

Gente del vino a Cortona

Dietro una etichetta di vino non ci sono solo le migliori uve selezionate, ma un mondo fatto soprattutto di uomini, la loro terra, le storie delle cantine.

E soprattutto, la loro grande passione.

E così è per i vini del Consorzio Vini Cortona: 56 etichette per 28 cantine.

A partire da questa settimana, abbiamo deciso di pubblicare una serie di mini interviste – in ordine del tutto casuale - per conoscere più da vicino i produttori che fanno parte del Consorzio Vini Cortona, per comprendere meglio le loro scelte, i loro luoghi e i loro vini in attesa di assaggiarli. Benvenuti nella nostra collezione di ritratti con il calice.

Sesto ritratto : Fabrizio Dionisio - Azienda Fabrizio Dionisio



Oggi incontriamo Fabrizio Dionisio dell'azienda Fabrizio Dionisio.

Fabrizio Dionisio, una azienda relativamente giovane che produce vino dal 2003, a carattere familiare che si estende su 15 ettari di terra e produce annualmente circa 300 ettolitri di vino.

“ Siamo una piccola azienda e abbiamo la fissa di fare “grandi vini” – spiega Fabrizio Dionisio- Se proprio dobbiamo fare un paragone, direi che siamo una boutique di alto artigianato (del vino) dove si lavora instancabilmente perché non ci crediamo ancora arrivati. ! “

D - Che vini produce?

R - Produciamo quattro etichette: Cuculaia, Il Castagno, Castagnino, Rosa del Castagno. Sono tutti Syrah in purezza.

D - In questi primi anni di attività, qual è stata l'annata migliore?

R - Ogni annata riflette le peculiarità della stagione in cui è stata prodotta. Per noi non esiste la migliore annata : esistono annate diverse. Se devo scegliere, le annate che abbiamo preferito finora sono state: 2003-2004-2006-2007-2010-2011-2013

D - Quali sono le vostre etichette migliori?

R - Rispondere a questa domanda è particolarmente difficile. E' come chiedere quale figlio preferisci. Ogni etichetta ha caratteristiche originali che ne determinano la qualità. Anche qui non mi rimane che elencare le "preferite": **Il Castagno 2010, Rosa del Castagno 2013, Castagnino 2013, Cuculaia 2010.**

D – Ci descriva meglio i suoi vini.

R - Il **Cuculaia** è frutto di una estrema selezione di uve provenienti da un'unica vigna (chiamata appunto Cuculaia). Viene vinificato in acciaio ed invecchiato in barriques di rovere francese per quasi 3 anni. Il **Castagno** invece deriva dall'assemblaggio della vinificazione, per parcelle separate, delle migliori uve Syrah prodotte nei nostri vigneti. E' vinificato in acciaio ed invecchiato in barriques di rovere francese per quasi 2 anni.

Il **Castagnino** è realizzato dalla vendemmia anticipata delle nostre uve Syrah ed è vinificato in acciaio ed invecchiato in botti di cemento per circa 6 mesi. Ultimo, ma non per questo meno importante è **Rosa del Castagno**. E' un bianco frutto di uve Syrah, che si raccoglie in anticipo sulla tradizionale vendemmia, di solito alla fine di agosto.

Tutti i nostri vini sono 100% Syrah e sono imbottigliati senza utilizzo del vino ottenuto dalla pressatura delle vinacce ma solo del mosto "fiore".

D – I vostri vigneti si estendono su due diversi appezzamenti. Ci può spiegare le caratteristiche del territorio?

R - Il primo si trova su un versante collinare integro di formazione oligocenica, con un terreno sciolto a tessitura franco fine sabbiosa, ricco di scheletro (galestro e scisti argillosi, marne ed arenarie fini quarzoso feldspatiche calcaree). Il secondo si trova su un terrazzo fluviale ondulato di formazione pleistocenica, con un terreno di medio impasto a tessitura franco fine con importante presenza di sabbie argillose e limo .

I portainnesti ed i cloni sono stati accuratamente selezionati nella regione d'origine del Syrah, in funzione dell'unico obiettivo dell'azienda, cioè **una ridotta produttività unita ad altissima qualità** del frutto, naturalmente tenendo sempre ben presenti le specifiche caratteristiche pedoclimatiche del terroir di Cortona, dove le barbatelle sarebbero state impiantate.

La densità di impianto —ritenuta ottimale in funzione delle peculiarità del terreno e del clima locale, nonché del risultato che si desiderava ottenere— è di 5.000 piante per ettaro, e la produzione di uva, a regime, di circa 800 gr. a pianta (40 quintali per ettaro), dopo una preselezione dei grappoli effettuata durante l'estate e, se necessario, una seconda in prossimità della vendemmia.

I vigneti sono allevati limitando severamente, da sempre, l'uso di sostanze chimiche, quindi in maniera assolutamente naturale.

D – E' naturale anche la vendemmia? Oppure usate le macchine?

R - Ogni operazione colturale è eseguita rigorosamente a mano, ad eccezione della sola cimatura primaverile dei tralci. Anche la vendemmia, naturalmente, è effettuata manualmente, e l'uva è raccolta esclusivamente in piccole cassette forate, al fine di preservarne l'integrità, per poi essere diraspata in maniera altrettanto accurata, lasciando gli acini integri.

D – La sua passione per ciò che fa è palese. Ma cosa altro avrebbe voluto fare nella sua vita?

R – Non avrei voluto e potuto fare niente altro nella vita. Sono diventato produttore di vino per passione vera. In realtà non esistono altri motivi. L'etichetta dei nostri vini rappresenta un cuore rosso e il sole: è stata disegnata da mio figlio ed è la sintesi perfetta della nostra filosofia. Il cuore rappresenta la passione, il sole è la vita, il tutto è tratteggiato con semplicità dalla mano di un bambino. E i bambini si sa, hanno la capacità di cogliere l'essenza delle cose.

D - Per lei il vino è:.....

R - E' il tentativo di fissare in un prodotto della terra, e rinchiudere in bottiglia, le caratteristiche, i ricordi, le emozioni di un millesimo, di un anno della nostra vita.

D – Continuiamo con il nostro gioco delle definizioni. Ora ci dica perché, secondo lei, i suoi vini sono buoni ...

R – Più che spiegare il *perché sono buoni*, vorrei dire che... sono buoni *se...si cerca un vino*, corretto, pulito e sano e che rifletta, al meglio, e fedelmente, le caratteristiche climatiche dell'annata in cui è stato prodotto, e riesca ad esprimere nel miglior modo possibile quell'annata,

che magari, non sarà sempre la migliore del secolo ma, di certo, avrà un carattere unico ed irripetibile. Mai un vino è sempre uguale a sé stesso!

D – Dove si trovano i vostri vini?

R- Certamente nei migliori ristoranti ed enoteche ed anche dove ... non si vendono i "soliti" vini. Sono in tanti, in Italia e all'estero a credere in noi, a capire che si possano fare grandi vini in una piccolissima azienda, come la nostra dove si lavora seriamente, senza fare proclami e senza atteggiarsi a fenomeni, dicendo la verità e non credendosi, mai, arrivati.

Fabrizio Dionisio

Vigneti e cantina:

Località Il Castagno – C.S. Ossaia, 87

52044 Cortona (AR)

tel. 335 8116663

fax +39 063216655

Email: info@fabriziodionisio.it

Sito web: www.fabriziodionisio.it