

# BIBENDA

per rendere più seducenti la cultura e l'immagine del *vino*

33 duemilad





# VECCHIE TERRE

LUCA GRIPPO



# DI MONTEFILI

UN'ORA DI CHIACCHIERATA CON ROCCALDO ACUTI, DISTINTO SIGNORE TOSCANO CLASSE 1932, PATRON DI VECCHIE TERRE DI MONTEFILI E DEI SUOI MERAVIGLIOSI CRU, EQUIVALE AD UNA VERA DISSERTAZIONE SUL VINO.

■ *L'impostazione produttiva dell'azienda è stata fin dall'inizio indirizzata alla qualità assoluta, concetto tutt'altro che scontato in tempi in cui chi produceva grandi rossi in Chianti Classico si vedeva penalizzato da un disciplinare ottuso. Nelle foto i volti di Vecchie Terre di Montefili, uno staff affiatato.*

Si comincia con un po' di storia: l'amore di Roccaldo per la vigna sbocciò in tenera età, ad iniziarlo il nonno, un contadino vero dall'indole romantica che gli trasmise l'amore per la campagna e soprattutto il rispetto assoluto per la vigna e i suoi frutti; da adolescente seguirono gli studi per conseguire a Prato la qualifica di designer tecnico di tessuti e dopo soli quattro anni dal diploma le prime soddisfazioni professionali e l'apertura di un laboratorio in proprio. Ma ad un personaggio vulcanico come Roccaldo, il solo campo tessile stava stretto e scomodo, e il tarlo di fare un grande rosso non aveva mai smesso di solleticare i suoi pensieri, per di più a ciò si era aggiunto l'emergente entusiasmo della figlia Maria, rapita dal variopinto mondo del vino. L'avventura cominciò per gioco, e presto le prime difficoltà nell'individuare il "lieu dir" dove organizzare l'attività produttiva: il primo amore era Montalcino, la terra dei grandi Brunello che da sempre affascinava gli Acuti per la sua indole austera e imprevedibile, ma la lontananza dell'ilcinese con Prato fece spostare la mira sul chiantigiano, dove era in fermento una vivace rivoluzione culturale. Nel calderone dei produttori più accorti diversi elementi a favore: dopo decenni di spopolamento delle campagne, la crisi della mezzadria sembrava risolta, la tragica gelata del '59 e le disastrose conseguenze cui portò erano ricordi da relegare a un'epoca passata e non ultimo l'antica ricetta che il barone Bettino Ricasoli aveva formulato a metà Ottocento per ingentilire quel "cavallo indomito" che è il Sangiovese iniziava a creare non poche perplessità. Finalmente l'immagine del Chianti cheap proposto in popolari fiaschi rivestiti di paglietta aveva i giorni contati, almeno tra i produttori più esigenti come gli Acuti, che seppur in erba, avevano le idee chiare su come realizzare vini prestigiosi. Dopo mesi di ricerca la famiglia approdò a Montefili, un appezzamento con pochi ettari a dir il vero piuttosto malmesso, dall'esposizione singolarissima. Correva il '79, Roccaldo acquisì la proprietà tra Greve e Panzano, due tra i migliori terroir di zona, riqualificò il vigneto salvando il solo Sangiovese piantato e incrementò la superficie vitata. Per realizzare il progetto fu sfruttato ogni istante, addirittura mentre veniva sottoscritto il compromesso per l'acquisizione della proprietà furono impiantati nuovi vigneti, salvaguardando i più vecchi. L'impostazione produttiva della Montefili fu da subito indirizzata alla qualità assoluta, concetto tutt'altro che scontato in tempi in cui chi produceva grandi rossi



nel cuore del Chianti Classico si trovava costretto ad affrancarsi da un disciplinare ottuso che spesso portava a declassare a Vino da Tavola i prodotti migliori. Il paradosso che stava vivendo l'enologia toscana giocò a favore di tutto il comparto produttivo nazionale: fu questo l'exploit di quei vini che il grande Gino Veronelli definì "Vini Alternativi Toscani" e il suo collega statunitense Frank J. Prial del New York Times battezzò in maniera inequivocabile come Super-tuscan, rossi imponenti, dalla struttura insolita, con tanto di terroir eccelso alle spalle.

Tornando a Roccaldo, lavorò dapprima su due etichette: un blend ottenuto da Cabernet Sauvignon e Sangiovese, un rosso che per stile strizzava l'occhio all'astro nascente Tignanello dei Marchesi Antinori e per qualità assoluta al tanto amato Brunello, tant'è che con un gioco di parole ne prendeva in prestito parte del nome, Bruno di Rocca, il Brunello di Roccaldo, e un Chianti Classico Riserva, l'Anfiteatro, lavorato con solo Sangiovese, che dopo un transito nel disciplinare divenne dall'annata 1990 Vdt e in seguito Igt, a rimarcare ancora una volta la grandezza del territorio e del suo vitigno principe.

Oggi l'azienda produce oltre ai due destrieri un Chianti Classico, anch'esso da sole uve Sangiovese, e in pochissime unità il Vigna Regis, un bianco da Chardonnay, Sauvignon e Gewürztraminer.

I 15 ettari impiantati a vigneto godono di un'esposizione ottimale, Est, Sud Ovest, il terreno è ricco di galestro allo stato sassoso chiamato in zona filaretto, che permette un più rapido assorbimento dell'acqua, scongiura fenomeni di oscillamento e trasmette piacevoli sensazioni minerali al vino.

Come già accennato il vero alleato di Roccaldo è il terroir di Mon-

tefilì; i vigneti sono posizionati a 450 metri slm, nella porzione più a Nord del versante collinare che da Panzano va verso Mercatale e a Sud ospita la Conca d'Oro, e si giova di un microclima a sé stante, dal punto di vista pedoclimatico e microclimatico. Al suo interno due conche, di cui una ad anfiteatro - da qui il nome del cru - che si estende per due ettari e mezzo, con esposizione a sua volta Sud-Ovest, che si traduce in pieno sole dall'alba al tramonto. Inoltre, come preziose alleate del suolo, le correnti ascensionali che anche dopo insistenti piogge permettono di avere un'uva asciutta in breve tempo, a Montefilì infatti non sono mai stati adoperati antibotritici che solitamente sul Sangiovese vedono largo utilizzo. In cantina, assieme al celebre consulente Vittorio Fiore che collabora al progetto sin dagli esordi, Tommaso Paglione, genero di Roccaldo, in azienda dal 1993, enologo di scuola piemontese con alle spalle collaborazioni presso la Prunotto di Alba, quando quest'ultima non era ancora di proprietà Antinori, e l'altrettanto rinomata azienda Castel-in Villa di Castelnuovo Berardenga.

Dal punto di vista produttivo, per l'Anfiteatro non si è mai cambiata metodologia lavorativa, la vinificazione avviene in vasche inox termocontrollate e la maturazione in tonneau di rovere francese di media tostatura da 350 litri per 12-18 mesi, segue un affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi che precede l'immissione in commercio. È curioso scoprire come, per ragioni pragmatiche, si siano adottati in cantina sin dalla prima annata prodotta i tonneau anziché le barrique. Roccaldo lavorava contemporaneamente a Prato e a Montefilì e per accelerare le fasi di controllo delle singole botti ne scelse di più piccole rispetto alle classiche botti da Chianti e più grandi rispetto alle barrique. Il risultato: un vino stupefacente.



■ VECCHIE TERRE

DI MONTEFILI

Via S. Cresci, 45

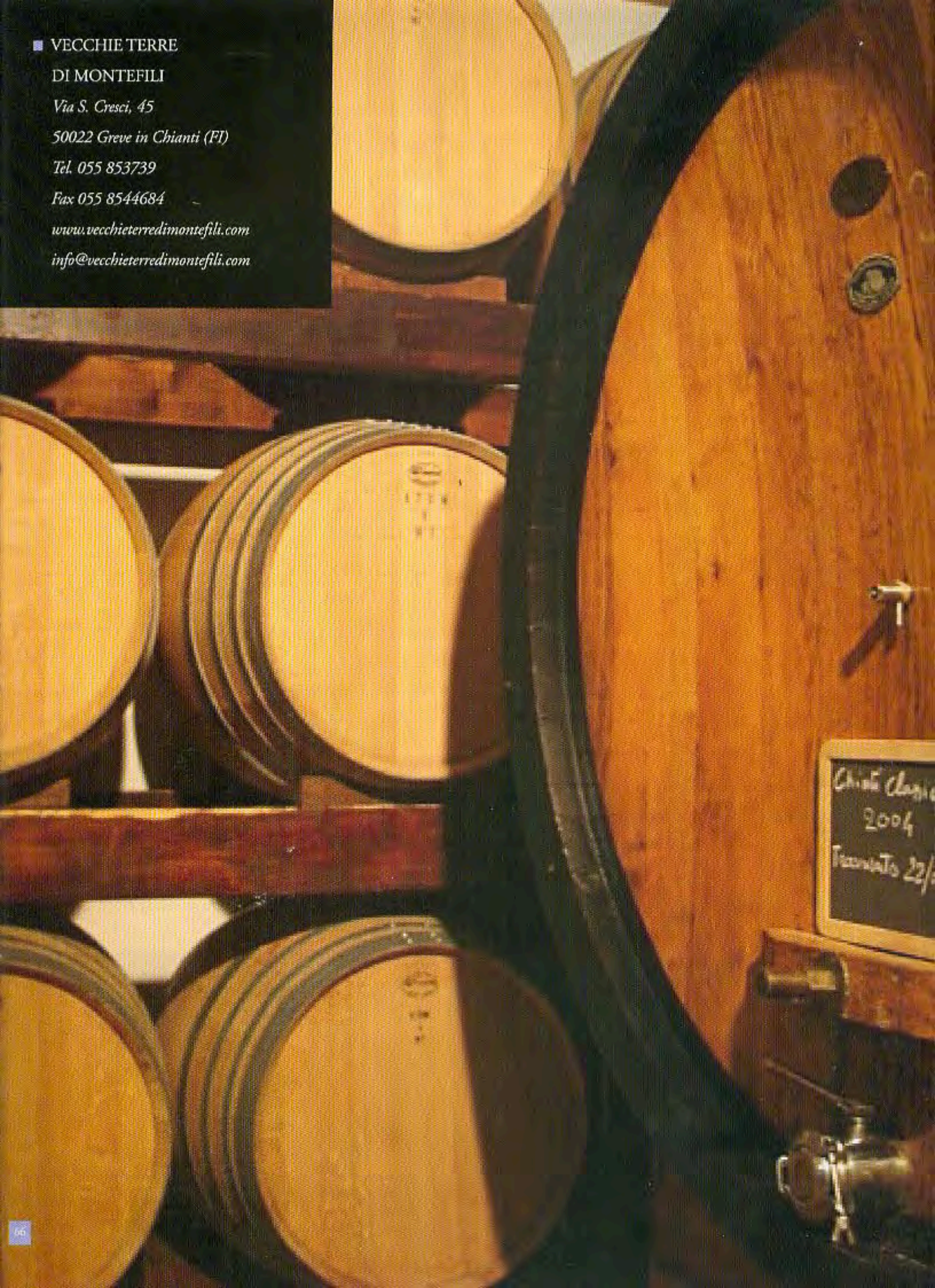
50022 Greve in Chianti (FI)

Tel. 055 853739

Fax 055 8544684

[www.vecchietterredimontefili.com](http://www.vecchietterredimontefili.com)

[info@vecchietterredimontefili.com](mailto:info@vecchietterredimontefili.com)



LA STRUTTURA DELL'ANFITEATRO È SENZ'ALTRO PIÙ RICCA RISPETTO AL MENO IMPEGNATIVO CHIANTI CLASSICO, E LA COSA NON PUÒ CHE AGGIUNGERE VALORE AD UN'ELEGANZA CHE SI IMPONE PALESEMENTE COME SUO PUNTO DI FORZA. IL CALIBRO CON CUI LIBERA LA SUA ENERGIA LO DIFFERENZIA DAI SANGIOVESE DI PARI CARATURA. LA MANO FELICE DELL'AZIENDA PUÒ INOLTRE CONTARE SUL DECISIVO CONTRIBUTO DELL'ALITUDINE DELLA VIGNA CHE, AD ESEMPIO, HA PROTETTO LE UVE DAL ROVENTE CLIMA DEL 2003. TIPICITÀ E FEDELITÀ AL TERROIR SONO MARCHI DI FABBRICA INAMOVIBILI, UNA TOSCANITÀ TUTTA CHIANTIGIANA CHE È IN TUTTO IL MONDO SINONIMO DI QUALITÀ.

> OTTANTASETTE/100

#### CHIANTI CLASSICO RISERVA ANFITEATRO 1981

*Sangiovese 100%* 12,5%  
Emblema di una produzione ricercata e di nicchia, la Riserva 1981 venne prodotta in sole 2.123 unità, a rimarcare la volontà degli Acuto di presentare al pubblico prodotti che fossero anzitutto espressione del territorio. Scende lentissimo e compatto nel bicchiere, con un manto granato dal bordo vivacemente aranciato. Ai profumi di origano, salvia, maggiorana e dragoncello, unisce toni di fragoline di bosco, ciliegia, tocchi di rosa e pepe, ventate di felce. Appagante pur se meno complesso di altri campioni, regala al gusto sostenuta freschezza e massa fenolica ancora scalficante in un corpo ben dimensionato. Chiude sapido e delicatamente pennellato da sensazioni di rovere.

> OTTANTOTTO/100

#### CHIANTI CLASSICO RISERVA ANFITEATRO 1987

*Sangiovese 100%* 13,5%  
La produzione cresce di livello e di volume, il numero di bottiglie prodotte diventano 4.104. Ha la stessa veste del 1981. Ampio e complesso il ventaglio olfattivo, che senza falsi pudori esprime toni da terziarizzazione sostenuta. Legna arsa, bacche selvatiche arrostite, ginseng, terra umida e rabarbaro sostenuti da profumi di kirsch, viola e tocchi balsamici. Bocca compiuta, decisamente più concentrata rispetto al campione precedente, supportata da eccellente vena tartarica e tannino ben disciolto. Validò e rispondente in termini di persistenza, chiude su toni di mela cotta, caffè d'orzo ed erbe aromatiche.

> NOVANTUNO/100

#### CHIANTI CLASSICO RISERVA ANFITEATRO 1989

*Sangiovese 100%* 13%  
Con l'annata 1989 il salto di qualità risulta tangibile. Impressiona per gioventù d'insieme e per potenza gustativa. La complessità olfattiva è fatta di profumi cangianti e profondi: toni di ciliegia sottospirito, prugna secca, cenni di arancia amara, ferro, pepe nero, con accenti di mentolo e rosmarino. In bocca lascia emergere sostanza e calore, cesellati da tannino elegante e brillante acidità di sostegno. Finale lungo dai tratti fumé. Il bouquet, anche dopo ben ventiquattro ore di ossigenazione, non si muove di un micron e si arricchisce di toni di fiori secchi e china.

> OTTANTANOVE/100

#### ANFITEATRO 1991

*Sangiovese 100%* 13%  
Con l'annata 1991 si abbandonano i dettami del disciplinare sposando il concetto di Supertuscan. L'Anfiteatro Vdt non cede alla tentazione e resta comunque un puro Sangiovese dalla spiccata tipicità. Ammalia con un rubino tendente al granato e una concentrazione superiore ai precedenti vini assaggiati. Terroir ben rappresentato da un naso incredibilmente fruttato, scaglia toni di prugna, ciliegia, fragoline di bosco, ribes e susina impreziositi da sensazioni di mentuccia, macchia marina, geranio, rosmarino e viola mammola. Bocca "enorme", opulenta e calorica, che non oscura la viva freschezza e la sapida mineralità, condita da un tannino di razza. Chiude leggermente ammandorlato su toni di castagnaccio e radici.

> OTTANTANOVE/100

#### ANFITEATRO 1998

*Sangiovese 100%* 13,5%  
Dal cru, che ha ormai raggiunto la piena produttività si traggono ben 10.000 bottiglie, capaci di esprimere fedelmente il territorio. Identica parvenza, che denota in questo caso un'esordiente evoluzione. Cupo e sanguigno, profondo e raffinato al contempo, dona sensazioni di ferro e spezie scure, liquore alla ciliegia, rabarbaro, secchiate di marasca, mirto, tabacco, sandalo e un inedito tocco di cacao. L'irruenza del millesimo si esprime senza mezzi termini, con una bocca densa, ricca di polifenoli, di gran caratura; trae scatto da pura freschezza e gustosa sapidità. Durevole persistenza, con un finale appena asciutto.

> OTTANTASETTE/100

#### ANFITEATRO 2000

*Sangiovese 100%* 13,5%  
L'annata tra le più calde degli ultimi anni non ha scalfito la matrice minerale e il timbro fresco del cru. Veste rubino, sfumato a bordo calice: scendono nel bicchiere lenti e copiosi archetti. Naso sfacciato, tutt'altro che contemplativo, propone toni di ciliegia matura, frutta selvatica, una cascata di erbe aromatiche - timo su tutto - completati da ricordi di pepe, ferro e delicati tocchi boisé. In bocca mostra un'energica struttura, con tannini ben disciolti e una spinta alcolica prepotente. Finale lungo su decisi toni aromatici.

ANFITEATRO 2001

Sangiovese 100%

13,5%

Ricco di estratto e di pigmento, ripercorre fedelmente il tono cromatico del campione precedente. Saturo di ricordi olfattivi, propone un appagante bouquet di more di rovo, amarena, ginepro, viola e rosa, spezie fini, tabacco biondo e un piacevole soffio di rovere. Tanta abbondanza fruttata si riverbera al palato, con morbidezza interrotta da abbondante freschezza. La vitale trama fenolica si incastona con precisione nel poderoso corpo; come tratto distintivo aromi di stampo minerale a tracciare la valida persistenza. Un campione ancora in corsa, con ottime potenzialità evolutive.



ANFITEATRO 2003

Sangiovese 100%

13,5%

Lo spettro del 2003 non ha piegato la Montefili. L'annata difficile è stata domata osservando rigide regole agronomiche che hanno imposto una diminuzione della produzione; la composizione pedoclimatica del cru, dal canto suo, è stata fondamentale per contenere lo stress idrico delle piante. Manto rubino sfumato ai bordi, dall'animo mediterraneo: un intreccio di confettura di ciliegia, mirto, ruggine, macchia marina, pot-pourri floreale. Pieno e avvolgente, non perde occasione per rimarcare eleganza, e conquista al gusto con grande equilibrio tra maturazione zuccherina e fenolica. Lunga e sostenuta la persistenza aromatica.

ANFITEATRO 2004

Sangiovese 100%

14%

Ammantato di rubino impenetrabile. Naso impetuoso, in cui la sontuosità del territorio viene interpretata a vele spiegate. L'essenza mediterranea nuovamente detta il ritmo olfattivo con profumi di macchia mediterranea, mirto e ginepro, su intense note di amarena sottospirito, radici e spezie scure. L'annata felice non è sussurrata neanche al sorso: denso, ricco di materia estrattiva, fa registrare un'imponente struttura, ricca d'acol e morbidezza, con acidità mai risolta, seppur meno accentuata rispetto alle annate precedenti, e tannini ben disciolti. Soddisfacente il finale, di buona persistenza.

