

Colline Lucchesi: fare rete per esaltare il territorio

È proprio vero che i vini buoni nascono in posti belli: sulle colline attorno a Lucca, da una parte e dall'altra del fiume Serchio, la bellezza è di casa.

È la zona dove storicamente, nei secoli, molti Lucchesi nobili o benestanti hanno costruito grandi ville, famose ed ammirate, per abitarvi o per passarvi l'estate, evitando il caldo umido della città grazie alla ventilazione ed all'altitudine. In questi pendii, dove oggi hanno i vigneti le aziende più importanti, si fa vino da sempre, nella consapevolezza delle loro potenzialità.

Probabilmente già coltivate a vite e ad olivo dagli Etruschi e dai Liguri, le Colline Lucchesi erano senz'altro valorizzate per la qualità dei loro vini in epoca romana e medioevale: risultano rivestite di viti nel IX secolo e, nell'epoca dei Comuni, con il fiorentino sviluppo di Lucca, produzione e consumo di vino erano di notevole importanza,

quantitativa e qualitativa. Nel 1392 un mercante, Antonio di Pace degli Orsi, scrive alla compagnia Datini di Pisa che il vino lucchese "è saporoso" e "quanto più ne bevo, quanto più mi stimola la voglia di bere". Ed il famoso Sante Lancerio, bottigliere e consulente di Papa Paolo III Farnese, nel XVI secolo descrive l'ottima qualità dei vini lucchesi.

Lucca nel Medioevo si specializza nel commercio della seta, soprattutto verso i paesi del Nord Europa, molte famiglie si arricchiscono e col tempo vengono esportati, insieme ai tessuti, anche i vini e l'olio. Ma soprattutto, dopo la scoperta dell'America, il commercio della seta entra in crisi e i capitali accumulati vengono investiti nella viticoltura. Si pensi alla famiglia Guinigi, una delle più

potenti della città, che nel 1615 apre due negozi per la vendita di vino, uno alle Pizzorne (subito fuori Lucca) ed uno a Viareggio. Con i primi del 1800, con le campagne di Napoleone, arriva a Lucca Elisa Buonaparte, insieme alla sua corte, ed influenza anche la viticoltura: nasce il catasto dei terreni lucchesi e alcuni ufficiali napoleonici (Grabaw, Meuron) acquistano ville utilizzate anche come fattorie per la produzione di vino ed olio.

E questa tendenza non cessa più, fino allo sviluppo qualitativo netto e costante degli ultimi vent'anni. Del resto, gli elementi per l'individuazione di un vero e proprio *terroir* di qualità e di eccellenza ci sono tutti, e i vignaioli da tempo hanno saputo valorizzarli. L'ambiente è condizionato dalla

vicinanza dell'Appennino e del mare: il primo porta la abbondante piovosità che caratterizza l'area di Lucca e consente rilevanti escursioni termiche; il secondo dà luce, funge da termoregolatore e garantisce ventilazione costante, decisiva per la sanità delle uve. Il clima è comunque in generale piuttosto mite durante l'anno, con primavere precoci, estati calde, settembre con ottime escursioni giorno-notte, e piovosità concentrata soprattutto nei mesi invernali, anche per costituire notevoli ed importanti riserve idriche. Ne deriva un periodo vegetativo particolarmente lungo, con uve che normalmente arrivano alla piena maturità e riescono col tempo a prendere dal terreno tutto quanto è in grado di dar loro. Quanto alla geologia, molti vigneti sono in aree dove nell'antichità era presente un mare, che poi si è ritirato lasciando microrganismi, fossili, minerali: è la marna calcarea che è presente a fornire profumi, freschezza ed equilibrio; si trova anche arenaria, come il tipico macigno toscano, ricco di minerali. I terreni migliori presentano importanti stratificazioni di sabbie, argille, calcare, a dare alle uve ed ai vini complessità e struttura. L'origine geologica è comunque recente, per cui i terreni sono piuttosto fertili, capaci di dare vigore nelle viti, con buona resistenza alle annate estreme (siccitose o fredde). I vitigni sono quelli storici toscani e lucchesi, con il sangiovese a farla da padrone, insieme a colorino, canaiolo, ciliegio, malvasia nera, ma anche aleatico, per i rossi, e, per i bianchi, vermentino, malvasia bianca, trebbiano, cui si accompagna spesso anche il moscato. Poi, si sono piantati

anche ceppi internazionali quali il cabernet sauvignon, il merlot ed il syrah per i rossi, lo chardonnay ed il sauvignon blanc per i bianchi. Le vigne "storiche", recentemente riprese e modernizzate, anche con impianti da selezione massale, presentano una "complantazione" di vitigni diversi: ciò si spiega anche con la variabilità ed imprevedibilità del clima, così che la eterogeneità delle uve, quanto a periodo di maturazione e caratteristiche organolettiche, consente di compensare le eventuali mancanze o problematicità della singola annata. Così, ecco la collina della Majulina, vero e proprio "grand cru" lucchese, noto da sempre per la qualità delle sue uve; e poi la zona di Valgiano, dove ha sede l'azienda che è diventata il "faro" di molte altre, ma anche di Gragnano, sulla sinistra orografica del Serchio. Oggi sull'area, da tempo rinomata, insiste la DOC Colline Lucchesi Rosso e Bianco; molte aziende però producono, più liberamente, IGT Toscana. Un segno distintivo dell'intera zona, cui debbono aggiungersi anche le colline della Garfagnana più vicine a Lucca, è la grande importanza che la maggioranza delle aziende dà alla viticoltura con criteri biologici e soprattutto biodinamici. Alcuni operatori della zona sono ormai riconosciuti nel mondo del vino come maestri in materia, e sicuramente lo sono Giuseppe Ferrua, titolare di Fabbrica di San Martino, e Saverio Petrilli, enologo di Tenuta di Valgiano, grande appassionato e comunicatore delle indicazioni di Steiner, Joly, Podolinsky: sentir parlare Petrilli di biodinamica fa capire davvero perché ormai i più grandi vini del

mondo (in Borgogna in particolare) si fanno con tale viticoltura, esaltatrice delle vitalità del terreno, alla ricerca della naturalezza espressiva, della sincera lettura del territorio, della bevibilità senza perdere complessità e struttura. Così, di fatto dal 2003 molti produttori lucchesi si sono tra loro collegati per condividere le proprie esperienze, finché nel 2013 è emersa l'idea di costituire una vera e propria associazione, consacrata poi con l'enorme successo della degustazione e presentazione delle aziende biodinamiche per la festa di San Giovanni del 2015. Oggi la Rete Lucca Biodinamica conta 13 aziende (su 20 che producono la DOC Colline Lucchesi), ed è significativo il fatto che la grande maggioranza di esse sia gestita da under 40. Unificante è l'adozione della viticoltura biodinamica secondo i canoni di Alex Podolinsky (il quale tra l'altro ogni anno una o due volte va a Valgiano per incontrare i produttori), per tradurre nei vini e comunicare al meglio le potenzialità del proprio territorio, bello come i vini che ne derivano.

Calafata

Fortuna o Provvidenza, un incontro di persone ha fatto nascere un progetto sociale, un'azienda agricola, una produzione di vino di qualità. Affascinante. Occorre innanzitutto riferirsi alla famiglia Citti, lucchese da svariate generazioni, proprietaria di una villa con terreni in zona San Concordio di Moriano. Lorenzo Citti ha voluto soltanto i terreni (non la villa), ma poi suo figlio ha preferito fare altro, non era interessato alla viticoltura; non trovando acquirenti



per l'azienda, i Citti, alla fine del primo decennio degli anni 2000, proposero di dare in comodato gratuito i vigneti a chi avesse un progetto meritevole per utilizzarli. Ecco che un gruppetto di amici, che avevano il sogno di diventare agricoltori, seppero dell'offerta e, con il supporto e la collaborazione della Caritas della Diocesi di Lucca, aderirono, creando una realtà che potesse coinvolgere ed aiutare, con il lavoro, soggetti con difficoltà di vario tipo (tossicodipendenti,

migranti, detenuti, etc). Mauro Montanaro e i suoi amici, partendo da zero, si rivolsero ad alcuni "maestri", viticoltori già affermati, che avevano la fortuna di conoscere: Giuseppe Ferrua (Fabbrica di San Martino), Gabriele Da Prato (Podere Concori in Garfagnana) e soprattutto Saverio Petrilli, enologo della Tenuta di Valgiano e profondo conoscitore della zona, il quale, descrivendo la Collina della Majulina, ebbe a dire "questa è la Ferrari dei vigneti di

Lucca, se imparate a guidarla, è fatta!". Del resto, non a caso, proprio qui, fin dai primi del 1900 operava in questa zona l'azienda agricola Del Secco, la prima impresa lucchese ad imbottigliare vino.

Così, i Citti hanno messo a disposizione i vigneti (circa 3 ettari) ed una parte della villa, ad uso cantina; i ragazzi di Calafata sono arrivati nel corso del 2010, hanno seguito la vendemmia e la vinificazione, insieme ai precedenti proprietari, ma la prima annata interamente prodotta da loro è stata la 2011.

Successivamente, diffondendosi la notizia della nuova realtà e del suo progetto anche sociale, molte famiglie benestanti lucchesi, proprietarie di ville o fattorie, hanno offerto a Calafata i propri appezzamenti vitati, spesso piccoli ed inferiori all'ettaro, ma con piante anche molto vecchie. Così oggi la cooperativa dispone di circa 10 ettari di terreni vitati, con alcuni filari ripristinati ed altri reimpiantati. Ci piace raccontare che Calafata arricchisce il proprio ambito di azione con la coltivazione di 4 ettari, in zona Camaiole, per la produzione di ortaggi e frutta, che vengono distribuiti in tutta la Provincia di Lucca con il sistema "P'Orto", con cassette miste e stagionali consegnate direttamente a casa dei clienti, anche ristoratori di primo piano.

Come detto, le vigne sono tutte sulla collina della Majulina, una zona bellissima e panoramica, con tanti ulivi, ville, alberi da frutto. L'esposizione dei filari è a Sud, con l'evidente influsso del mare: è stato significativo camminare nel vigneto il 4 agosto, con il caldo estivo attenuato dalla ventilazione della collina, dalla brezza marina proveniente dalla Versilia,



guardando verso valle con la luce del sole a Mezzogiorno.

Il vigneto più importante ha piante anche su piede franco, prefillosseriche, di fine '800, e molti ceppi impiantati con selezione massale da quelli più vecchi; in prevalenza sono sangiovese, con altri vitigni tipici toscani, ma alcune piante non sono state identificate neppure con gli studi dell'Università di Pisa; danno 15/20 quintali per ettaro, con grande concentrazione, complessità ed equilibrio.

In vigna si seguono i dettami della viticoltura biodinamica; in cantina tutto è naturale, si usano i lieviti indigeni; per i vini da vecchie vigne e per lo Scapigliato, si diraspa a chicco intero, per una accurata selezione, e si pigia con i piedi; poi si lascia che la vinificazione avvenga nel modo più spontaneo possibile.

Mauro Montanaro si occupa degli assemblaggi, che ama sottoporre, oltre che a Massimo Motroni, enologo, l'unico consulente esterno retribuito, agli amici e maestri già

citati, ma anche a Fabio Pracchia (Slow Wine) e ai responsabili di Triple A (catalogo degli Agricoltori, Artigiani, Artisti della distribuzione Velier), per un loro parere.

Calafata produce due bianchi: il "Levato di Gronda" da vecchie viti di vermentino, vendemmiato la sera tardi e la mattina presto, tenuto per 24 ore in cassette al fresco nelle cantine della villa (14/15° C), vinificato in mastelli aperti a circa 20° C; e "Almare", un bianco che compie una macerazione di 20/25 giorni sulle bucce del Levato di Gronda, bagnatissime e da pressatura soffice (da pressa manuale), nato per non gettar via tali bucce, cui, appunto, viene aggiunto un po' di mosto. E poi i rossi: il "Levato di Redola" è il vino dalle vigne più giovani; lo "Scapigliato", *new entry* dalla vendemmia 2015, dalle varietà precoci delle vigne vecchie (aleatico, moscato d'Amburgo, altre), per circa 600 bottiglie di vino fresco, immediato, gastronomico; il "Levato di Majulina", dalle vigne antiche.

GLI ASSAGGI

Levato di Majulina 2015 (da vasca)

È il vino di punta, che prende il nome dal territorio, prodotto con le uve dei vigneti più vecchi, che hanno circa 60 anni di media, ma con ceppi anche di più di cento anni; vi si trova molto sangiovese, ma anche canaiolo, colorino, aleatico, moscato d'amburgo, ed altre specie non individuate. Ha una veste brillante, rubino e porpora, vivace; al naso il frutto è intenso, netto, nonostante la spillatura dalla vasca, dopo pochi giorni dalla realizzazione dell'assemblaggio, è già aperto ed espressivo su note speziate e minerali, di frutti rossi e fiori, elegante; in bocca colpisce per il tannino netto ma fine, con l'irrequietezza della gioventù, ma con una dinamica gustativa incalzante, centro bocca sapidissimo, verso un finale preciso, ricco, molto lungo.

Sangiovese 2015 (da vasca)

Il Sangiovese delle vigne meno vecchie, di circa 20 anni, destinato normalmente a costituire l'assemblaggio del Levato di Redola insieme a cabernet sauvignon ed altre uve; nel futuro, da questa annata, il Levato di Redola sarà probabilmente tutto sangiovese. All'olfatto presenta fiori e ciliegia fresca, è molto fine; in bocca ha una bevibilità già notevole, con tannino sfumato, leggero e fine, ma con acidità tagliente, rinfrescante, che induce un finale penetrante e goloso.

Levato di Redola 2013

(presentazione Guida Slow Wine) Tanti fiori, ciliegia, cenni minerali; bocca freschissima, golosa, piena di succo, non privo di una netta spinta tannica; finale floreale; vino gastronomico, di grande bevibilità.



Tenuta di Valgiano

È l'azienda da tutti riconosciuta come faro, come iniziatrice della viticoltura di qualità sulle Colline Lucchesi.

È stata acquistata e rifondata nel 1992 da Laura Collobiano e Moreno Petrini, piemontesi con la voglia di trasferirsi e produrre vino in Toscana. Saverio Petrilli già lavorava in zona e fu chiamato per una consulenza sulle vigne, prima dell'acquisto da parte dei coniugi Petrini; per metterli alla prova, per verificare la loro passione e volontà, inizialmente rifiutò di collaborare, minimizzando la qualità dei vigneti, ma poi, dopo qualche mese, appurata la serietà del progetto, è divenuto il motore trainante dell'azienda.

Personalmente, conservo come un



ricordo indelebile il mio incontro di qualche anno fa a Valgiano con Saverio: ho avuto la fortuna di sentir descrivere la biodinamica

per la prima volta proprio da lui, che da tempo la pratica con passione e convinzione e ne raccoglie i risultati in vini di grande





naturalità espressiva. E così è Valgiano: gli alberi da frutto, l'erba nei filari della vigna, gli animali, la spontaneità delle persone che collaborano, la semplicità dell'accoglienza, esaltano la natura e quanto può dare.

Le vigne sono in collina ad un'altitudine tra i 250 ed i 280 m. I terreni sono dell'era preglaciale, 60 milioni di anni fa; nella parte più alta, da cui vengono le uve per il "Tenuta di Valgiano", c'è grande complessità geologica, con stratificazione di alluvione, sabbie, argilla (bianca e grigia) e calcare in fondo; nella parte più bassa (vigneto "Palistorti") il calcare è puro, subito presente (la Villa, come le altre della zona, è infatti costruita a questo livello, dove il terreno è più forte, più duro, ma meno complesso e ricco).

Il mare è a 12 km in linea d'aria, c'è grande ventilazione, con notevoli escursioni termiche in settembre; i vigneti, con esposizione a Sud, Sud-Ovest, sono ben protetti dai venti freddi del Nord dalla alta collina e dal bosco.

In vigna si usano il corno-letame (il preparato 500) ed il corno-silice (il preparato 501), oltre agli altri accorgimenti previsti dal protocollo biodinamico.

Le uve vengono pigiate con i piedi in mastelli aperti, dove si svolge anche la fermentazione; successivamente, l'affinamento avviene in botti (per lo più

barriques) usate, nuove soltanto quando occorre sostituircene una o alcune, e poi in contenitori di cemento.

GLI ASSAGGI

Palistorti di Valgiano Bianco 2015

Assemblaggio di Trebbiano, Vermentino, Malvasia e Grechetto, è vinificato e affinato in acciaio, salvo il 10% del Vermentino che, dopo due ore di macerazione sulle bucce, è vinificato ed affinato in barriques. Questo 2015 è stato imbottigliato dal 13 luglio, tardi poiché la fermentazione naturale è durata molto a lungo.

Al naso ha frutto bianco netto, cenni agrumati e fiori gialli; in bocca ha grande freschezza acida ed il finale, lungo, è quasi salato, nettamente minerale, con ritorni floreali netti.

Valgianino 2014

Una parte delle uve del 2014, annata piovosa e fresca, difficile, è stata destinata a produrre questo vino semplice e piacevole, tutto in acciaio, imbottigliato dopo sei mesi dalla vinificazione. Decisamente



fragante al naso, con leggera sensazione speziata, qualche fiore; molto fresco in bocca, tannino solo accennato, senza alcun amaro, netta ciliegia fresca nel finale; è vino goloso, "da merenda", di alcol contenuto (11%), venduto solo localmente, vino per la tavola.

Palistorti di Valgiano Rosso

Il vino prende il nome dal toponimo della vigna, che ha sempre avuto molte rocce dure in superficie che non permettevano di collocare i pali in fila, dritti e regolari. Vi si trovano piante di sangiovese, in prevalenza, di ciliegio, canaiolo, colorino, ma anche syrah e merlot. Il vino normalmente fa un anno di maturazione in botti di rovere di varia età, e poi un anno in bottiglia, prima di uscire sul mercato. Racconta Laura di Collobiano che nel 2012 furono effettuati ben sei trattamenti con il 501 (il prodotto biodinamico a base di silicio): dinamizzato e nebulizzato, mediante cristalli misti ad acqua, sull'apparato fogliare del vigneto, normalmente è utilizzato per aumentare la luce quando è scarsa, ma nell'annata calda ha lo scopo, benefico, di far maturare le uve prima che il sole ed il suo calore ne determinino una sorta di "cottura", con eccessivo tenore zuccherino. Il **2012** ha frutto rosso maturo e grafite, note balsamiche e mora; in bocca ha grande succosità, il frutto rosso è caldo e avvolgente, ma è netto il contrasto sapido, il tannino è fine ed il finale è lungo e pulito. Il **2011** ha naso intrigante e complesso, con rabarbaro, erbe officinali, ciliegia matura e cenni minerali; in bocca colpisce per l'equilibrio, il tannino è finissimo, il frutto è pieno, con finale persistente dai ritorni rinfrescanti balsamici, medicinali. Il **2010** all'olfatto ha un'elegante

evoluzione dei toni balsamici, con canfora, note di sottobosco e terra umida, fiori macerati, legni aromatici; al gusto colpisce per la fresca bevibilità, per la tensione ancora giovanile; ha tanta sapidità, nel finale è complesso con sensazioni di tabacco e fiori freschi, mineralità scura, appena amaro, ma comunque piacevole. Il **2013**, imbottigliato da poco, dopo il Tenuta di Valgiano, è chiuso al naso, poco espresso, con leggera riduzione smaltata, ma poi ciliegia e fiori; in bocca colpisce la freschezza, ha sorso dinamico, in progressione, è goloso e gastronomico, con finale sapido e floreale, frutto nero pieno (mora), succosissimo, invitante.

Tenuta di Valgiano 2013

C'è proprio la differenza, dovuta solo al diverso territorio (geologia, altitudine) che corre in Borgogna tra un Premier Cru ed un Grand Cru: stesse uve, solo il vigneto diversifica e crea la gerarchia tra i vini che ne derivano. Si tratta del vigneto conosciuto da decenni come "Scasso dei Cesari", di cui è iniziato il reimpianto nel 2013. E' composto dal 65% di sangiovese, e poi da syrah e merlot in prevalenza. Nel vino si ritrovano le caratteristiche dell'annata, fonte d'eleganza ed equilibrio; al naso è decisamente complesso, con piccoli frutti rossi, erbe aromatiche, spezie orientali, pepe; grande salivazione in bocca, dove ha volume e materia da vendere, tannino netto, tanto e finissimo, grande equilibrio, potenza ed eleganza, fresco e sapido, tutto al posto giusto, il finale è molto lungo, con frutta rossa, roccia, tabacco, spezie fini; è vino ricco e profondo, grande paladino del suo territorio, modello da seguire.

Gli altri assaggi

FABBRICA DI SAN MARTINO

Colline Lucchesi Bianco 2014.

Leggera riduzione iniziale all'olfatto, poi nette note macerative, e, in crescendo, frutta a polpa gialla, fiori gialli, ginestra, erbe di campo; bocca netta, ficcante, dove le sensazioni macerative sono accennate e fini, il finale è persistente, con ritorni anche rocciosi e balsamici, freschi. Un bianco sorprendente, dell'azienda di Giuseppe Ferrua, uno dei pionieri e migliori interpreti delle Colline Lucchesi, sul lato destro del Serchio, verso la Val Freddana e la Versilia.

Rubino (Sangiovese 100%) 2012.

Al naso è poco complesso, un po' caldo, con marasca matura, anche macerata, e fiori rossi; ma è grande in bocca, con attacco avvolgente, tannino molto fine; potente e molto sapido, ha un'incalzante progressione gustativa, con finale ricco e davvero molto lungo.

TENUTA LENZINI

Poggio de' Paoli 2012 (Cabernet Sauvignon 50% - Merlot 50%)

Spezie del legno ma anche arbusti aromatici, tabacco e terziari; legni pregiati (sandalò); bocca in crescendo, volumica, carnosa a centro bocca, finale appena tostato, ma le componenti sono ben integrate, il finale è succoso e davvero molto lungo.

Casa e Chiesa 2014 Merlot. Cenni di frutto rosso maturo, anche terrosi, leggera spezia; bocca di bella struttura, ematica, frutto rosso, floreale, buona progressione gustativa. L'azienda ha i vigneti in zona Gragnano, lato sinistro orografico del Serchio, verso Montecarlo.