



DEGUSTAZIONE

Cerbaiona, atelier in Montalcino



di **Paolo Valente** pubblicato il 20 maggio 2024

La pietra architrave sul forno per il pane indica la data 1815, ma forse è solo l'indicazione dell'anno di un rinnovo, di un restauro di quel gruppo di edifici che invece data 1500 e che costituiva un'unica proprietà suddivisa, smembrata, una novantina di anni fa e resa così come la conosciamo ora: **Cerbaiona**, distribuita in Italia da Pellegrini Spa. A 400 metri di altitudine, a nord est di **Montalcino**. Nel 2015 la svolta. **Gary Rieschel** e **Matthew Lawrence Fioretti** la acquisiscono dall'ottantaquattrenne **Diego Molinari**, con loro un gruppo di investitori, persone amanti di questi luoghi e consapevoli che il significato del luogo va oltre quello del vigneto. In una zona dove la coltura predominante è quella dell'olio, la bellezza canta con il vino. Cerbaiona veniva da un momento di gloria, da quando il critico Antonio Galloni (Vinous), recensì l'annata 2010 e assegnando il massimo dei voti a Cerbaiona Brunello di Montalcino. Ma già da secoli a Montalcino si diceva che *"il vino più buono viene dalla Cerbaia"*. **Fioretti**, che gestisce la parte agronomica ed enologica, non pensa sia arrivato l'apice e sente di voler imprimere all'azienda una svolta trasformando la prassi viticola ed enologica della storica azienda di Montalcino.



E in questi nove anni di attività i cambiamenti sono stati tanti e tutti hanno impattato in modo determinante alla nuova vita di Cerbaiona. A cominciare dal restauro, preciso al limite del maniacale, di tutti gli ambienti che hanno così assunto una identità unica, riportando gli occhi e la mente del fortunato visitatore al fascino discreto di un'eleganza fatta di raffinati dettagli e di armonia tra interno ed esterno, tra mura domestiche e spazi coltivati.



Si è passati dall'artigianalità al concetto di atelier dove la produzione è rispettosa di procedure studiate e meticolose, sia in vigna che in cantina; dove l'opera dell'uomo è altamente specializzata. Un microsystema dove il lavoro viene osservato dall'interno ed è improntato all'incessante ricerca di miglioramento. Ecco come l'atelier diviene il luogo in cui si raccolgono e sintetizzano le intenzioni e la visione del moderno maestro di bottega.



La differenza tra la creazione artigianale e quella di un atelier è enorme. Solo nell'atelier il vino può diventare raffinato, fine, trasparente e rappresentativo della purezza della materia prima: l'uva. Nell'atelier il vino raggiunge il suo stato d'arte. E Matthew, fortemente convinto di questo approccio, ha portato tutto ciò in un angolo di Montalcino trasformando la miglior uva in vini eccellenti che escono sotto due brand: quello storico di Cerbaiona e, quello sperimentale, di **M.L. Fioretti**. La degustazione, che ha accompagnato la visita di questo fazzoletto di terra di Montalcino costituito da galestro con una punta di sabbia, ha spalancato le porte a vini ancora in botte, a prove di vasca, ad esperimenti.

DEGUSTAZIONE

ROSSO DI MONTALCINO DOC 2021



Sangiovese 100%, maturazione in grandi botti di rovere di Slovenia. Rosso rubino con pennellate che rimandano ancora al porpora. Esprime immediatamente all'olfatto sentori di frutta scura a cui seguono accenni speziati e balsamici. Anche in considerazione della giovinezza del vino, il tannino è ancora in evidenza così come lo è l'acidità. Qualche tempo in bottiglia sarà in grado di stemperare le durezza rendendolo un prodotto dalla spiccata approccioabilità.

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG 2019



Sangiovese 100%, vinificazione in tini di legno di 15, 25 e 30 ettolitri, maturazione per ventiquattro mesi in botti di rovere di Slavonia da 17 ettolitri. Dal vivo colore rosso rubino, al naso un'esplosione di note fruttate, di bacche scure; accenni fumé e tostati accompagnano le spezie nere. Al palato ottima la gestione del tannino che apporta volume nella sua eleganza. Buon equilibrio tra le componenti; freschezza e sapidità rendono un gran servizio alla godibilità.

SAN VITO 2021, M.L. FIORETTI

Toscana Igt



Merlot 100%, macerazione a freddo per 3 giorni, fermentazione malolattica svolta contemporaneamente alla fermentazione alcolica, matura per 14 mesi in barrique nuove. Solo 1180 bottiglie prodotte. Brillante nel colore porpora, esprime aromi di piccoli frutti neri che si ritrovano, golosi, anche al palato caratterizzato dalla buona freschezza e persistenza. Un vino elegante e succoso.

COLLALTO 2021, M.L. FIORETTI

Toscana Igt



Merlot 80%, Sangiovese 20%, macerazione a freddo per 3 giorni, fermentazione malolattica contemporanea con la fermentazione alcolica; il Merlot matura per 12 mesi in barrique nuove mentre il Sangiovese per il medesimo periodo in *pieces* da 350 litri di secondo passaggio. 2600 bottiglie prodotte. Dal colore rosso rubino screziato di porpora, unisce, all'olfatto, le note delle piccole bacche scure a quelle del passaggio in legno che, al palato addolcisce l'importante tannino che ne guida la decisa struttura. La lunga persistenza rimanda, nel finale, a speziature dolci.

<https://www.jamesmagazine.it/wine/cerbaiona-atelier-montalcino/>