

di Giovanni Angelucci

FOTO MAURIZIO GRIVOVICALI

LE MACCHIOLE |
 CASTAGNETO CARDUCCI (LI) |
 FRAZ. BOLGHERI |
 VIA BOLGHERESE, 189/A |
 WWW.LEMACCHIOLE.IT

BOLGHERI. DIARIO DI VIGNA ALLE MACCHIOLE

Quante volte ci diciamo che per scrivere di vino bisogna lavorare insieme ai vignaioli la terra da cui è prodotto (o almeno calpestarla), e con loro vivere la vigna? Anche quarantotto ore possono servire a rendere l'idea più concreta. Questa è stata la pensata di Cinzia Merli de Le Macchiole: invitare un cronista sostituendo la sua penna con cesoie e gambali. Ed eccoci qui a farlo, per poco più di due giorni: ma già si può scrivere da una prospettiva diversa

prima sera

La sera a tavola con Cinzia Merli è un prologo necessario per capire cosa andremo a fare e cosa è questa azienda. E si capisce la tenacia che è alla base della sua personalità: pacata e insieme diretta e profonda. È stata capace di cambiare rotta, quando nel 2001 ha deciso di sovvertire l'uvaggio del suo Paleo Rosso: dal Cabernet Sauvignon al Franc. Una scelta all'apparenza piccola, ma che ha rifondato il rapporto della famiglia e dell'azienda con il territorio e che ha reinventato la rappresentazione della sua terra, valorizzandola al massimo.

primo giorno

Prima di scendere tra i filari ci si conosce con la squadra al completo che conta quindici persone, tutte col sorriso sulle labbra, guidate da Massimo Merli (fratello di Cinzia) che coordina il lavoro nei 27 ettari di vigna. Più si sta fianco a fianco e più si capisce quanto i due fratelli siano intimamente legati alla loro terra, una simbiosi quasi. Sono le 7 del mattino. "Luglio è tempo di diradare", dicono i vecchi adagi. E così ci accingiamo a entrare in vigna: «Dobbiamo ordinare le piante, una per una, eliminare il terzo grappolo così da concentrare l'energia della pianta sui due scelti restanti (800 grammi per pianta), diradare in modo da rimuovere le foglie in eccesso e permettere agli acini di respirare e avere la giusta luce ed aria, il tutto "pettinando" le piante in modo da mantenerle in ordine e facilitare sia la maturazione che il lavoro successivo» spiega Massimo. Un lavoro molto lungo: noi ne abbiamo solo un assaggio.

seconda sera

Usciti dal lavoro di squadra, ci si presenta con Elia Campolmi: è il figlio maggiore di Cinzia, anche lui nel team, venticinquenne innamorato di Bolgheri dove è tornato dopo diverse vendemmie all'estero e nell'altro emisfero: da Omih Hills e Black Estates in Nuova Zelanda, alle bordolesi Vieux Chateau Certan e Chateau Le Pin, fino a Swanson Vineyards in Napa Valley. «Volevo capire cosa vuol dire fare vino in altre parti del mondo e tornare con un bagaglio importante» sorride lui. Così, quando il sole è meno forte, ci si avvia a vedere i vigneti (vecchi e nuovi) coltivati con metodo biologico, tutti allevati a cordone speronato e il guyot. Qui, lungo la costa degli Etruschi, tra mare boschi e macchia mediterranea, Le Macchiole interpreta il territorio attraverso la purezza del monovarietale.



secondo giorno

Si passa in cantina. Lì c'è Luca Rettondini, giovane enologo che ha alle spalle 9 vendemmie qui alle Macchiole. È stato lui a imprimere un carattere ancora più deciso ai vini esprimendo tutto il potenziale di Bolgheri. «I terreni vicini alla costa, rocciose al limite del sabbioso, donano croccantezza ai vini: ho scelto macerazioni che vanno dai 20 ai 40 giorni. E porto avanti da tempo sperimentazioni in cemento e barrique con altre uve, come il Merlot», racconta lui. E mostra i tagli da effettuare ogni anno con i vini che riposano nelle *tonnellerie*: ci si dedica agli assaggi dalle botti (600 tra barrique e tonneaux) tra profumi e magia, poesia e costanza. Obiettivo: «Mantenere l'eleganza che fino ad oggi ha contraddistinto l'azienda». Calpestare la terra e sporcarsi le mani sì, ma bisogna anche assaggiare e capire ciò che si riesce a ottenere da tutto questo lavoro e capire come può cambiare al variare delle stagioni e delle vendemmie.



FOTO GIANLUCA PUTZOLI



terza sera

È il momento della verticale: si ripercorrono gli ultimi dodici anni. «I vini de Le Macchiole sono capaci di emozionare, tanto quanto la bellezza di una vigna di Castagneto Carducci, ma bisogna essere sensibili per godere di questo privilegio, del resto come tutto nel mondo del vino» sorride Cinzia Meri. Dai calici esce fuori tutto quel che abbiamo visto nel paesaggio, in vigna e in cantina. Il Paleo Rosso è l'evoluzione di un vino che racconta la crescita di identità di un territorio. Si ha la percezione netta che il futuro del Cabernet Franc italiano sia essere qui in Maremma, proprio in quel di Bolgheri.

LA VERTICALE | PALEO ROSSO

2000 Annata non facile, con un agosto torrido paragonabile al '98. 70% Cabernet Sauvignon e 30% Cabernet Franc. Maturazioni più veloci con tannini più verdi del solito. Naso non particolarmente espressivo ma con interessanti note fumé e tannino ben presente come è di solito a Bolgheri. Acidità ancora spiccata, affinamento di 24 mesi in legno nuovo francese. Frutto ancora pieno e ricchi alla liquirizia. Nonostante gli anni alle spalle mantiene una buona freschezza data dal vitigno.

2001 Per molti una delle migliori annate di Bolgheri nonostante sia stata caratterizzata da una grande gelata a Pasqua che ha creato non poca disomogeneità in vigna. L'importante escursione termica estiva ha però permesso di ottenere un eccellente prodotto, armonico e attraente. È la prima vendemmia che rappresenta il cambiamento dell'azienda nell'utilizzo di Franc in purezza: trasformazione avvenuta in una delle più fortunate vendemmie del secolo.

2004 Definita un'annata classica, dall'andamento climatico ottimale per tutto il periodo. È contraddistinta da maggiore acidità e freschezza di tannino. Grande esubero in tutte le sue forme, a tratti forse anche troppo potente, ha mantenuto una bella succosità sin dall'inizio. Espliciti i tratti selvatici che non dispiacciono e che anzi donano un Paleo accattivante, pieno e avvolgente.



2006 Un velocizzarsi repentino delle maturazioni mai accaduto. Gradazioni alcoliche fortemente aumentate con maturazioni anticipate, il tutto nei giorni di fine agosto. Scarso equilibrio tra tannino e alcol. Annata ottenuta da un compromesso: dover vendemmiare con parte degli acini ancora verdi. Nonostante tutto, i tannini sono fitti e la profondità è grande anche se non immediata.

2008 Buone escursioni termiche ma che hanno richiesto grande lavoro verso la fine della vendemmia. Tagliente e saporito in bocca, dalla spiccata piacevolezza. Speziatura dolce, c'è finezza e armonia. Affinamento di 18 mesi con un 25% di secondo passaggio. Un frutto tondo e ricco, annata importante che incorona la prima vendemmia dell'enologo Luca Rettondini.

2010 Annata di rilievo sotto molti punti di vista, primo tra tutti la semplicità di imbottigliamento, il 2010 è stato facile e non ha dato troppe preoccupazioni. Tannino vispo e vivace, fa il suo ingresso in bocca con richiami mentolati. Un vino che ha voglia di diventare grande e che accomuna la maggioranza dei palati anche se non rappresenta totalmente l'identità del Paleo.

2012 Caldo accentuato ma con maturazioni tutto sommato nella norma. Si presenta fresco e acido con sensazioni calde maggiori rispetto alle annate precedenti che contribuiscono a rendere il vino bilanciato e ben strutturato. Il naso è ampio e complesso; il 2012 presenta un tannino ancora tendenzialmente verde ma la buona acidità e profondità assicurano un'evoluzione importante.