

# Una folgorazione sulla via di Montalcino

« Una folgorazione a Montalcino. Ci era già accaduto qualche tempo fa all'assaggio del Brunello di Cupano. Ora è la volta di un'altra sorpresa. Emozionante come poche altre volte ci è capitato in una zona ormai forlora sì di molte certezze ma di poche novità. Ultimamente (dal '95 al '99) i vini sono davvero buoni e conseguentemente si vendono bene. Molto bene. Più della metà abbandonano l'Italia, poco meno raggiunge gli Stati Uniti; il valore dei terreni cresce a dismisura, ormai occorre più di mezzo milione di euro per un ettaro di vigna. Marketing del territorio ai massimi livelli. Tranne poche eccezioni. Una è quella del Paradiso di Manfredi. Raramente un nome è appropriato come quello di questa insegna poco nota, senza siti internet, e-mail e quant'altro. Una storia intrigante per un vino che ne segue le tracce. Il luogo, innanzi tutto: siamo posizionati a Nord-Est di Montalcino a un'altitudine di 330 m., dove i vari microclimi sono tutti ottimali e assai diversificati, e unitamente alla particolare composizione del terreno, creano un prodotto con proprietà ed equilibri unici ogni anno diversi.

**UN'ECCCELLENZA CHE NASCE DAL TERRITORIO E DALLA PASSIONE**  
**La storia dell'azienda dal dopoguerra**  
E ora siamo arrivati agli uomini. Manfredi Martini, suocero dell'attuale titolare Florio Guerrini, acquistò il podere intorno nel dopoguerra. Un podere presente già dal secolo scorso e che deve la sua straordinaria qualità alla formazione di un agglomerato del Pliocene costituito da calcari e sostanze argillose. L'affioramento dall'antico Mar Mediterraneo, creò l'attuale catena degli Appennini, e regalò alla roccia del sottosuolo, quella mineralità e sapidità indispensabile a valorizzare qualsiasi grande vino in circolazione. La roccia, infine, non solo funge da isolante e sedimentario tra i vari sali minerali emersi dal Mediterraneo, ma ne mantiene costante il gra-

do di umidità. A queste straordinarie caratteristiche di un terreno di circa tre ettari e mezzo di cui due destinati a vigneto, il signor Florio da circa trent'anni, vi apporta una grande ed indispensabile artigianalità. Il tutto ben supportato dall'aiuto dell'ottantasettenne suocera, la signora Fortunata, che col suo fiuto e buon senso, impreziosisce il lavoro della vigna.

## **FINEZZA E GRANDE ELEGANZA PER PRODOTTI DI GRANDE RIGORE E il millesimo fa la differenza**

Il risultato, è un sangiovese in purezza, destinato a Brunello per circa il 70% del raccolto, ed uno straordinario Rosso per il restante 30%. L'uva, coltivata senza diserbanti e solfato di rame, subisce una fermentazione lenta di circa tre settimane in vasche di cemento vetrificato con lieviti rigorosamente indigeni, dove il «cappello» del tino risulterà essere più o meno spesso a seconda della temperatura esterna, passando così, da un profumo di mosto ad un profumo maggiormente intenso, quasi vinoso, per essere poi svinato e decantato un mese prima di essere posto in botti di Slavonia dalla capacità di 2500-3000 l. Qui senza subire né filtrazione, acidificazione e chiarificazione (siamo nel campo del purismo quasi fondamentalista), in un locale ben isolato con temperatura costante attorno ai 15 gradi, si affina per un periodo mai inferiore ai 36 mesi (a parte il Rosso, il cui affinamento è naturalmente di soli 12 mesi), e viene poi imbottigliato con la sola forza del proprio peso. Il risultato è finezza allo stato puro, eleganza con variabili che sentono il clima. Quindi ogni millesimo è differente da un altro ma lo stile rimane cucito addosso. Un elemento sempre più raro a trovarsi. Basta osservare la produzione che va per la maggiore: vini opulenti, importanti ma sempre meno improntati sull'eleganza, sulle acidità, sulla mineralità e sui vitigno che dovrebbe contraddistinguerli: Qui l'eccezione.