

Home > Sediment(A)zioni > diVini > [Elogio del vino trasparente. Verticale completa di Tenuta di Valgiano](#)

DIVINI 31 LUGLIO 2019

Elogio del vino trasparente. Verticale completa di Tenuta di Valgiano

0 COMMENTI

EMAIL STAMPA



FERNANDO PARDINI



Venti vendemmie di **Tenuta di Valgiano**, *grand cru* delle **Colline Lucchesi**. E sembra ieri! A produrlo, con gesti puliti, l'omonima Tenuta, celebre *château* "in salsa lucchese" i cui vigneti occupano un'ampia terrazza di ciottoli e argille disposta ai piedi dell'altopiano delle Pizzorne, in un contesto paesaggistico di struggente armonia e bellezza.

A Valgiano la geologia ha sancito l'incontro fra **marne calcaree** - originate da macigno di alberese- ed **arenarie**, il microclima l'incrocio fra **brezze marine** e **venti freschi** di montagna. Valgiano, in fondo, è

un **crocicchio climatico un po' Appennino e un po' Mediterraneo**, dove la luce illumina, prima che scaldare.

Ed è ancora un incrocio a caratterizzare i vitigni piantati quassù, che ben rappresentano la storia della Lucchesia vitivinicola, terra di **sangiovese** sì, e di affezionati comprimari (canaiole, colorino, ciliegiole), ma anche di uve *foreste* ormai radicate come **syrah** e **merlot**.



Con una idea classificatoria di tipo "bordolese" in testa, ma con una fattualità artigianale più affine alla Borgogna, dal 1999 a Valgiano si è deciso di elaborare il vino delle vigne più vecchie, a partire dai ceppi già ultraquarantenni del Cesari, che di quel vino ne ha costituito l'ossatura, fornendo buona parte del sangiovese (e qualcosina d'altro, dal momento in cui era vigneto promiscuo) fino a che non ci si è arresi alla circostanza ineluttabile di rese naturali divenute ormai bassissime. Dal 2009 quindi si è proceduto al reimpianto dei tre ettari del Cesari, sfruttando le marze originarie.

Il **Tenuta di Valgiano** è costituito da una base maggioritaria di sangiovese con percentuali variabili di syrah e merlot, in dipendenza dell'annata. E' il fiore all'occhiello della produzione, ma è anche il fiore all'occhiello, quando non l'iniziatore della specie, della **VLC**, "**vitivinicoltura lucchese consapevole**". La sua bottiglia può ricordare Haut-Brion, ma rivendica orgogliosamente in etichetta la denominazione d'origine **Colline Lucchesi Rosso**; le sue uve vengono pigiate con i piedi e lui, per gli amici, è e resta semplicemente **TDV**.

Valgiano però sono anche le persone. **Moreno Petrini** e **Laura di Collobiano**, proprietari, **Saverio Petrilli**, enologo, ci hanno messo decisamente del loro per indirizzare l'azienda lì dove la maturazione stilistica, le idealità e la consapevolezza di un gesto agricolo finalmente liberato dalla chimica li avrebbero condotti, ossia verso **pratiche biodinamiche** in campagna (a partire dal 2001) e verso un approccio al mestiere fatto di osservazione e rispetto, in leale corrispondenza euritmica con quei suoli e quei ceppi di vite.



COMMENTI RECENTI

Pietro su Il diritto negato al vino da casa

Orietta su Trattoria Irina, o della tradizione in movimento

Diego Alhaique su Mario Pojer e lo sboccatore portatile

Paolo su Nata il 1° di Luglio: la Barbera di Nizza (Monferrato) alla prova della maturità

Luca su "Kastelorzio", un ristorante di fronte al porto

I PIÙ LETTI

Un tè verde molto conosciuto: il Gunpowder
16 LUGLIO 2008

Vietato ai minori
7 APRILE 2010

Che cavolo!... a L'Armanda di Castelnuovo Magra
20 GIUGNO 2013

5-12 e 19 febbraio a Fano (PU): Carnevale fanese
20 GENNAIO 2012

Le tecniche di irrorazione. Basso volume, alto volume, filari alterni... per fare chiarezza
25 SETTEMBRE 2008

RISCOPRIAMOLL...

Chianti Classico 2016: ci sono rose, e fioriranno. Parte seconda
21 MARZO 2018

Oltrepassando il confine.

Quello che segue, attraverso i bicchieri, e il racconto di un vino speciale mutuato dalla straordinaria circostanza di una verticale completa effettuata in azienda qualche giorno fa. E' TDV l'ispiratore di questa storia e le mie parole sono qui per lui, **vino nudo e trasparente per antonomasia**. Perché non ti nasconde nulla dei millesimi da cui discende, e la sua connaturata mutevolezza si muove fra incantato lirismo e signorile prestanta, parlandoti di privilegi e di un territorio la cui misconoscenza andrebbe ad incasellarsi di diritto fra gli errori dello spirito.

5



Tenuta di Valgiano 2018 (campione di botte, taglio definitivo)

Fragrante e spontaneo, carnoso nel senso della carne, i toni "scuri" del frutto e il grip tannico gli conferiscono un'aura ancora austera, a fronte di una tensione acida discreta e di un coté piacevolmente affumicato. E se per la distensione e lo svelamento dei dettagli occorreranno tempo e bottiglia, com'è nell'ordine naturale delle cose, è su quella nervosa reattività che poggiano oggi le aspettative migliori.

Tenuta di Valgiano 2017 (campione di botte, taglio definitivo in attesa dell'imbottigliamento)

Bel risvolto speziato per un vino melodioso, fruttato e leggermente selvatico, di adeguata densità ed acidità smussata. E' appagante, concessivo, aperto al dialogo, e possiede un tessuto setoso. Figlio di una di quelle annate che fanno tribolare i vignaioli, stante la lunga coda torrida e siccitosa, forse precorrerà i tempi nella sua parabola vitale, ma l'idea che se ne esca fuori un miracolo di armonia si fa certezza.

Tenuta di Valgiano 2016

Probabilmente il paradigma del Tenuta di Valgiano, almeno fin qui, anno domini 2019. *Tout se tient* in meraviglioso equilibrio e con naturale disinvoltura. Non una voce fuori posto. Elegante, teso, dinamico, diffusivo, lungo, nobilitato da una dote tannica finissima, è un vino incredibilmente a fuoco, buono fino all'osso, "sferico" e definitivo. Sottobosco, humus, spezie, viola, china e sale ne svelano solo in parte l'aristocratico lignaggio.

Tenuta di Valgiano 2015

Un 2015 sorprendente e personale figlio di una annata generosa, calda e assertiva, e quindi non facile da gestire, dove ottenere un di più di alcol o di ridondanza materica sarebbe stato un attimo. Da Valgiano, invece, ecco qua un vino elegantemente composto e signorile, che richiama freschezza, succosità e sale nel pieno rispetto delle proporzioni. E' un pregevole conseguimento, di luminoso contrasto ed incisiva sapidità minerale, che onora fin nell'intimo la terra da cui discende.

Tenuta di Valgiano 2014

Da una annata acida e piovosa un ricamo tutto in sottrazione, a cominciare dal colore, lì dove la leggiadria aromatica e il passo "in levare" concorrono al candore di un sorso sussurrato e freschissimo. Un soffio di aerea eleganza, questo è, "pinotteggiante" se ce n'è uno, sottile armonia di note nascoste, senza che renda un'idea manifesta di peso o fisicità. Un cristallo di Boemia la cui apparente fragilità si prende cura di te, posizionando un po' più in alto l'asticella del coinvolgimento. Di certo, assolutamente atipico come TDV. Moreno Petrini dice "giacosiano" (leggi: alla Bruno Giacosa), ed io con lui.



Tenuta di Valgiano 2013

Frutto imperioso e maturo, ma è un'eloquenza materica che non straborda. E questo grazie alla contropinta acida, che fa prendere alle trame un'altra piega, fatta di accelerazioni, contrasti, felici chiaroscuro. Densità e volume si appropriano della scena, ma è vino di bocca, lo senti, saporito fin nel midollo, che invade i sensi di una pienezza buona. Nei ricordi resterà a lungo, se non altro per quella sensuale sua tattilità.

Tenuta di Valgiano 2012

Tanto "focoso" e denso di succo il '13, quanto piuttosto algido e distaccato il '12. Il lascito più evidente di un'annata siccitosa consiste in un tannino che non riesce a regalare tridimensionalità al sorso, incaponendosi su una timbrica asciutta e perentoria, di quelle che il sorso lo vanno a restringere, anziché amplificare. Certo di per sé il vino conserva tono, ed è pure longilineo. Stilizzato, ecco, stilizzato. E poco flessuoso, dal momento in cui approfitta solo in parte della consueta attitudine alla naturalezza.

Tenuta di Valgiano 2011

Colore "massiccio" e fiato un po' imbolito, dal coté maturo, che va a tradursi in una bocca polposa, grassa, avvolgente, obbligata dai lasciti di una annata oltremodo "avvampata", e quindi assolutamente coerente con ciò che ci si potrebbe aspettare. Non ho da lui il ricamo sottile e la sfumatura sfumata; profonde semmai una dolcezza in grado di farsi apprezzare, e un abbraccio morbido e accondiscendente dicotomicamente screziato da un finale amaricante, perentorio.

Tenuta di Valgiano 2010

In questa annata dialettica e "bagnata", perlomeno in Lucchesia, ad emergere è un "sentimento" da Sangiovese *old fashioned*, marcato da una signorile austerità e da una decisa corrente acida, annunciato da un bel sentore di sottobosco e innervato da una profonda venatura minerale che letteralmente si irradia nella persistenza. Salato e nudo, ti dimostra come i grandi cru ben si esaltino nelle annate considerate minori. Pur essendo un TDV a suo modo inusuale (non possiede la dolce melodia di frutto e le movenze femminee dei millesimi più equilibrati), gioca la sua partita sul carattere, vincendola a mani basse.



Tenuta di Valgiano 2009

A due facce: naso maturo, fitto e un po' monolitico, con note di confettura in evidenza; palato più reattivo e provvidenzialmente nervoso, dalla chiusura asciutta, fiera. Un TDV che gioca di potenza e sulla forza centripeta offerta dal malcelato temperamento alcolico, la cui presenza scenica è figlia legittima di un andamento stagionale caldo ed estremo, che ha portato a vendemmie anticipatamente uve concentrate e mature.

Tenuta di Valgiano 2008

Speziato, ricco, di spessore, piuttosto altero nella chiosa tannica, è potente, assertivo, non lunghissimo ma baldanzoso per determinazione e selvatica prestanta. L'equilibrio non è il suo forte, ma la sensazione che il tempo non lo spaventi è un'idea semplice. Andamento stagionale da ottovolante, piovosissimo fino a giugno, con perdita netta di produzione per quanto riguarda le varietà precoci, caldo e asciutto fino a ottobre, a propiziare vendemmie anticipate, grandi concentrazioni e rese bassissime.

Tenuta di Valgiano 2007

Balsamico, ampio, sensuale e voluttuoso, il tutto mirabilmente si compone in un tratto sferzante e contrastato, che si apre a coda di pavone verso un finale arioso, fresco, salino, di grande profondità e persistenza. Cambi di ritmo, freschezza, energia motrice e interiorità, tutte insieme tutte qui. Ai vertici.

Tenuta di Valgiano 2006

Ancora una bella idea di frutto qui, maturo al punto giusto, per una trama dinamica, elegante, cangiante via via che respira aria, intimamente salata. Lunga e armoniosa scia di pepe bianco e spezie fini. Grande vino, che il tempo non scolora.

Tenuta di Valgiano 2005

Che sorpresa 'sto 2005! La trama disadorna e i modi sbrigativi che ne avevano segnato la prima gioventù si confermano a distanza di anni concretizzando però una sensazione di dinamismo e una bevibilità a tutto tondo. Fogliame e humus indirizzano il paesaggio aromatico nel verso dell'evoluzione, ma al gusto emergono un chiaro *esprit* bordolese (erbe, corteccia, cuoio, menta...), una buona *droiture* e una rivitalizzante coda sapida. Dietro l'affusolata *silhouette*, mantenendosi a debita distanza dalla magrezza, TDV 2005 ha da raccontare ancora molto a chi lo sa ascoltare.

Tenuta di Valgiano 2004

Il più debole del consesso. Pressoché dispersa l'energia e la forza evocativa che ci avevano fatto balzare dalla sedia agli inizi della sua parabola vitale, il quadro gustativo, opacizzato dal tempo, ha acquisito note di torrefazione e un'indolenza pacificata e assorta. Anche se la circostanza di essersi imbattuti in una bottiglia particolarmente sfortunata prende corpo e resta.

Tenuta di Valgiano 2003

Della sorprendente fisionomia di un tempo conserva la caleidoscopica espressività aromatica, a delineare uno spettro dei profumi ancora coinvolgente, dacché coniuga ricchezza e sfumature, sensualità e selvatichezza. Sono *garrigue*, spezie, sangue, humus.... proprio bello, mentre in bocca il tannino comincia a mostrare qualche segno di stanchezza (leggi secchezza), togliendo al finale l'ariosità attesa, e con l'ariosità lo slancio. Eppure, a distanza di sedici anni da quella vendemmia insidiosissima, TDV ha sacrificato appena il giusto sull'altare del tempo.

Tenuta di Valgiano 2002

Da una annata umida e fresca, considerata fra le peggiori degli ultimi trent'anni, non poteva non discenderne freschezza. Ed in suo nome TDV ancora oggi si propone, a fronte di un naso piacevolmente erbaceo, cuoioso e tabaccoso, di una articolazione un po' ingessata e di una simpatica snellezza di forme. Certo non avrai la profondità e il passo autorevole delle migliori edizioni, però ancora si profila e si tende, aggrappandosi con tenacia ad una orgogliosa concretezza.

Tenuta di Valgiano 2001

Le prerogative che furono appannaggio della giovane età vengono qui coerentemente sviluppate, nonostante siano passati quasi due decenni: l'*esprit* vegetale e il profilo affilato di un tempo trovano oggi corrispondenza in un gusto stilizzato e pragmatico, screziato nel finale da una piega amaricante. Ma se la sensazione vegetale richiama una certa crudezza, alimentata dai risvolti di cuoio e fogliame, il vino è ancora vivo.



Tenuta di Valgiano 2000

Fedele alla primigenia indole remissiva, il tempo ne ha in parte acquietato la *verve* ma non ne ha spento la voce. La sensazione prevalente accoglie in sé dolcezza, per annunciare un vino dai modi concilianti. Lui ammara largo, con un pizzico di calore in sovrappiù, muovendosi pacioso con una certa disinvoltura. Si è lasciato dietro, invero, le sconsigliatezze vegetali che ne avevano segnato i primi anni di bottiglia, si è come disteso insomma, senza però acquisire piena incisività e "direzione". Un TDV di "avvicinamento".



Tenuta di Valgiano 1999

Afflato bordolese di matrice vegetal-balsamica, cenni di grafite. Non trova una particolare distensione sul palato, dà l'idea di volersene restare sulle sue, come arroccato, con il legno che nel frattempo è andato ad asciugarne il tratto. Figlio di un'altra epoca e di un'altra concezione enologica (ciò che le future azioni avrebbero in parte disatteso per approdare ad un respiro tutto nuovo), è lui il primo TDV venuto al mondo, e il rispetto si fa obbligo morale.

Degustazione effettuata nel mese di luglio 2019

TAGS

LAURA DI COLLOBIANO

MORENO PETRINI

SAVERIO PETRILLI

TENUTA DI VALGIANO

VINI COLLINE LUCCHESI

VINI LUCCHESI

ARTICOLO PRECEDENTE
Il diritto negato al vino da casa

ARTICOLO SUCCESSIVO
Pantelleria, isola del sublime/1



LASCIA UN COMMENTO

Il tuo indirizzo email non sarà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

COMMENTO

Nome *

Email *

Sito web



DO IL MIO CONSENSO AFFINCHÉ UN COOKIE SALVI I MIEI DATI (NOME, EMAIL, SITO WEB) PER IL PROSSIMO COMMENTO.

Accetto la [Privacy Policy](#) *

Pubblica il commento



Il Kiwi per Expo Milano 2015. Le scuole di Cisterna di Latina raccontano un tesoro

O 2015

29 APRILE 2015

INDICE PER AUTORI

Seleziona autore... ▾

Articoli correlati



0 COMMENTI



4 COMMENTI



0 COMMENTI



0 COMMENTI