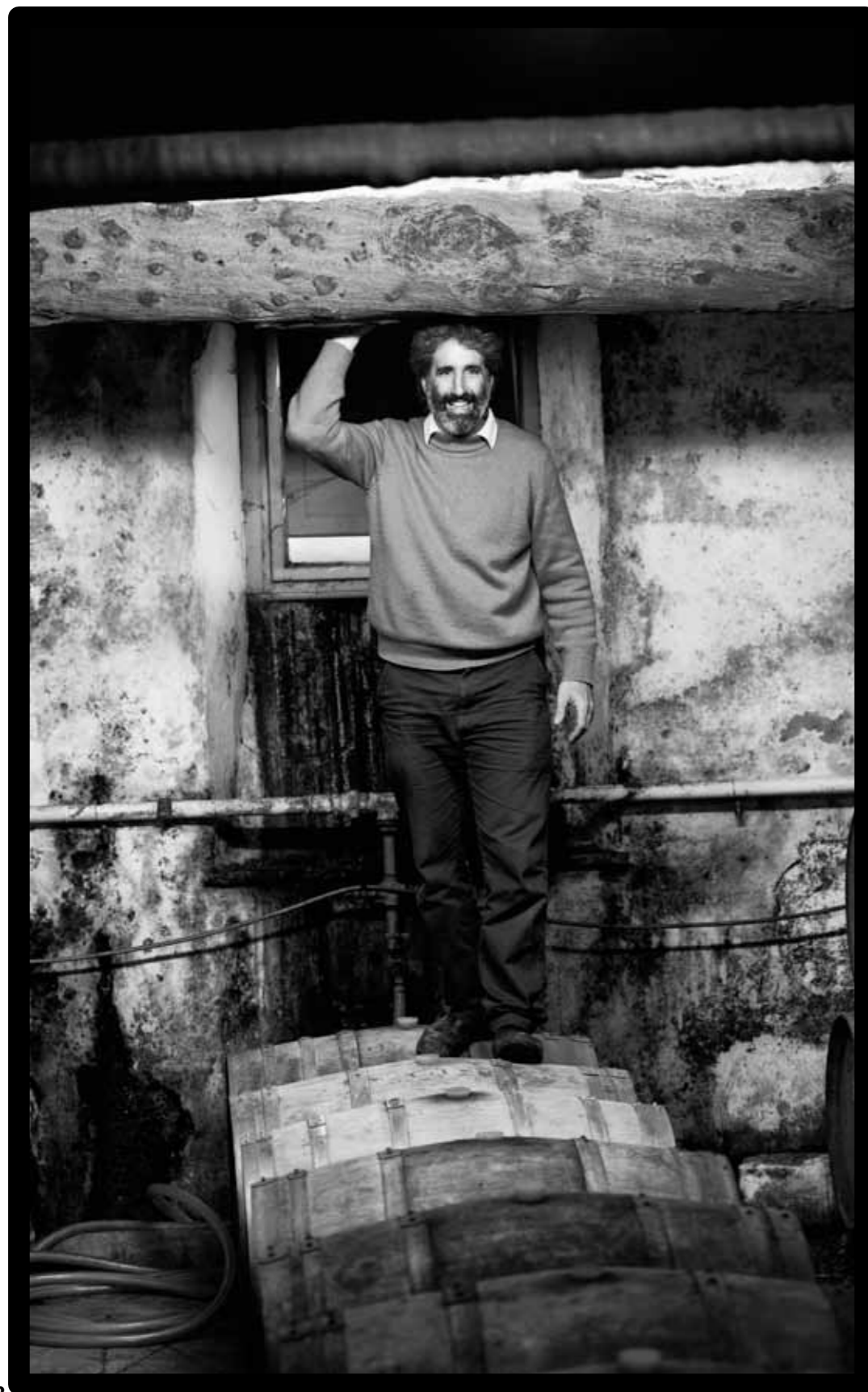


# tenuta di Valgiano

valgiano



## Tenuta di Valgiano

Una delle caratteristiche più sorprendenti della Tenuta di Valgiano è l'abbondanza d'acqua. Un ruscello che viene direttamente dalla montagna scorre lungo la proprietà e la sua rumorosa discesa fornisce un dolce sottofondo alle vigne che solcano con le loro file le colline circostanti.

Innumerevoli canali, stagni e fontane sono presenti nel gruppo di edifici che costituisce la tenuta, fornendo interminabili ore di divertimento per i bambini che giocano a costruire ponti e deviare il corso dell'acqua.

L'acqua ha giocato un ruolo fondamentale nello sviluppo di Valgiano, a cominciare da due milioni di anni fa, quando il fiume Sana si è fatto strada nella montagna, lasciandosi alle spalle un altopiano di arenaria e fanghi di rocce argillose.

Posta fra i 230 ed i 270 metri sopra il mare, la Tenuta di Valgiano è una di queste protuberanze, un paradiso situato sopra rigogliosi boschi che si allungano fino alle Pizzorne e che garantiscono leggere brezze in grado di abbassare la temperatura dei declivi posti a sud.

**La fattoria ha cambiato proprietari solo 3 volte in svariate generazioni. Per un periodo è stata di una famiglia francese affiliata a Napoleone, i Videau, che pare abbiano introdotto vitigni francesi nella zona, come il Merlot.**

Dal 1994 Valgiano è nelle mani di Moreno Petrini, di sua moglie Laura di Collobiano e dell'enologo Saverio Petrilli, un trio che ha definito una nuova era per la produzione di questo particolare microclima, con un occhio alla tradizione ed un'altro alla competizione internazionale

“Quello che anima la Tenuta di Valgiano

è un vero approccio alla vita,  
a ciò che nutre la

vita e la terra.”

TENUTA DI VALGIANO

2007



### Saverio e Moreno

Per il proprietario Moreno Petrini, Valgiano è sempre stato sinonimo di casa. Nato a soli 500 metri di distanza, nonostante i numerosi viaggi e le esperienze professionali all'estero, rimane profondamente attaccato ai luoghi della sua infanzia: "Ho sempre conosciuto questo luogo, è dove ho trascorso la mia infanzia. I miei bambini giocano nello stesso fiume in cui io giocavo da bambino. Quando il padrone ha deciso di vendere Valgiano non ci ho pensato due volte: il giorno dopo che sono venuto a sapere che la proprietà era in vendita avevamo già fatto un accordo."

**Moreno ha partecipato al Grand Jury Européen World Wine Symposium per molti anni. Il Gran Jury è un consorzio che si occupa di valutare i vini, formatosi nel 1990 da produttori e giornalisti come alternativa al Wine Spectator di Robert Parker, ed ha contribuito a formare la conoscenza enciclopedica che Moreno ha del vino.**

Moreno è anche un amante dei cavalli e se c'è una cosa che ha imparato dalla sua passione per il vino e per questi animali, è la pazienza: "I cavalli sono come il vino: li allevi, nasce il puledro, lo cresci e poi ci vuole un lungo tempo per vedere dei risultati. Le vigne sono uguali, ci vuole tempo."

Saverio, originario di Milano, era un amico del fratello di Moreno ed ha lavorato per molti anni nella regione del Chianti Classico prima di essere stato assoldato nel progetto di Valgiano.

"All'inizio degli anni novanta siamo venuti qui e Moreno mi ha detto: pensi che potremmo fare del grande vino qui?" ricorda Saverio. "E io gli risposi: penso che sarebbe più economico comprare il miglior vino del mondo e berselo!"

**Appena due decenni dopo, le convinzioni di Saverio e Moreno ed il loro approccio radicale all'agricoltura hanno prodotto vini che sono acclamati in tutto il mondo e venduti nei mercati più ricercati, dal Giappone all'America.**

Tuttavia il cuore di Valgiano non sta nell'aspetto economico. Quello che anima Tenuta di Valgiano è un vero approccio alla vita, a ciò che nutre la vita e la terra. Dalle bandiere dei pirati dei bambini alle fantasiose statue di terracotta in giardino, dalle curatissime vigne, agli animali che forniscono ogni prodotto alla strenua ricerca della qualità: questo è ciò che compone il piccolo straordinario mondo di Valgiano.





## Il contadino esoterico

Parlando di agricoltura, Saverio Petrilli è stato accostato a qualcosa di simile ad un'esperienza religiosa. Saverio, dalla figura magra ed energica, quando cammina fa due passi alla volta, ridendo apertamente e con generosità.

**Un pioniere dell'agricoltura biodinamica nella zona, Saverio ha una filosofia quasi esoterica dell'agricoltura che, con l'occhio pratico del contadino, definisce delle profonde connessioni fra terra, piante e uomini.**

Dopo aver flirtato con l'agricoltura biologica per molti anni, la Tenuta di Valgiano si è convertita al biodinamico nel 2001, senza ripensamenti.

L'agricoltura biodinamica è un concetto sviluppato dal filosofo austriaco Rudolf Steiner nel 1924. Steiner, famoso per la sua abilità nell'unire in modo quasi mistico scienza e spiritualità, era stato interpellato dagli agricoltori del tempo, preoccupati dai metodi aggressivi della moderna agricoltura e dai loro effetti. Steiner elaborò quindi una filosofia di coltivazione basata sui principi biologici della fertilizzazione e delle fasi lunari, concependo la fattoria come un idilliaco sistema di auto-rigenerazione della terra, degli animali e delle piante.

Saverio e Moreno sono stati introdotti all'agricoltura biodinamica da Alex Podolinsky, un ucraino rifugiatosi in Australia che ha sperimentato l'applicazione del biodinamico a varie colture e che, nonostante l'età, viaggia molto ed ha visitato Lucca in numerose occasioni.

Gli scettici hanno bollato il biodinamico come una pseudo-scienza, ma Saverio assicura che vedendo i risultati ottenuti con questo metodo non ha più avuto dubbi sulla sua decisione: "Ho visto la risposta delle viti alla fertilizzazione biodinamica: diventano molto più sane e resistenti alle malattie. Ad esempio, prima del biodinamico, quando avevo l'oedum (un fungo polveroso molto aggressivo che attacca le uve) nella vigna, ero così preoccupato da non riuscire a dormire. Ho spruzzato e spruzzato per tentare di liberarmene. Adesso posso avere una pianta completamente coperta di quel fungo e le altre intorno perfettamente sane."



“Con il **biodinamico**, il vino  
è più vicino al **terroir** perchè la vite  
legge il **suolo**.  
Se usi molti pesticidi,  
la vite legge solo **sacchetto**.”





### **Il biodinamico a Valgiano**

Una delle preparazioni base del biodinamico è la Preparazione 500: una spessa pasta appiccicosa al tatto, con un sentore di terra e l'aspetto del cioccolato lasciato al sole.

**In realtà la Preparazione 500 è letame di vacca infilato dentro ad un corno di vacca e sotterrato per un intero inverno ed estratto dal terreno appena prima della primavera. A quel punto è stato sottoposto ad una profonda metamorfosi: dall'odore quasi dolciastro, il letame è divenuto quasi un concime per il suolo, ricco di micro organismi e di particelle organiche.**

Non appena la terra inizia a risvegliarsi dal lungo e freddo inverno, la preparazione 500 è diluita nell'acqua tiepida. Ne basta una quantità minuscola – 100 grammi sono sufficienti per 1 ettaro di terreno. L'acqua tiepida innesca la crescita dei micro organismi presenti nella 500 ed entro un'ora il liquido viene spruzzato nella vigna. Il nome 500 gli è stato affidato dal seguace di Steiner, Ehrenfried Pfeiffer, che calcolò la presenza di 500 milioni di microorganismi per centimetro cubo in quella pasta.

Secondo Saverio, la Preparazione 500 può rinvigorire un terreno stremato nel giro di pochi mesi e combinato con altre preparazioni come la silicea di corno di vacca, come è conosciuta, la Preparazione 501, accresce le capacità della pianta di assorbire luce e quindi sia la quantità che la qualità della sua fotosintesi, e la sua conseguente salute generale.

**Il vantaggio è rappresentato dalle minuscole quantità di sostanze artificiali che sono necessarie a controllare le malattie. “Con il biodinamico il vino è più vicino al terroir perché la vite legge il suolo, se usi molti pesticidi, la vite legge solo il sacchetto.”, afferma Saverio.**

La vera sfida per i viticoltori è, a detta di Saverio, cambiare la mentalità dominante. “Quando fai agricoltura convenzionale, deleghi la decisione a qualcos'altro, come i prodotti chimici per tenere sotto controllo le malattie. Con il biodinamico, quando hai un problema cerchi di capire la sua origine. E' un processo diverso. La cosa più difficile è prendere in mano il processo di controllo.”



“Con il biodinamico, quando hai un problema cerchi di capire la sua origine. È un processo diverso. La cosa più difficile è prendere in mano il processo di controllo.”

## Dalle vigne alla cantina

Dai suoi 25 ettari, Valgiano ricava circa 80.000 bottiglie, un numero che può variare significativamente a seconda della vendemmia.

Dopo una delicata diraspatura ed un'attenta selezione, le uve sono posizionate in tini senza che vengano utilizzate pompe e dopo, sorprendente ritorno alla tradizione, i pantaloni vengono rimboccati, i piedi lavati ed i raccoglitori saltano dentro ai tini per una prima pigiatura che viene fatta con i piedi. Le mani ed i piedi diventano viola mentre i primi frutti iniziano il loro lento viaggio verso la cantina.

**I giorni di macerazione variano da 6 a 18 a seconda dalla vigna e del tipo di vino. La fermentazione avviene in tini di legno e le uve sono mescolate giornalmente con un enorme "mestolo" di acciaio. Tutto è organizzato in modo da evitare un eccessivo maneggiamento ed una perdita di aroma. Una volta che la fermentazione è compelta il vino viene trasferito nelle botti, dove è travasato regolarmente.**

Saverio preferisce utilizzare botti vecchie, e le "assaggia" ogni anno disfacciandosi del 4-5% di esse. Questa scelta è principalmente dettata dal desiderio di evitare un'eccessivo impatto del legno sul gusto finale, una presenza che ha subito un profondo cambiamento negli anni.

Quando era un giovane enologo lanciato nella produzione di vini alla moda dalla forte presenza di legno nel gusto e nell'aroma, Saverio portò alcuni amici ad una degustazione. Il padre dell'amico disse che non gli piaceva perché sapeva troppo di legno: "Al tempo pensai: ma cosa ne sa, io sono la nuova generazione che porta avanti l'avanguardia. Mi ci volle molto tempo per realizzare che aveva ragione. Il corpo umano non ha un enzima per digerire il legno. Quell'uomo parlava con il suo stomaco. Il tuo stomaco sa cos'è buono per te."

**Durante l'inverno il vino riposa sulle fecce nobili e per il travaso non sono utilizzate le pompe ma l'aria compressa. Le uve di Valgiano**



Speranza

**hanno una forte concentrazione di tannini che richiedono una lenta maturazione ed il vino rimane nella cella per almeno 15 mesi.**

L'etichetta distintiva di Valgiano, bianca con un semplice testo nero e piccoli tocchi di colore, è una delle creazioni di Saverio ed in molti modi esemplifica la filosofia che sta dietro alla produzione vinicola di Valgiano: un enorme sforzo per mantenere il vino il più inalterato possibile, in modo che possa rappresentare nel modo più genuino possibile la terra in cui viene prodotto.

## Cambiano i tempi, cambiano i gusti

I vini della Tenuta di Valgiano sono oggi venduti in tutto il mondo, con la più larga fetta di mercato, circa il 50%, concentrata in Italia.

Moreno, che viaggia molto per promuovere il suo vino e incontra spesso altri produttori, spiega quanto i mercati esteri come quello Giapponese e quello Americano siano importanti per loro, anche se quello più significativo rimane la Francia: "I consumatori italiani e francesi sono molto simili e sono guidati dai loro gusti. Negli ultimi anni abbiamo assistito a dei cambiamenti enormi in cosa beve la gente e grande curiosità verso vini di qualità che esprimono una certa personalità."

Potrebbero quindi i vini di produttori come Valgiano cambiare il modo in cui i consumatori percepiscono i vini Toscani?

**"E' vero che nell'immaginario collettivo le persone pensano ancora che i grandi vini toscani siano il Tignanello o il Solaia, vini che hanno aperto la strada e hanno reso famosa la nostra regione. Ma di certo non sono gli unici grandi vini prodotti in Toscana," puntualizza Moreno.**

A dire dal successo di Valgiano, sembrerebbe che anche molti amanti del vino se ne stiano accorgendo.



“Negli ultimi  
anni abbiamo  
assistito a dei  
cambiamenti  
enormi  
in cosa

beve la  
gente e grande  
curiosità verso  
vini di  
qualità  
che esprimono  
una certa  
personalità”



## Vini di Valgiano



### Tenuta di Valgiano Colline Lucchesi DOC (Reserve)

#### vitigni

sangiovese 60%, syrah 20%, merlot 20%, da viti vecchie

#### vinificazione

prima pigiato con i piedi, maturato in barrique francesi di rovere per 15-18 mesi, con movimenti limitati, poi 12 mesi in bottiglia

#### gradi

14%

#### caratteristiche

grande bouquet di frutta matura, note di spezie e minerali, elegante e con molta struttura, tannini maturi e rotondi. si sviluppa su due decenni

#### abbinamenti

#### consigliati

piatti tradizionali molto strutturati, formaggi stagionati



### Palistorti Rosso Colline Lucchesi DOC

**vitigni**  
sangiovese 70%, merlot 20% e syrah 10%. prodotto con le uve delle viti più giovani e con le uve non dedicate alle riserve delle viti più vecchie

#### vinificazione

il 40% del vino invecchia in tini di cemento, il 60% in botti di rovere francese per 12 mesi

#### gradi

13,5%

#### caratteristiche

rosso rubino con riflessi violacei, bouquet persistente di frutta matura e spezie

#### abbinamenti

#### consigliati

piatti tradizionali, carni rosse e selvaggina



### Palistorti Bianco Colline Lucchesi DOC

**vitigni**  
vermentino 50%, trebbiano e malvasia 50%

#### vinificazione

il 10% del vermentino matura in barrique, il resto in vasche d'acciaio a 10°C

#### gradi

13%

#### caratteristiche

fresco e leggero, con acidità bilanciata da una struttura importante, note di pompelmo e ananas. da bere nei primi 2 anni

#### abbinamenti

#### consigliati

frutti di mare, piatti tradizionali a base di carni bianche



### Olio di Oliva Extra Vergine varietà

80% frantoio  
**raccolta**  
manuale, inizio novembre

#### frangitura

massimo 3 giorni dopo la raccolta, frangitura a ciclo continuo

#### caratteristiche

giallo oro con riflessi verdi, note di carciofo e cardone, palato fruttato

