

## OSTERIA LE TERME & URANO CUIPISTI

*Venerdì 15 Dicembre 2023 : La cena degli Auguri*

### In collaborazione con FATTORIA LA TORRE – MONTECARLO

Alcuni dettagli sull'enclave di Montecarlo vitivinicola.

Spesso è ricordata come zona importante perché posta sulla via Francigena e quindi luogo, nell'antichità medievale, di scambi e baratti. In particolare da parte dei pellegrini che, in cambio di una pagnotta o un luogo dove dormire, davano semi di piante tra le quali quelli dei vitigni.

Parrebbe che la nomea delle uve francesine a Montecarlo avrebbero quella origine.

**Niente di più sbagliato.** Le uve francesine di Montecarlo hanno una data più recente. Fu un certo **Giulio Magnani**, un appassionato viticoltore montecarlese che, intorno al 1870, partì per la Francia per studiare i vitigni e le tecniche di vinificazione dei nostri cugini d'Oltralpe che a quel tempo producevano già dei vini apprezzati anche fuori dei loro confini.

Si recò quindi nella zona di Bordeaux e da quei luoghi portò a Montecarlo il ***Sauvignon, il Semillon, il Merlot, il Cabernet Franc ed il Cabernet Sauvignon.***

Ancora, riportò dalla zona del Rodano ***il Roussanne ed il Syrah*** e dalla Borgogna i ***Pinot Bianco e Pinot Grigio.***

Fu lui che riuscì a domare il **rustico Trebbiano aggiungendo in uvaggio le francesine bianche.**

Tutti questi vitigni, insieme al Sangiovese, li ritroviamo nella **Doc Montecarlo Rosso e Bianco** e nel tempo hanno dato vita a vini pregevoli riscuotendo anche premi importanti.

E come non ricordare un gioiello enoico andato perduto. E non aggiungo altro. Una delle gemme decantate dal poeta assaggiatore quale si è dimostrato essere **Gino Veronelli**.

Ebbi a scrivere nell'ormai lontano 2008:

*“Stasera per me proprio come per Veronelli, l'estasi si ripete ed io assaggio proprio quel famoso vino trascendentale, il 1997. Le evoluzioni non so dire quanto siano differenti ma so per certo che la piacevolezza è infinita. Non lo degusto, me lo godo e la suggestione c'è ma non c'entra! Vendemmia tardiva di Sauvignon Blanc e Semillon, attaccate da mufte nobili a Montecarlo di Lucca. Un capolavoro opera del territorio e dell'uomo! Chapeau!”*

Quel capolavoro aveva un nome: **Oro di Re**. Perché non riproporlo?

### **Due parole sull'azienda vinicola Fattoria La Torre:**

Fattoria La Torre è situata nel suggestivo comune di Montecarlo, antico borgo medioevale al confine fra la Valdinievole (Pistoia) e la provincia di Lucca. La cantina è stata ripristinata nei vecchi locali ma completamente rinnovata introducendo le più sofisticate attrezzature per la vinificazione. I vigneti posti su 6 ettari hanno una densità di 7000 piante per ettaro, suddivisi in vitigni classici per l'area montecarlese: *Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Sangiovese, Viognier, Vermentino*. Produzione: Esse Rosso IGT (solo Syrah), Stringaio (Syrah e Cabernet Sauvignon), Altair Bianco IGT (Vermentino e Viognier), Montecarlo Cabernet Sauvignon in purezza ed infine il nuovo nato Cabernet Franc. **Enologo Valentino Ciarla, Cantiniere Andrea Taglialegne**.

I vini assaggiati:

1. **Brut Rosé ISON**, metodo charmat di solo sangiovese. L'ho trovato “piacevole”, adatto per un brindisi iniziale;
2. **Altair 2022**, vermentino e viognier. L'ho trovato gradevole, un bianco di tutto rispetto facilmente abbinabile a diversi piatti. Un giudizio tutto sommato positivo;
3. **Montecarlo Cabernet Sauvignon 2022**. Percorso solo inox per un vino di facile beva con caratteristiche “giovani” che tali devono rimanere. Bene presentato sul matuffo i polenta con ragù;

4. **Stringaio 2019**, prevalenza di Cabernet Sauvignon sul Syrah. Presentato nella bottiglia di tre litri che ha contribuito a donare un vino maggiormente amalgamato. Un bel vino rispondente alle indicazioni volute dall'azienda come vino del territorio. Legno ben dosato. Ottimo;
5. **Stringaio 2020**. Prevalenza di Syrah. L'aspetto giovanile lo ha mostrato ancora nella fase di aggiustamento. Bisognoso di un altro anno di bottiglia;
6. **ESSE 2018. La partenza della verticale**. Grandi prospettive per questa vendemmia. In azienda si aspettano un risultato eccellente. Rubino molto cupo, una buona fusione tra note fruttate e speziate. Consistente al palato con tannino copioso. Ritorni fruttati. Lungo;
7. **ESSE 2016**. Strana questa bottiglia. Partenza ottimale poi piano piano si è seduto. Inaspettato.
8. **ESSE 2015**. Peccato per alcune bottiglie i cui tappi non hanno tenuto. La nostra seconda bottiglia, perfetta. Rubino impenetrabile, intensi profumi che evocano confetture di more, spezie diffuse. Al palato la struttura è risultata cremosa, con dote tannica imponente. Finale con suggestioni olfattive che sono ritornate amplificate. Eccellente.
9. **ESSE 2005**. Lo abbiamo dovuto attendere nel calice. Ne è valsa la pena. Niente cedimenti. Panorama aromatico ben delineato, Una gran bella sorpresa. Chapeau!
10. **ESSE 2001**. Beva introdotta da note speziate, felice versione che ha sfoggiato una dolcezza seducente. Il legno ormai ha mollato la sua presa regalandoci un vino con ancora un potenziale di slancio. Trama di rimandi incantevole. Chapeau!!!

### **Due parole sul lavoro in cantina preparatorio per l'ESSE, il top di gamma.**

Dopo la fermentazione alcolica che avviene separatamente per ogni vigna delle cinque di Syrah in contenitori inox termo-controllati, i vini così ottenuti passano in barrique dove svolgono la conversione malolattica. Terminato l'affinamento avviene la "scelta" delle percentuali da utilizzare per la nascita di ESSE. Il vino così scelto ritorna in inox per l'assemblaggio e la chiarifica ed infine l'imbottigliamento. Le percentuali di Syrah rimaste vengono utilizzate per lo Strigaio.

### **Urano Cupisti**

