

DEGUSTARE

DI ALBERTO LUPETTI

Castello di Fonterutoli in verticale

"Fare grandi vini che esprimano tutto questo territorio e con predilezione per il Sangiovese", ecco, in sintesi, la filosofia della famiglia Mazzei. Detta così può sembrare una trita banalità, invece...

Castello di Fonterutoli, borgo medievale esattamente a metà strada tra Siena e Castellina, nel cuore del **Chianti Classico**. È un luogo suggestivo, che trasuda storia e leggenda, al punto che si ritiene che proprio qui arrivò il cavaliere di Firenze, partito al canto del celebre gallegio, per la risoluzione della infinita disputa tra fiorentini e senesi. È lo stesso pennuto che ora si trova sul collo delle bottiglie di Chianti Classico e, in effetti, **Castello di Fonterutoli** è una delle aziende bandiera di questo vino, intimamente legato alla storia della famiglia **Mazzei**, che qui lo produce già dal quattordicesimo secolo. Nell'immaginario comune, Castello di Fon-

terutoli propone vini molto affidabili, di fascia medio/alta e alta, in virtù di una dimensione importante, al limite del colosso enologico, e del "solito" enologo di grido. Nulla di più sbagliato. Visitando Castello di Fonterutoli, incontrando la famiglia Mazzei, il consulente tecnico **Carlo Ferrini** e, soprattutto, conoscendo a fondo i loro vini, si capisce la vera identità di questa azienda vinicola e si finisce per scoprire una realtà completamente diversa. Vi raccontiamo com'è andata, fino a una indimenticabile verticale di Castello di Fonterutoli dalla sua prima annata (1995) a oggi, saltando purtroppo la 1998 poiché i campioni erano compromessi dal tappo.



Ritorno alle origini

Tecnicamente parlando, oggi i vini dei Mazzei nascono da vigneti ad elevata densità di impianto, 7-8.000 piante/ettaro, e affinano in barrique nuova per circa un anno e mezzo. La ricetta che i francesi seguono da quasi due secoli, insomma. Sbagliato. **Lapo Mazzei**, il capofamiglia, lamenta una preoccupante ignoranza in tal senso e ricorda come "fino agli anni Trenta, qui c'erano vigneti da 10.000 ceppi/ettaro con piante a trenta centimetri da terra. Erano vigneti fatti per lavorarci a mano, mica con i trattori, quindi nulla di nuovo". A proposito della barrique, poi, rincara la dose "ho una lettera del barone Ricasoli nella quale sottolinea la necessità di affinare il vino in piccoli caratelli di castagno. Anche in questo caso nulla di nuovo, è cambiato il legno, ma non il cabotaggio". La perdita di questo patrimonio è da imputare alle politiche agricole di fine anni Sessanta, che hanno spinto i produttori al vino di quantità, con il risultato che l'Italia è precipitata nel medioevo vinicolo. Fino al risveglio degli anni Ottanta, quando alcuni hanno capito che il vino doveva essere di qualità e non di quantità, quindi era necessario seguire una strada completamente diversa. Se poi guardiamo ai vitigni, la situazione è

ancora più clamorosa. Parliamo del sangiovese, vitigno nazionale per eccellenza e particolarmente radicato in Toscana. Una cultura becera ha portato a credere che il sangiovese dovesse dare vini magri dal colore scarico; diversamente, ecco i più gridare allo scandalo supponendo tagli con chissà quali altri vitigni. Ancora una volta Lapo Mazzei ci ricorda che "una volta il sangiovese originario di queste terre dava vini rubini profondi..." al punto che, raccontando di una visita a Fonterutoli del marchese Antinori con l'allora direttore tecnico **Giacomo Tachis**, scopriamo che il celebre enologo definì il Chianti di Fonterutoli "sangue di bue" per via del suo colore rubino profondo. Diversamente, il **Sangiovese** scarico è figlio dei cloni della variante di Romagna, vitigno da grandi produzioni che doveva dare vini da consumo immediato.

A Fonterutoli il sangiovese sposa altri vitigni, autoctoni e internazionali, non per moda o altro, ma per esprimersi al meglio nella bottiglia nell'attesa dei nuovi cloni di sangiovese. In tal senso, la collaborazione con Carlo Ferrini sta dando ottimi frutti e ne darà di migliori in futuro. Infatti, l'azienda ha sposato appieno il progetto "Chianti 2000", del tecnico fiorentino, un progetto che a suo tempo fu addirittura deriso da molti. Ma perché il programma di Ferrini en-

DEGLISTANE



Lo staff del Castello di Fonterutoli insieme al nostro vicedirettore. Da sinistra, il consulente tecnico Carlo Ferrini, Francesco D'Agostino, l'amministratore Filippo Mazzei e l'enologo interno Luca Biffi



DECLISTARE

tri a regime, a Forterutoli serve ancora del tempo, da qui la necessità di "aiutare" il sangiovese con altri vitigni. Con il merlot e con il cabernet sauvignon soprattutto, i cui studi più che centenari dei francesi hanno portato alla piena maturità. Chiari-
sce **Filippo Mazzei** che "gli altri vitigni ci aiutano a fare grandi vini con prevalenza di sangiovese, ma dire che la nostra azienda punterà in futuro al 100% di sangiovese è sbagliato. Noi ci impegniamo di anno in anno per fare vini sempre migliori che siano espressione di questo territorio unico e poco importa se per raggiungere lo scopo si usano il merlot o il colorino".

Un'azienda complessa

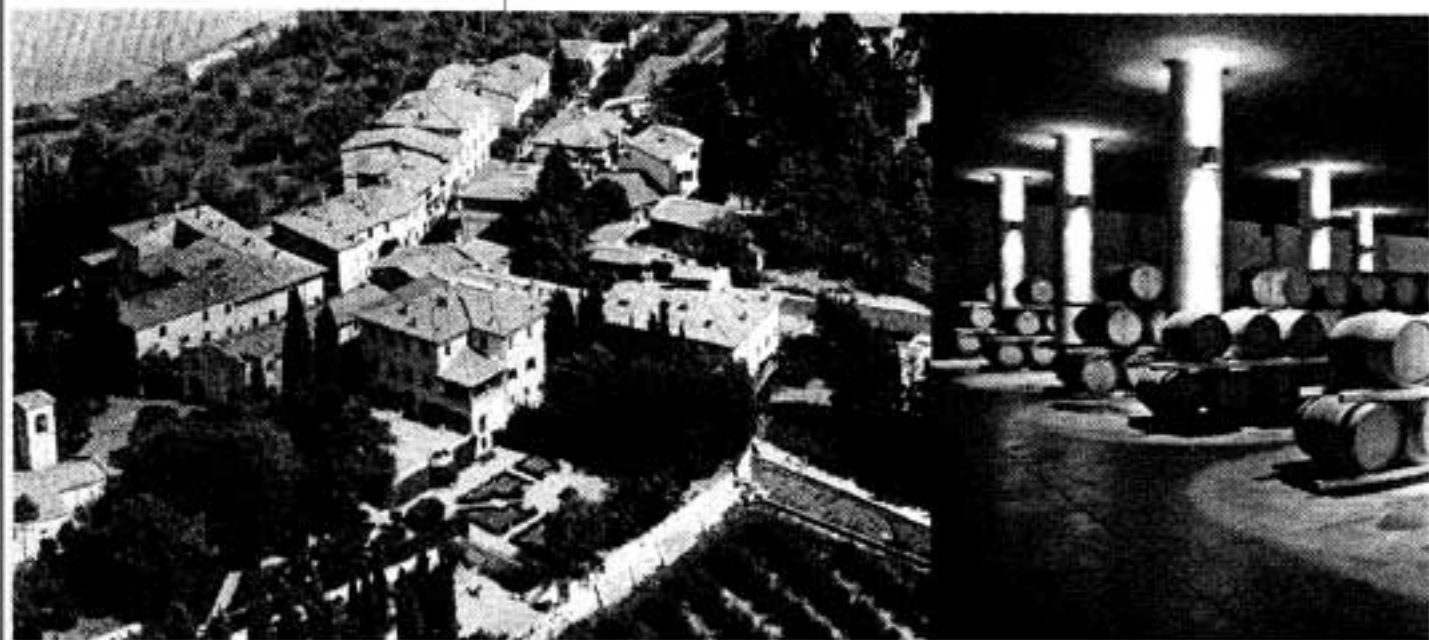
Come dar torto a Filippo Mazzei alla luce dei loro vini? Lasciamo perdere il nome, i premi, le mode, ma i vini di Forterutoli sanno raccontarsi bene, sanno esprimere una personalità complessa e coerente. Le vigne sono sparse in un raggio di oltre dieci chilometri dal centro aziendale. Gli impianti sono funzione del terreno e dell'altitudine e il lavoro in vigna è al limite del maniacale. Carlo Ferrini, la cui formazione agronomica è nota, insiste su un concetto che troppo spesso è proclamato solo per riempire la bocca "il vino deve nascere in vigna e, se qui lavori bene, la trasformazione in vi-

no di qualità vien da sé, senza alchimie o acrobazie tecnologiche".

Le vigne sono gestite e studiate a seguito di una suddivisione in appezzamenti da un ettaro. Questa suddivisione rimane fino in cantina, nei tini di vinificazione, elementi tronco-conici in acciaio da 100 ettolitri: ciascuno vinifica un ettaro di vigna, cosa che permette di decidere alla fine il migliore assemblaggio del vino per quell'annata. In questi tini, dopo la vendemmia rigorosamente manuale, l'uva arriva con il massimo grado di integrità. È ancora Ferrini a spiegare che "è inutile vendemmiare manualmente in cassetine da un chilo se poi in cantina l'uva segue percorsi chilometrici all'interno di complesse tubazioni. Così facendo si stressa la buccia, fondamentale per una corretta estrazione dei polifenoli".

Durante la **macerazione**, il cappello viene rotto e bagnato mediante follatura, quindi svinatura e maturazione in legno. Piccolo (barrique) e francese, per una quindicina di mesi. Qui termina anche la malolattica, che il vino ha iniziato nel tino. Segue l'assemblaggio e l'affinamento in bottiglia. Apriamo una parentesi. A Forterutoli, e questo concetto lo ribadiscono tanto Filippo Mazzei quanto Carlo Ferrini, non c'è una ricetta universalmente valida.

Qui sotto, il borgo medievale di Forterutoli, sede dell'omonima azienda vinicola. Siamo nel cuore del Chianti Classico, a Castellina, e qui, secondo la leggenda, si incontrarono i cavalieri per la risoluzione della disputa tra senesi e fiorentini; al centro, la barriera sita al livello inferiore della nuova, efficientissima cantina, costruita al limitare del borgo



Tempi di vendemmia, macerazione, permanenza in legno e percentuali di uvaggio non sono fissi, ma stabiliti di anno in anno, a seguito degli assaggi periodici. E questo significa tanto rispetto della natura quanto volontà di fare grandi vini figli della loro annata. Indubbiamente.

I vini di Fonterutoli

È ora di passare alla degustazione, alla verticale di **Castello di Fonterutoli**, forse il vino bandiera dell'azienda. Ci arriveremo a breve, non prima di aver commentato gli altri vini. Il **Siepi** innanzitutto, vino celeberrimo e pluripremiato. Nasce dal vigneto omonimo, il più prezioso dell'azienda. È un uvaggio paritetico di sangiovese e merlot nato quasi per caso. Ricorda Filippo Mazzei, "quando arrivò Carlo (Ferrini), all'epoca giovane e promettente enologo, volevamo fare qualcosa di nuovo per noi. Pensavamo a un Merlot in purezza, un grande Merlot, fatto rispettando la precocità del vitigno, ma poi decidemmo insieme di sposarlo al sangiovese per via del nostro legame con questo vitigno e degli studi condotti da Carlo sullo stesso". La scelta è coraggiosa, anche perché la nascita del Siepi coincide con la scomparsa del Concerto, vino storico dell'azienda, ma i risultati danno ragione al coraggio dei Maz-

zei e alla bravura di Ferrini. Oggi il Siepi è uno dei grandi vini italiani e la degustazione non fa che confermare questa impressione: morbido, affascinante, buono.

Sorprendente il vino base dell'azienda, battezzato semplicemente Fonterutoli. È un Chianti Classico, basato su sangiovese impreziosito da un 10% di vitigni complementari, cabernet sauvignon, malvasia nera e colorino. Bello, fresco, aromatico, con una conetia estrazione di materia e colore, ha una beva piacevole, gustosa, quasi sbarazzina. Un vino che può rincuorare i più con il Chianti.

Arriviamo al Castello di Fonterutoli, altro Chianti Classico, ma di collocazione ben più alta. È un altro vino che vede la luce con l'arrivo in azienda di Carlo Ferrini e, ancora una volta, prende il posto di un altro vino storico, il **Ser Lapo** (Chianti Classico Riserva). A nostro avviso, il Castello di Fonterutoli è quello che impersona meglio l'azienda, il suo terroir, le sue vigne, il suo modo di fare vino. Normalmente è un uvaggio al 90% di sangiovese (da 7 cloni differenti), con il 10% di cabernet sauvignon (sempre rispettando quell'elasticità di cui si è detto), che matura da 16 a 18 mesi in barrique di primo passaggio. È un vino complesso, profondo, tutto da scoprire.

DEGUSTARE

La verticale del Castello di Fonterutoli, un grande Chianti Classico che rappresenta al meglio l'azienda. È nato nel 1995 da un'idea di Carlo Ferrini e ha preso il posto di un altro Chianti Classico, lo storico Ser Lapo. Nasce da sette cloni di sangiovese con una piccola aggiunta di cabernet sauvignon



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

2003

A differenza dei millesimi che lo hanno preceduto, la percentuale di cabernet è salita dal 10 al 20% per via dell'annata. L'approccio con il bicchiere ci mostra un vino sicuramente giovane, caratterizzato da un bel colore rosso rubino profondo con unghia violacea. Dopo qualche minuto il naso si esprime con grande intensità di viola, marasca, amarena, mora, mirtillo, mela e melagrana, inchiostro, grafite, pepe, ginepro. È un vino potente ma anche elegante, di bella grassezza, dotato di un tannino appena disidratante e di un frutto articolato e goloso che insiste lungamente in bocca. Un vino di grande struttura e personalità, da godere appieno tra qualche tempo.

2001

Saltata la sciagurata annata 2002, ecco il millesimo dei record: l'uva di qualità eccezionale ha permesso di spingere la produzione alla soglia delle 130.000 bottiglie, mai toccata prima dall'etichetta. In questo caso il colore è un po' più cupo, più fitto, con nuance grante ed un'unguia nuovamente violacea. L'impatto con il naso è immediatamente ampio e complesso, per una percezione affumicata, minerale ed animale molto fine e accattivante che avvolge la marasca matura, l'amarena, la prugna nera matura e appassita, e poi la carruba, il bergamotto, la noce moscata, il pepe, la cannella, il tabacco e i balsami. In bocca è elegantissimo, morbido, dai tannini setosi, strutturato, equilibrato e di grandissima beva. Il frutto è polposo e si manifesta in sintonia con la via diretta, fuso con tutte le altre percezioni e con una bella nota di liquirizia, più marcata che al naso. Grande la persistenza.

2000

Vino dal colore rubino pieno dai riflessi granati e con un'unguia appena scarica. Il naso manifesta subito i toni evolutivi minerali di grafite, il tabacco, la liquirizia, i balsami e le note animali che prevalgono sul frutto di prugna secca e carruba, fuso con noce moscata, cannella, chiodi di garofano e con toni affumicati. Poi la marasca, con la ciliegia e la visciola, anche in confettura, tende a farsi strada fino a esplodere in bocca, dove il vino è caldo e morbido, di bella eleganza ed equilibrio (in perfetto stile dell'etichetta), con un tannino sottile ma appena sopra le righe e un approccio retronasale che ripropone quanto scoperto alla diretta per una progressione che evolve in verticale piuttosto che in ampiezza. Un vino meno immediato.

CHIANTI CLASSICO DOCG
CASTELLO DI FONTERUTOLI

1999

Figlio di una grande annata, si presenta rubino granato intenso e profondo. Al naso è molto fine e minerale di grafite, con nuance animali e una bella nota balsamica che esalta la marasca e la prugna, espressa in piena maturità, in confettura e secca, con l'uva sultanina, la speziatura di vaniglia, cannella e pepe, fino a toni di crostata e ancora di inchiostro: quest'ultimo spinge la componente fruttata fresca dando all'olfatto una dinamica di grande persistenza. In bocca è un vino che appaga e si fa bere anche se potente e grasso, per un grande equilibrio e dei tannini dolcissimi e setosi. Il retrofatto è lunghissimo e il frutto si manifesta più deciso, mentre i riconoscimenti si allargano a quanto scoperto alla diretta, tutti fusi con evidenti note di tabacco.

1997

L'annata mito mostra un vino rubino con riflessi granati, molto concentrato, luminoso. Il primo approccio denota un bouquet intenso e raffinato, con i floreali appassiti fu-

si con il frutto maturo e in sciroppo, i balsami, la frutta secca, le spezie. Marasca, prugna, melagrana, amarena, fico, carrube e poi nocciola, crostata, vaniglia, cacao, cannella, tabacco biondo.... In bocca è di bell'equilibrio ed eleganza, dotato di una setosità tannica rara che dona una larghezza particolare al retrofatto, caratterizzato da un'esplosione di aromi, che ripercorre con grande nitore e persistenza tutto quanto scoperto al naso. È un grandissimo vino questo 1997, sullo stesso piano del 1999, ma diverso, più raffinato e meno opulento. Vino per tutti, appagante per l'appassionato esigente ma piacevole anche per chi cerca una beva di qualità, figlia naturale di un grande millesimo.

1996

Bicchieri rubino granato luminoso con unghia scarica. Il naso è leggiadro ed elegante di frutta e fiori secchi, appena minerale, dolce di prodotti da forno che racchiudono un frutto composto ma ben espresso di marasca, visciola, prugna e melagrana. Percezioni nette e ben definite, ma senza esplosività, che si allargano su vaniglia, cannella, pepe e liquirizia. In bocca entra morbido, fresco e fruttato, non molto complesso ma estremamente piacevole, anche per via del tannino morbido, per l'eleganza e la grassezza. In secondo piano si avvertono le spezie, che presentano un intrigante riconoscimento di anice, e completano un quadro di buona persistenza. Un bel vino, certamente di gran lunga superiore rispetto alla media dell'annata.

1995

La prima annata del Castello di Fonterutoli si presenta di colore rubino granato luminoso ma non troppo carico, anche se non si notano segni marcati di evoluzione. Il naso è nobile e complesso, fine e di bella decisione espressiva; qualche minuto dopo averlo versato diventa davvero intrigante, con una trama fittissima e una dolcezza accattivante. Nuance floreali, poi speziatura di pepe, cannella e anice, che avvolge la ciliegia, la prugna, il chinotto e l'inchiostro; ed ancora toni fumé fusi con una mineralità crescente. In bocca è monumentale, per un tannino perfettamente espresso e una bella vena morbida, sorretta da una vivace acidità: l'insieme garantisce un retrofatto che esprime la complessità del naso, con un'amarena in bella evidenza che dà il suo importante contributo alla grande persistenza aromatica del vino. Il millesimo ha mostrato grandissima vitalità a distanza di 11 anni, un assaggio affascinante.