

Trinoro: il fascino che ammalia

di Paolo Valente | 

[Mi piace](#) Di' che ti piace prima di tutti i tuoi amici.



Comune di Sarteano, Tenuta di Trinoro. Un luogo dove la natura è prevalente, quasi prevaricante.

Un luogo dove, rispetto ad altrove, tempi e spazio sono dilatati; un tempo più lungo e uno spazio più vasto, dove l'occhio si perde fino all'orizzonte, da destra a sinistra, in un susseguirsi di natura profonda.

Un luogo freddo d'inverno e afoso d'estate, un luogo magico, un luogo che esercita un'attrazione inspiegabile, dove le persone che vi arrivano sono invitate, catturate, quasi costrette a trasferirvisi e a rimanervi, tanto il richiamo è forte. Un vasto altopiano, secco e poco ventoso, di argilla blu che si mescola al calcare della barriera corallina che risale dal sottosuolo intorno ai 550 m s.l.m. e, verso sud-ovest, al suolo vulcanico del Monte Amiata. Un terreno multiforme, poliedrico. Il massiccio del Cetona protegge dall'umidità della Val di Chiana e il monte Amiata chiude all'influenza del mare. L'altitudine e l'argilla fanno il resto e la fase vegetativa slitta di circa un mese e mezzo, rispetto ad altre zone,

rendendolo uno dei luoghi dove si vendemmia più tardi. Montalcino, a soli 30 chilometri di distanza, è profondamente differente.

Quello che stupisce, ammalia e incanta, è la luce, la sua tonalità, definita e vibrante; una luce che fa innamorare, una luce di successo. E anche il Barone Andrea Franchetti cede al richiamo e negli anni '80, lui che da sempre aveva abitato in città, acquista la tenuta di 200 ettari e vi si trasferisce. Ed è proprio lui in persona a raccontare la sua storia, le sue scelte, le sue esperienze accompagnato da Armando Castagno che ne delinea, da abile narratore, con arguzia e precisione, i tratti salienti. Per il Barone Andrea Franchetti la scelta del taglio bordelose è stata una scelta quasi naturale. Era il vino conosceva, che gli piaceva, di cui parlava. Negli anni '90 pianta tutte le varietà tipiche di Bordeaux ma soprattutto cabernet franc, un vitigno difficile ma che «quando vola, vola alto. E se trova il posto giusto è ancora meglio del cabernet sauvignon».



A Tenuta di Trinoro la vendemmia è lunga, dura; per raccogliere l'uva dei 23 ettari vitati, al giusto stadio di maturazione, occorre oltre un mese. Le rese sono bassissime: 25, 30 quintali di uva per ettaro. Suoli diversi che le vigne sanno riportare nel bicchiere. Piccoli appezzamenti vinificati e imbottigliati separatamente: tre «campi».



frutta.

Toscana IGT Campo di Magnacosta 2015

Cabernet franc 100% – 2500 bottiglie

Fermentazione di 12 giorni in acciaio a cui seguono 8 mesi di barrique e 11 mesi in cemento vetrificato. Un vino dalla complessità portata in modo discreto: frutta, spezie, cioccolato, cardamomo, erbe balsamiche e liquirizia. Setoso al tatto con una evidente presenza del tannino. Una sinfonia generale.

Toscana IGT Campo di Tenaglia 2015

Cabernet franc 100% – 1800 bottiglie

Fermentazione di 12 giorni in acciaio a cui seguono 8 mesi di barrique e 11 mesi in cemento vetrificato. Un vino rarefatto, etereo di terra calda e di roccia, florealità passita, rosa selvatica; bacca croccante. Austero e di carattere in bocca, quasi crudo, si esprime con piacevoli ritorni di

Toscana IGT Campo di Camagi 2015

Cabernet franc 100% – 2600 bottiglie

Nessuna sbavatura del legno, definito e complesso con un susseguirsi di spezie, di fiore e di frutto. Un esercizio di stile con il tannino presente e con una mirabolante coesione di qualità estrema, profumo dei terreni chiari riscaldati dal sole estivo.

E poi la grande verticale di **Toscana IGT Tenuta di Trinoro**, vini non scalfiti dal tempo.

Annata 2015

Cabernet franc 50%, merlot 36%, cabernet sauvignon 10% e petit verdot 4% – 8400 bottiglie

Suadente, etereo e ampio con riconoscimenti di peonia, agrume amaro, liquirizia, rabarbaro dolce, viola, legno di cedro, grafite. Tannino presente; bello l'apporto del merlot che ne smussa gli angoli.

Annata 2013

Cabernet franc 50%, merlot 33%, cabernet sauvignon 13% e petit verdot 4% – 7200 bottiglie

Maggiore apertura anche se non ancora pronto; floreale, agrume; accattivante la freschezza di menta, liquirizia in caramella, frutti di bosco. In bocca è pieno, ancora giovane e fresco.

Annata 2011

Cabernet franc 90%, cabernet sauvignon 6% e petit verdot 4% – 5800 bottiglie

Opulento con sentori di frutta amara ancora ben presenti, cacao, mirto, macchia mediterranea. Sapidità veemente, ricordi di sigaro, persistenza impietosa, durezza minerale, al limite dell'immortale, composto, armonico.

Annata 2009

Cabernet franc 42%, merlot 42%, cabernet sauvignon 12% e petit verdot 4% – 8400 bottiglie

Estroverso con un frutto pulsante, vivo, non ancora espresso. Austero e flebile, nulla di evoluto o ossidato, pura essenza di frutto, vegetale, minerale; finezza, eleganza e sobrietà. Carnoso, pieno, ampio e coerente, di classe.

Annata 2007

Cabernet franc 40%, merlot 30%, cabernet sauvignon 20% e petit verdot 10% – 9600 bottiglie

Frutto addolcito che arriva alla confettura, la vitalità risente del lavoro del tempo, decisa nota ferrosa, sanguigna. Integro, intatto, ancora nota ferrosa, affumicato, frutto maturo; grana risolta.

Annata 2001

Cabernet franc 48%, merlot 22%, cabernet sauvignon 19% e petit verdot 11% – 9000 bottiglie

Fresco, minerale, affumicato; non vuole ossidare. Arroccato sulla fumosità, ricordi di massicciata ferroviaria. Lieve, durezza che prolunga le sensazioni sapide, amaricante, frutto ancora presente, bacche nere.