Vini sorvegliatissimi dal punto di vista tecnico, chiari nei profumi (con il frutto sempre ben conservato e il rovere mai volgare), impeccabili nell'estrazione tannica (levigati ma non troppo), piacevolmente carnosi al tatto e facili da bere: caratteristiche che ritrovo senza *défaillance* nel godibilissimo Rosso di Montepulciano 2011, nel solido Vino Nobile 2010 e, con un decisivo bonus di complessità e di profondità, nell'eccellente Vino Nobile Asinone 2010, il più grande (il più fine, il più puro) finora assaggiato nella mia carriera (si produce a partire dal 1983). Ottenuto dal più vecchio e più alto vigneto aziendale, coltivato in località Le Pietrose, dove la quota massima supera i 400 metri s.l.m., possiede un frutto succoso e tonico, una grana tannica raffinata, uno sviluppo omogeneo e progressivo, un allungo di bellissima tensione sapida e una persistenza sottile quanto salda, destinata ad amplificarsi con il tempo. *Primo anno di produzione: 1961; ettari vitati: 125; bottiglie prodotte: 650.000; tel. 0578.738171.*

MONTEPULCIANO ABBADIA

Al contrario del precedente, l'itinerario che ruota intorno alla frazione agricola di Abbadia (siamo a nord est del comprensorio) è piuttosto semplice da inquadrare in quanto si sviluppa esclusivamente su due rilievi collinari di altitudine moderata (la quota in genere non supera i 280 metri) che si staccano in modo dolce ma evidente dall'adiacente pianura della Val di Chiana (esclusa, come già scritto più volte, dalle denominazioni d'origine protagoniste del mio articolo). Altrettanto dolci (nel profilo del

frutto) ed evidenti (nel tannino, nel colore e nel volume) appaiono anche i vini che qui si producono, che al meglio compensano qualche limite di dettaglio attraverso una generosa pienezza d'espressione, frutto di terreni profondi e assai ricchi di sabbie e fossili marini.

IL GREPPO

ROSSO DI MONTEPULCIANO
GREPPO 2011 **86 B**

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
GREPPO ANTICO 2009 **87+ D**

Tra i primi agriturismi fondati in tutta la provincia di Siena (oggi sono ben 700!) e certamente il più grande che abbia personalmente visitato all'interno dei confini di Montepulciano (25 camere per un totale di 55 posti letto), il Greppo è anche una cucina di piccole delizie gastronomiche (si preparano e si vendono al dettaglio anche miele e confetture, pane e pasta) e, va da sé, un indirizzo da non sottovalutare se cercate Sangiovese di solida costituzione. A menare la danza, dal 2004, c'è Paolo Parigi, che una volta ereditata la proprietà, ha incrementato la vendita di vino in bottiglia (in ogni caso ancora parziale rispetto alle reali potenzialità produttive dell'azienda), ultimato i rinnovi delle vigne (le più vecchie delle quali hanno poco più di quindici anni di età) e letteralmente trasfigurato i vini della gamma (Paolo è enologo di formazione), mai così comunicativi come quelli proposti in questa occasione. Molto buono dunque il Rosso di Montepulciano 2011, carnoso e fisico quanto basta per scongiurare eccessi di estrazione, e addirittura ottimo il Nobile 2009, vino di "pancia" che dopo un inizio un po' velato mostra il muscolo, la progressione e il sapore che li aspetti dalla tipologia. *Primo anno di produzione: 2002; ettari vitati: 15; bottiglie prodotte: 50.000; tel. 0578.707112.*

VILLA SANT'ANNA

ROSSO DI MONTEPULCIANO 2011 **85+ B**

VINO NOBILE
DI MONTEPULCIANO 2010 **87 D**

VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO
POLDO 2010 **86 E**

Posta nel centro del borgo di Abbadia, l'antica e bellissima Villa Sant'Anna è

Vino in Valle (d'Aosta)

di Francesco Falcone

È la luce. È il colore del cielo. È il fruscio del vento. È l'incedere tormentato della Dora Baltea. È la presenza monumentale delle Alpi. È il fessico del luogo di confine. È la qualità dei suoi vini. La Valle d'Aosta è tutto questo e anche di più: una regione minuscola ma affatto marginale nelle dinamiche del vino italiano, con tante facce quante sono le sue montagne, le sue uve e le sue piccole aziende agricole.

Una terra che merita il viaggio, come quello, appassionante, che ha affrontato Fabrizio Gallino, in arte EnoIaber, per scrivere il suo primo libro: *Vino in Valle*, edito da Giramondo Gourmand Edizioni (160 pagg.; 18 euro). Un viaggio più che mai attuale, doveroso: perché se è vero, com'è vero, che da qualche stagione si è tornati ad apprezzare la biodiversità e la gastronomia come un valore decisivo ai fini della qualità del vino, allora poche zone viticole sanno esprimerle al pari di quella valdostana: corto non mancano le bottiglie "passepartout", concipite con uno stile per così dire commerciale (soprattutto tra i vini bianchi), ma è per contro ancora facile emozionarsi davanti a interpretazioni miracolosamente fedeli al proprio territorio d'origine. Un territorio che Fabrizio racconta con l'incanto di chi è innamorato, avventurandosi in un'esplorazione sincera e curiosa, e offrendoci un ritratto puntuale dei diversi terroir e dei rispettivi interpreti.

Pupi Avati, ne sono certo, lo avrebbe chiamato *Pane, Amore e Valle d'Aosta*: un volume scritto con sentimento, a metà strada tra il resoconto enoturistico e il diario personale, che coinvolge il lettore - anche quello meno avvezzo al gergo enico - in un itinerario stimolante, sul cui sfondo lampeggia oltretutto una solida competenza. Bravo Fabrizio, anche per non aver mai smesso di sognare.

