

Paolo Valente

Kurni 2020, l'anima di Oasi degli Angeli

Il Montepulciano alla massima potenza, figlio legittimo ed amato di Marco Casolanetti ed Eleonora Rossi, “avanguardisti” per professione, da quasi tre decenni

...

Oasi degli Angeli, piccola cantina immersa nel verde di una natura ancora poco antropizzata nella parte alta di Cupra Marittima, nella valletta del torrente Sant'Egidio, tra l'Appennino e la costa marchigiana. Cuore e mente dell'azienda sono Marco Casolanetti ed Eleonora Rossi, appassionati e visionari viticoltori, radicati nella tradizione ma con uno sguardo globale e sostenibile al proprio lavoro. Biologici fin da subito e biodinamici dopo poco. Biodiversità, ecosistema e rispetto per l'ambiente a tutto tondo sono i principi cardini del loro operare. In vigna anche preparati a base di propoli, di alghe, di potassio. In cantina l'approccio non poteva essere diverso: nessun lievito selezionato, poca solforosa e nessuna chiarifica o filtrazione. Le vigne, 16 ettari di proprietà, sono coltivate ad alberello a conocchia, un'antica forma di allevamento nella quale la vite è sorretta da alcune canne. La densità di impianto ha dell'incredibile: 40 mila ceppi per ettaro. La ricerca esasperata della qualità dell'uva si esprime anche attraverso rese terribilmente basse, pochi etti per pianta.

Solo due etichette, figlie della passione di Eleonora e Marco e del loro rigore senza compromessi; frutto dell'interpretazione personale di due vitigni e di terreni sabbiosi e poveri, vini ben lungi dall'essere la rappresentazione di una perfezione asettica utile solo a sé stessa. Il Kurni è lo storico Montepulciano prodotto fin dall'inizio, dal 1997 e nato dopo alcuni anni di tentativi e di esperienze. È la massima concentrazione del Montepulciano, nobile vitigno bistrattato ed esasperato dalle altissime rese che ne hanno, per decenni, snaturato le capacità e le qualità. Nel 2011 prende vita il Kupra. Poche centinaia di bottiglie all'anno da vitigno Bordò (clone della Grenache) coltivato in un vigneto centenario.

Il Kurni è simbolo e identificazione della cantina. Premiato, amato e, poche volte, odiato, si è ritagliato un meritissimo posto nell'Olimpo dei grandi rossi italiani da invecchiamento. È un vino dalla grande struttura al limite dell'opulenza, dalla forte personalità e dall'elegante finezza. Il colore rosso



rubino scuro, denso, anticipa il naso, irruente ed esplosivo, ricco di frutta matura, spezie e ancora ginepro e liquirizia; un susseguirsi di sensazioni olfattive con accenni fumé e sentori di minerale nero, di grafite, di incenso che lasciano trasparire emozioni sempre nuove. Entra in bocca e avvolge, succoso e materico, il palato. I tannini, fitti e levigati, accompagnano la dinamica freschezza e la vigorosa sapidità in una lunghissima persistenza gusto-olfattiva. Fermentazione alcolica con lieviti indigeni svolta parte in acciaio e parte in legno. Lunga macerazione sulle bucce a cui segue una prima sosta in barrique di primo passaggio per 10 mesi e poi ancora altre barrique sempre di primo passaggio per altri 10 mesi.

www.kurni.it