

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.

Primo Ritratto: Filippo Calabresi – Tenimenti d'Alessandro



Oggi incontriamo Filippo Calabresi dell'azienda Tenimenti d'Alessandro.

L'azienda si estende su 104 ettari, di cui 36 sono di vigneto. La produzione raggiunge i 1100 ettolitri.

D – Da quanti anni producete vino?

R – A Manzano si produce vino da 24 anni; al 1990 risale infatti il primo imbottigliamento di **Fontarca**, mentre al 1992 quello del Syrah **Il Bosco**. Tenimenti d'Alessandro è sempre stata un'azienda a carattere familiare, la mia famiglia l'ha acquistata 8 anni fa dalla famiglia d'Alessandro, che la fondò nel 1967.

D – Lei è giovane: come mai è diventato produttore di vino? Questioni di famiglia? Non le sarebbe piaciuto fare qualcosa di diverso nella vita?

R – Al momento, e da pochi mesi, seguo la parte produttiva dell'azienda. Mi piace guardare all'agricoltura, purché sincera e rispettosa, come valida alternativa economico-culturale ai modelli di sviluppo della società contemporanea. Mi appassionano, più nello specifico, la vite, il vino e la loro interazione con l'universo intorno. Vivo l'esperienza in azienda come un banco di prova per capire cosa fare da grande, pur convinto che il mondo del vino, - lavorativamente parlando, - sia tra i più belli da studiare, scoprire e approfondire.

D – Bene, allora parliamo dei vostri vini. Prima di tutto ci elenchi la vostra produzione.

R – Produciamo due etichette di IGT Toscana da uve Viognier in purezza: **Bianco del Borgo** e **Fontarca**. Da uve Syrah, sempre in purezza, imbottigliamo invece quattro diverse espressioni di Cortona DOC Syrah: **Borgo Syrah; Borgo Syrah Vecchievigne; Il Bosco; Migliara**.

D – Qual è la migliore etichetta della vostra azienda?

R – **Il Bosco** è il vino che preferisco. E' ottenuto da sole uve Syrah selezionate nelle parti migliori dei nostri vigneti più vecchi in collina. Questi furono messi a dimora tra il 1988 e il 1995, con alta densità di impianto di circa 7.000 ceppi/ha. E' il vino che più di tutti racconta il matrimonio ben riuscito tra la varietà e il luogo, attraverso l'eleganza aromatica delle spezie orientali peculiare del Syrah combinata alla grande concentrazione ed essenza rurale tipiche dei vini toscani.

D – Abbiamo parlato delle etichette migliori ed ora mi parli delle Annate migliori.

R – Storicamente, per straordinari sviluppi sia dell'aspetto pedoclimatico sia del processo di vinificazione, le vendemmie 1995 e 1997 risultano i le migliori in assoluto. Tra le più recenti, imponente per concentrazione e struttura la vendemmia 2006, e per eleganza e fine speziatura la vendemmia 2010.

D – La vostra è un'azienda relativamente giovane. Avete fatto studi particolari, vi siete affidati a qualche enologo famoso per realizzare i vostri vini?

R – La consulenza più importante è stata affidata al Prof. Attilio Scienza, che nel 1988 ci ha aiutato a preparare un vigneto sperimentale su 5 ettari per individuare il rapporto ottimale luogo/vitigno. Nel vigneto sono stati messi a dimora numerosi portinnesto e diverse varietà clonali di vitigni selezionati d'alta qualità. Il lavoro di zonazione condotto da Scienza nei 4 anni successivi e lo studio della stratigrafia dei vari terreni, del clima e delle micro-vinificazioni, hanno confermato che il Syrah esprimeva alla perfezione l'ottimale rapporto terreno/vitigno. Successivamente, per circa tre anni l'azienda si è avvalsa della consulenza agronomica di Danny Schuster, mitico viticoltore neozelandese legato a grandi nomi del vino quali Ornellaia ed Opus One, che ha fatto scuola agli operai dell'azienda "ridisegnando" la lavorazione del vigneto al massimo potenziale delle sue possibilità: per cui fin da allora, condurre i vigneti ad un perfetto equilibrio produttivo e ad uno sviluppo di maturazione ottimale è diventato il credo della gestione, cioè una vera e propria deontologia aziendale. L'allevamento accurato dei diversi filari, le vinificazioni rigorosamente separate per vigneto e poi per sotto-parcelle al suo stesso interno, sono il sacrificio ventennale che consente una macrofotografia sempre più precisa e dettagliata delle qualità dei diversi lotti, oltre che una mappatura accuratissima del terroir.

D – Ed ora una definizione al volo. Per lei il vino è...

R – ...ricerca costante d'una interazione autentica tra vitigno e territorio.

D – Può spiegare in poche parole perché i suoi vini sono buoni?

R – Perché fatti con professionalità e buon senso nel rispetto degli altri, della natura e dell'ambiente sofferente che ci circonda.

D – Dove si possono trovare i vini dei Tenimenti d'Alessandro?

R – Direttamente in azienda oppure in ristoranti, enoteche e strutture ricettive delle maggiori province Toscane e grandi centri urbani (Firenze, Roma, Napoli, Torino, Bologna); vendiamo i nostri vini anche online attraverso una serie di piattaforme specializzate quali vente-privee.com, callmewine.com, vinpiu.com. Esportiamo in molti paesi stranieri, tra i più importanti gli Stati Uniti, il Canada, Brasile, Cina (Hong Kong) ed i paesi Scandinavi.

Tenimenti d'Alessandro

Località Manzano 15, Cortona

52044 (AR) – Italia

t: (+39) 0575 618667 | info@tenimentidalessandro.it

www.tenimentidalessandro.it