

Questo Brunello è da Paradiso

Dopo una verticale di 10 annate nessuna scheda individuale: tutte di eccelsa qualità

di Roberto Raineri

Appena varcata la soglia della Tenuta il Paradiso di Manfredi si ha la sensazione che mai epiteto fu tanto appropriato come nel caso di questo luogo. Manfredi Martini, suocero dell'attuale titolare Florio Guerrini, acquistò il podere intorno agli anni 50. Un podere che deve la sua straordinaria qualità alla formazione di un agglomerato del Pliocene costituito da calcari e sostanze argillose e sabbiose. L'affioramento dall'antico Mar Mediterraneo donò alla roccia del sottosuolo la mineralità e la sapidità indispensabili a valorizzare qualsiasi grande vino. La roccia, infine, non solo isola i vari sali minerali emersi dal Mediterraneo, ma ne mantiene anche costante il grado di umidità.

ne e chiarificazione, in un locale ben isolato con temperatura costante attorno ai 15 gradi, il vino si affina per un periodo mai inferiore ai 36 mesi (a parte il Rosso, affinato per soli 12 mesi) e viene poi imbottigliato con la sola forza del proprio peso, per caduta.

Dopo 12 mesi di affinamento nelle cantine padronali il vino è pronto per essere messo in commercio, anche se per poterne gustare appieno la straordinaria qualità

A queste straordinarie caratteristiche di un terreno di circa tre ettari e mezzo, destinato a vigneto per due, il signor Florio da circa 30 anni aggiunge la sua strepitosa arte artigiana. Arte ben supportata dall'aiuto dell'ottantasettenne suocera, la signora Fortunata, che col suo fiuto e buon senso, impreziosisce il lavoro della vigna. Il capolavoro si completa con l'essenziale apporto della moglie Rossella, vero motore e catalizzatore della parte commerciale.

Non dimentichiamo poi l'invalicabile posizione, a Nordest di Montalcino a un'altitudine di 330 metri, dove i vari microclimi sono tutti ottimali e assai diversificati, e con la particolare composizione del terreno creano un prodotto con proprietà ed equilibri unici e ogni anno diversi, ma

organolettico sarebbe indispensabile attendere almeno una quindicina d'anni dal raccolto. Nonostante ciò, le annate 1999-2000 e 2001 sono già piacevolissime pur deficitando chiaramente di complessità.

Noi abbiamo avuto il privilegio di degustare una decina di annate, a partire dal mitico '83 (ma non si pensi che in un'annata problematica come l'84 il risultato si scosti granché!) passando dall'85, dall'88, sino alla stupefa-

sempre simili e riconoscibili, capaci ogni volta di sorprendere il palato più esigente. Il risultato è un Sangiovese in purezza destinato a Brunello per circa il 70% del raccolto, e a uno straordinario Rosso per il restante 30%.

Si coltiva senza diserbanti, solcato di ramo e non si dinamizza l'uva, che quindi subisce una fermentazione lenta di circa tre settimane in vasche di cemento vetrificato con lieviti indigeni, dove il cappello del vino è più o meno spesso a seconda della temperatura esterna, passando così da un profumo di mosto a uno più intenso, quasi vinoso, per essere poi svinato e decantato un mese prima di essere posto in botti di Slavonia dalla capacità di 2.500-3.000 litri. Qui, senza subire filtrazioni, acidificazio-

cente Riserva (che richiede un anno in più d'affinamento in botte) del 2000, un'annata dove non tutti sono riusciti a produrre. Non occorre sviluppare schede di merito sui singoli vini, come si fa di solito, poiché tutti, indistintamente, sono di assoluta qualità. Lasciamo quindi quest'imbarazzo in un futuro, credo non molto lontano, al battitore d'osta, l'unico che potrà ammirare con imparzialità le varie forme d'arte prodotte nel corso delle diverse annate... 