



09 MAR METTI UN PRANZO A VALGIANO: I GRANDI VINI DELLE COLLINE LUCCHESI

Publicato alle 12:38 in Vini e Spiriti da Gianluca Domenici - 0 Commenti - Share

**ACQUISTA
LA GUIDA RISTORANTI
VERSILIA GOURMET
DI GIANLUCA DOMENICI**

NELLE MIGLIORI EDICOLE E
LIBRERIE DELLA VERSILIA

PREZZO 13€

PER INFO: 0584 650029



Varchiamo il cancello dell'**affascinante tenuta**, parcheggiamo, e nel rigoroso silenzio raggiungiamo a piedi l'aristocratica e austera dimora che fu nobile villa-fattoria in pieno **ottocento**.

I curati **giardini**, i panorami, il fruscio del vento sulle piante, sembra di entrare in un'altra dimensione, fatta di paesaggi antichi e di un'austera bellezza che quasi mette soggezione.

Poi arrivano loro, **Moreno Petrini** e **Laura di Collobiano**, i padroni di casa che ti accolgono con disarmante affabilità e tanta naturale semplicità, rendendo ogni tua visita a **Valgiano** un incontro di anime, di culture, di sottintesa amicizia. Con sempre interessanti e stimolanti scambi di opinioni (non solo sul vino) in piacevole e svagata libertà. Poco tempo fa sono stato a trovarli, accompagnato stavolta dall'amico e celebre oste versiliese Riccardo 'Riccà del Vignaccio'.

I NOSTRI ASSAGGI

In giardino, a mo' di aperitivo, spilluzzicando crostini, micro-piatti e l'ottimo olio aziendale su verdure crude, ci siamo goduti il 'secondo' (e celebre) rosso 'valgianese', il **Palistorti**. Oltre all'ultimo nato in casa Valgiano, il **Mazzapink** (oggi unico assente della linea Valgiano è il Palistorti bianco). Poi ci siamo goduti in

della linea Valgiano e il Palistorti Bianco). Poi ci siamo seduti, in uno dei saloni della villa, ad una splendida e curata tavola, imbandita di raffinatezze antiche, per gustare un grande pranzo, in compagnia dei due vignaioli, e di quattro loro emozionanti bottiglie.

Moreno Petrini

PALISTORTI 2017, PALISTORTI 2018...

Partiamo dal raffronto di due annate del Palistorti, rosso da uve sangiovese con saldo di merlot (20%) e syrah (10%). Prezzo sullo scaffale: sui 25 euro. La 2017 la avevamo già apprezzata nel corso dell'anno passato. Bottiglia importante (la guida del Gambero Rosso le ha conferito per la prima volta i prestigiosi "Tre Bicchieri"), compiuta, precisa, dal nerbo toscaneggiante. Non le manca niente. Ma siamo rimasti sorpresi dall'assaggio della 2018 'en primeur' (al momento della degustazione ancora non era sul mercato). Addirittura superiore, in complessità ed eleganza (tannini levigatissimi), alla già eccellente 2017. Un consiglio? Compratene diverse casse di questo 2018, mi ringrazierete.

... E IL MAZZAPINK

Infine abbiamo fatto la conoscenza con l'ultimo nato dell'azienda, il 'giochino' di casa Valgiano: il Mazzapink 2019, sangiovese e piccolo saldo (10%) di cabernet sauvignon. Prezzo sullo scaffale 14 euro. Colore rubino vivo, in bocca è fruttato e sapido. Si tratta di un 'vin de négoce', con uve acquistate da vigneti della zona circostante e rielaborate secondo lo stile Valgiano. Moreno tiene a sottolineare che trattasi di una bottiglia volutamente semplice, quasi una seconda linea. L'obbiettivo – ci dice – era quello di creare un vino leggero, divertente, da bere senza pensieri, svagatamente. E soprattutto che fosse di pronta beva appena imbottigliato e messo sul mercato. Obiettivo centrato. Tra l'altro, per la produzione della versione 2020 (e delle prossime annate), si sono acquisite uve anche da altri vigneti ancor più adatti al raggiungimento di freschezze che richiede questa tipologia.

TENUTA DI VALGIANO 2014

Uve: 60% sangiovese 40% merlot

Numero di bottiglie: 4.000

Prezzo sullo scaffale: € 60

Questo bicchiere lo può capire solo chi è abituato a bere

Borgogna: gioca sulle esilità, sulle delicate nuance questo 2014.

Appena 11 gradi e mezzo in etichetta (pare che il grado reale fosse addirittura 11,2)... siamo al cospetto di un vino "differente" rispetto

a tutte le altre annate di Tenuta. Colpa (ma io direi 'merito') dell'annata piovosa che, se da un lato ha sottratto aromi e consuete complessità, ci ha regalato una bottiglia spaventosamente elegante, affascinante. E davvero unica nel suo, esile e raffinato, genere.

Punti: 92

TENUTA DI VALGIANO 2015

Uve: 70% sangiovese 15% syrah 15% merlot

Numero di bottiglie: 15.000

Prezzo sullo scaffale: € 80

Dei "Tre Tenori" è il più intonato, ovvero la bottiglia che in questo preciso momento è la più in forma, senza alcun dubbio. Naso accattivante con punte di cacao e polvere da sparo, in bocca si espande orizzontalmente, e si dipana con grande energia per merito di un tannino importante. Della batteria è il vino che esprime più toscantà (gli altri due li trovo più affini alla Francia, o al Piemonte di alto lignaggio). Persistenza incredibile. Non ha le complessità del 2016, ma una precisione ed un'energia davvero convincenti.

Punti: 92

TENUTA DI VALGIANO 2016

Uve: 70% sangiovese 15% syrah 15% merlot

Numero di bottiglie: 15.000

Prezzo sullo scaffale: € 80

Una piccola nota alcolica (siamo sui 14), ma se si eccettua questo irrisorio peccatuccio veniale... siamo davanti ad un vino poderoso. Monumentale. Un'infinità di frutta matura, spezie delicate, fresche balsamicità. Tannini setosi e al tempo stesso croccanti, caleidoscopica complessità. Ed un'acidità a riequilibrare l'iniziale opulenza. Una delle migliori versioni del Tenuta mai assaggiate. A chi non ha fretta di stappare... consiglio di puntare su questa imponente versione, da gustare tra un anno, poi tra due, tre, cinque, 10 e oltre. Perché questa bottiglia, in proiezione, potrà esprimersi a livelli altissimi, e con punteggi ben più elevati di quello attuale.

Punti: 94

CESARI 1999

Uve: sangiovese e vitigni storici delle Colline Lucchesi

Numero di bottiglie: non in commercio

Un 'fuori-programma' quando Moreno scende in cantina per recuperare questo Cesari d'antan. "Nel 1999 – ci racconta Moreno – uscì la prima versione del nostro Tenuta di Valgiano, ma una parte del sangiovese ad esso destinata la imbottigiammo separatamente in questa Cesari 1999. Si tratta di sangiovese da vigne vecchie, quelle dei filari dello Scasso dei Cesari, vigneto da cui era partito tutto il nostro progetto".

Questo vino mi ha letteralmente rapito, emozionato. Alla cieca potrebbe sbaragliare il campo con i più grandi e blasonati big della nostra regione (e non solo). In assoluto uno dei più bei sorsi di questo ultimo anno di degustazioni. Ancora integro, con confetture di innumerevoli tipologie di frutta (rossa e nera) a renderlo rigoglioso ma, al tempo stesso, equilibrato. Lungo, disteso, avvolgente. Questo Cesari '99 che ho avuto la fortuna di gustare... rimarrà per sempre impresso nella mia memoria di eno-viaggiatore.

Punti: 94

**GUARDA IL NOSTRO
VIDEO**



I TRE ARTEFICI DI UN SUCCESSO

Si chiamano Laura, Moreno e Saverio, e ormai da tempo sono veri punti di riferimento per il movimento biodinamico italiano. Impossibile pensare a Valgiano senza conoscere i tre volti, e soprattutto le tre splendide anime, che stanno dietro a queste bottiglie di eccellenza. Il vino, si sa, è espressione della terra. Ma l'intervento umano, quando della terra diventa interprete e conoscitore, è altrettanto fondamentale.

Moreno Petrini è il lungimirante proprietario della Tenuta che, a partire dal lontano 1993, intraprese la intrigante ma difficoltosa professione di produttore di vino o, per meglio dire, di 'vignaiolo'. Insieme alla infaticabile **Laura di Collobiano** (all'epoca di quegli inizi enologici era una giovane responsabile alle vendite di una nota azienda della nautica di lusso) Moreno sognò quello che, oggi, si è fatto realtà.

Davvero encomiabile, nel corso degli anni, il continuo lavoro di ricerche agronomiche e l'attento studio dei sistemi di conduzione della vite. Il rispetto del terreno, della natura e dei

conduzione della vite. Il rispetto del terreno, della natura e dei suoi cicli, di quell'uva e di quel microclima, come punto fermo da cui partire. Poi la fatale 'svolta biodinamica' operata nel 2001. E non si può a questo punto non ricordare il lavoro e la sapienza estrema dell'enologo **Saverio Petrilli**, un carismatico professionista del bio che tutta Italia ci invidia.

TENUTA DI VALGIANO

via di Valgiano, 7
Valgiano (Lucca)
www.valgiano.it

NESSUN COMMENTO

LASCIA UN COMMENTO

Scrivi qui il tuo commento...

Nome

Indirizzo email

Sito o Blog (se ne hai uno)

INVIA



CHAMPAGNE
A. BERGÈRE
À EPERNAY



RICERCA

Cerca



PIÙ LETTI



CIBO E CENE

LA GIOCOSA 'BOTTEGA DI PAESE' DI RICCARDO RICCA'
SANTINI

VINI E SPIRITI

METTI UN PRANZO A VALGIANO: I GRANDI VINI DELLE
COLLINE LUCCHESI

CIBO E CENE

PAOLO MANTOVANI: L'ARTE DELL'ALTA PASTICCERIA A
VIAREGGIO

VINI E SPIRITI

TENUTA MARIANI: LE BOLLICINE DELLA VERSILIA

FACEBOOK

