



DEGUSTAZIONE

La Toscana di Colline Albelle



di **Paolo Valente** pubblicato il 19 gennaio 2024

Cosa ci fa un francese in Italia a produrre vino? È la domanda che un po' tutti gli abbiamo posto quando abbiamo incontrato **Julian Reneaud**, winemaker, managing partner e “voce” di **Colline Albelle**. Julian è un giovane agronomo ed enologo che decide di fare il giro del mondo, sostanzialmente senza soldi e senza utilizzare l'aereo, troppo inquinante. Parte in autostop da *Carcassone*, sua città natale, verso gli USA, Cuba, Messico, California passando da una vendemmia all'altra e muovendosi a bordo di cargo. Non contento ricomincia passando dall'Asia e, dopo aver trascorso due anni da *Opus One*, finisce in Toscana da *Caiarossa* a Riparbella. E di questo borgo medievale nell'entroterra di Cecina, a nord di Bolgheri, si innamora tanto da iniziare, nel 2020, il progetto **Colline Albelle**.



Nel progetto sono coinvolte anche due produttrici di vino in Francia e in Bulgaria: **Dilyana Vasileva** e **Irena Gergova**. Nel corso di una vacanza toscana insieme ai loro mariti, anche loro si innamorano di questi luoghi e l'incontro con Julian fa il resto. *“La bellezza è la nostra stella polare. Il cielo e il paesaggio di Riparbella ci hanno incantato come un quadro rinascimentale mentre l'assaggio dei vini che qui prendono forma ci ha fatto capire il grandissimo potenziale del territorio”*, dice Dilyana. **Riparbella** si trova a una decina di chilometri dal mar Tirreno e potrebbe essere considerata un'alternativa a Bolgheri. **Colline Albelle** è una proprietà di 40 ettari, metà bosco e metà vigna, di cui attualmente solo 9 in produzione. A completare la tenuta un grande casolare, **Villa Albella**, che, gestita dallo chef Roberto de Franco, diventerà una dimora per l'ospitalità con un ristorante e una nuova sala degustazione.



Focus prioritario di tutta l'operazione è la qualità declinata secondo un uso sostenibile della terra nel lungo periodo. *“La natura ci serve i grappoli su un piatto d'argento... in queste condizioni, la viticoltura biologica e biodinamica è così facile che dovrebbe essere un obbligo”* commenta Julian. Colline Albelle è in regime biologico e biodinamico certificato dal 2023. *“L'integrità della Terra è il futuro delle prossime generazioni e abbiamo il dovere di scegliere, per tutte le grandi e piccole azioni che compiano nella vita quotidiana e nel lavoro, quelle più “gentili” e rispettose dell'ambiente. Forse sono solo dei dettagli ma noi non vogliamo derogare a questo impegno”*, afferma Irena.



I boschi saranno custoditi secondo la filosofia di **Miyawaki** con l'obiettivo di ripristinare una fitta biodiversità e il futuro orto della casa padronale seguirà i principi della permacultura ovvero un processo integrato di progettazione che punta a un ambiente sostenibile, equilibrato ed estetico. Siamo in una zona ancora poco antropizzata dove la viticoltura, comparsa solo negli ultimi decenni, non ha stravolto il paesaggio ma anzi si è installata, rispettosa di una natura prorompente, su suoli prevalentemente tufacei ad alto contenuto di calcare e sabbiosi, ben drenati e con poco contenuto di argille. Terreni così, conferma Julian Reneaud, *“ritardano naturalmente la maturazione e aiutano l'uva a sviluppare una corretta acidità... condizione necessaria per arrivare all'eleganza”*.



Riparbella, anticamente Ripa Albella ovvero Ripa Bianca, proprio per il candore dei suoi suoli, si trova a un'altitudine di 300 m e le temperature sono leggermente più basse rispetto al livello del mare a tutto vantaggio di un aumento delle radiazioni solari *“Per rispondere a queste condizioni climatiche”* spiega ancora Julian *“le bucce diventano più spesse e la concentrazione in polifenoli aumenta. Ciò facilita l'estrazione di colore, offre tannini morbidi e gli aromi varietali necessari per produrre vini distintivi”*. I vitigni coltivati sono *Sangiovese, Ciliegiole, Merlot*, poi *Petit Manseng, Vermentino e Canaiolo Bianco*, una varietà autoctona quasi scomparsa. La produzione, iniziata nel 2020 con diecimila bottiglie, è arrivata, nel 2022 a trentamila a fronte di un potenziale di centomila. La gamma, attualmente si compone di tre referenze: **Colline Albelle Inrosso** e **Colline Albelle Inbianco** rispettivamente Merlot e Vermentino, vini più freschi e accessibili che arriveranno sul mercato sempre per primi. **Serto** invece è un'espressione classica del Sangiovese. Per altre due referenze occorrerà attendere il 2025: **Altenubi** e **Halis** rispettivamente Ciliegiole e Canaiolo Bianco.

DEGUSTAZIONE

INBIANCO 2021

Toscana Igt Vermentino



Il Vermentino viene raccolto appena maturo e con un tenore alcolico leggero (10% vol.); vinificazione in acciaio e maturazione per il 10% in barrique non tostate. Dal colore giallo paglierino apre su delicati aromi floreali e accenni vegetali e minerali. Sottile al sorso con una buona spalla acida e una moderata persistenza. Elegante, fuori dagli schemi. La versione dell'annata 2020 si presenta con una tonalità maggiormente carica e un naso in linea con il campione precedente. Si caratterizza per la sapidità ben presente.

INROSSO 2021

Toscana Igt Merlot



Merlot in purezza; fermentazione in acciaio e maturazione per il 30% in barrique per 18 mesi. Colore rosso rubino vivace; le note vegetali e speziate precedono quelle della frutta matura. Un vino di carattere con ottima verticalità e tannini decisi ma equilibrati. Buona persistenza e dinamicità.

SERTO 2010

Toscana Igt Sangiovese



Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, maturazione in barrique per trenta mesi. Impenetrabile alla vista, rubino screziato di granato; frutta nera matura, accenni balsamici e note di

sottobosco caratterizzano l'olfatto. Un'ottima espressione del Sangiovese la cui moderata struttura e il tannino elegante accompagnano nella persistenza i ritorni di spezie e di frutta.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/la-toscana-colline-albelle/>