

SPIRITO di VINO

la rivista per meditare centellinando

Barolo delle mie brame

L'esclusiva degustazione
delle 36 migliori bottiglie del '99,
l'annata delle annate

LIVIO FELLUGA
Sossò in verticale
per dieci volte

GOURMANDISE
La Stella che
risplende in pianura

ROSSO DI ROSSO
Nelle vigne del
patron della Diesel

LUCE DELLA VITE
Supertuscan con
con lo zio d'America

CONTADI CASTALDI
Cinque Satèn al
giudizio del palato





Supertuscan al sole da un decennio

di Mauro Remondino foto di Matteo Broggi

Una joint venture tra i marchesi Frescobaldi e la famiglia Mondavi: così, nel 1995, da sedici ettari di vigneti posti a sudovest di Montalcino è nato il Luce, vino dalla classe riconosciuta

A destra, una bottiglia di Luce con la sua inconfondibile etichetta. A fianco, la sala degustazione a Castel Gincondo. In molti non hanno approvato la sinergia tra Frescobaldi e Mondavi, ma i risultati...

SPRITO (VINO)

47





Oltre trent'anni fa i Frescobaldi acquisiscono la tenuta di Castel Giocondo, a Montalcino. Mille ettari di terra da rilanciare, con paesaggio mozzafiato, tuttavia svalutati. «Una tenuta che sembrava più un dinosauro addormentato che una proprietà produttiva», ebbe a notare Ferdinando Frescobaldi. Acquistata e venduta a più riprese, Castel Giocondo è tornato alla vita grazie alla passione e alla tenacia, tutta toscana, del fratello di Ferdinando, il marchese Vittorio, signore di campagna e, soprattutto, uomo paziente e lungimirante. Così, quella cantina che pareva dovesse restare chiusa nella produzione di Brunello, ha incontrato altre strade. Vincenti, come il progetto Luce, una miscela di Sangiovese e Merlot fortemente voluto grazie anche alla collaborazione con un colosso del vino, la californiana Mondavi.

Dalla Napa valley a Montalcino il passo non è stato breve, ma la famiglia americana si è gettata nella mischia trovandosi subito d'accordo nella creazione di una bottiglia che oggi supera i dieci anni di vita e ha un'eccellente proiezione verso il futuro. C'è anche la firma di una donna, la signora Mondavi, Margrit Bieber, che di Luce ha fatto un orgoglio: «Eravamo da poco partiti da via Santo Spirito, a Firenze, diretti a Montalcino. Una giornata di nuvole, finché un sole straordinario fece la sua comparsa e illuminò i tetti di Fi-

Margrit Bieber esclama per ben tre volte la la parola luce...



renze rendendoli brillanti come non mai. E mi sono trovata a esclamare tre volte la parola luce. È stato così che, con mio marito Bob, mio figlio Tim e Lamberto Frescobaldi abbiamo trovato il nome per la nostra nuova avventura». La scelta dell'etichetta, invece, ha trovato ispirazione negli affreschi che ornano l'altare maggiore della chiesa di Santo Spirito del Brunelleschi. Un capolavoro del Rinascimento, dunque, ha dato forma a un sole con i suoi raggi dorati e la parola magica: Luce. «Ci siamo messi fortemente in discussione», ricorda Lamberto Frescobaldi che con Tim, Jim Moore e Nicolò D'Afflitto ha creato questo raffinato blend, frutto di una joint venture molto criticata dagli osservatori, stupiti dalla necessità del gruppo toscano di allearsi con quello americano. «Eravamo coscienti di essere 18 volte più piccoli rispetto a loro, un po' come il topolino che si alleano con l'elefante, ma oggi si è rivelata una scelta azzeccata», aggiunge Lamberto, laureato all'Università di Davis in California in Agriculture science and management. In fondo il vino già esisteva, e come etichetta portava una sigla, forse più adatta a una ditta di trasporti: Upt, Ultra premium red.

Le situazioni fortunatamente mutano, e così è stato per Luce. Elegante e deciso, oggi Robert Mondavi ricorda: «È sempre stato il sogno della mia famiglia tornare nella nostra

Qui sopra, Mauro Remondino, autore del servizio, mentre valuta il bouquet di un Luce nel corso della degustazione effettuata nella cantina della tenuta di Castel Giocondo, a Montalcino, acquistata oltre 30 anni fa dai Frescobaldi. In alto, la meticolosa preparazione dei dieci bicchieri (uno per annata) disposti a semicerchia prima che abbiano inizio gli assaggi.

(ARISTOCRAZIA DEL VINO)

SPIRITO di VINO

49



terra d'origine e produrre grandi vini». Un sogno che è realtà anche se la Mondavi corporation, entrata a far parte della Constellation brands, ha cedere, un anno fa, l'azionariato di maggioranza alla Frescobaldi riservando a Michael, figlio di Robert, una partecipazione finanziaria nella società. «La vita è una staffetta», dice Lamberto con una chiara visione di una corsa che continua e ha bisogno della stessa dedizione per ottenere il massimo, sostenuto in questo dall'infaticabile lavoro dell'enologo Nicolò D'Afflitto, grande conoscitore dei vini di Bordeaux, ma ancor più sofisticato ricercatore di quella finezza ed eleganza che ha saputo ottenere con Luce.

E che ha firmato un'annata, la 2001, sua preferita, di rara potenza, classe, aromi di frutta matura e tannini di grande morbidezza e mai aggressivi. I due vigneti utilizzati, circa 17 ettari, sistemati a un'altezza tra 350 e 420 metri, non hanno tradito le aspettative: quello di Cavallino per l'allevamento del Sangiovese, ricco di Galestro, ben drenato e povero di sostanze organiche e il Luce, ex Solaria, più ricco d'argilla, adatto allo sviluppo del Merlot. Dieci anni, si diceva dunque, di tentativi e discussioni, arrivi e partenze, soprattutto del californiano Tim, conosciuto come «il rosso» per via dei capelli color carota. Le cose sono cambiate lungo un percorso che almeno all'inizio ha incontrato frenate e accelerazioni.

2001, annata di rara potenza, è la preferita dal suo creatore



Dalle annate '93 e '94, più austere e spigolose, sino alle ultime più fresche, rotonde e fini. A proposito del '94 l'enologo ricorda: «Mondavi non filtrava i vini e io ingenuamente gli ho dato retta». Oggi l'annata, dominata dalla presenza del Merlot, resta comunque un vino di tutto rispetto che con l'invecchiamento si è ampiamente riscattato da quello che è stato giudicato un difetto di costituzione.

Le prime uscite di questo Supertuscan sono guardate, a ritroso, con l'affetto con cui si segue un figlio in crescita. Luce ha cambiato rotta col passare delle stagioni già a partire dal '95, dove la percentuale dei due vitigni è stata del 50%, con un ottimo equilibrio tra tannini e struttura. Una sorpresa in fondo anche per D'Afflitto che, dopo gli studi a Pomerol, in quegli anni si collaudava con il Merlot a Castel Giocondo e dava vita al suo primo vino in Frescobaldi, il Lamaione. Anni di ripensamento, con gli americani tecnicamente più arretrati, ma molto decisi, e i toscani esigenti quanto basta per arrivare all'obiettivo di ottenere un vino per consumatori attenti e pronti a gratificarsi, mai tradizionalisti. Adesso che sugli aspri pendii di Montalcino non è rimasta traccia degli impianti di Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon, l'ostico Sangiovese ha messo d'accordo tutti su quanto può esprimere e il Merlot ha lasciato alle spalle quell'abisso, targato fine

In questa pagina, momenti della degustazione: qui sopra, l'enologo Nicolò D'Afflitto (a sinistra, con gli occhiali) discute con uno degli esperti; in alto, appunti «di beva» relativi alle diverse annate. Il Luce, ottenuto da uvaggi Merlot e Sangiovese, riposa per 18-24 mesi prima di essere messo in bottiglia, dove poi trascorre, maturando ancora, un altro anno.



terra d'origine e produrre grandi vini». Un sogno che è realtà anche se la Mondavi corporation, entrata a far parte della Constellation brands, ha ceduto, un anno fa, l'azionariato di maggioranza alla Frescobaldi riservando a Michael, figlio di Robert, una partecipazione finanziaria nella società. «La vita è una staffetta», dice Lamberto con una chiara visione di una corsa che continua e ha bisogno della stessa dedizione per ottenere il massimo, sostenuto in questo dall'infaticabile lavoro dell'enologo Nicolò D'Afflito, grande conoscitore dei vini di Bordeaux, ma ancor più sofisticato ricercatore di quella finezza ed eleganza che ha saputo ottenere con Luce.

È che ha firmato un'annata, la 2001, sua preferita, di rara potenza, classe, aromi di frutta matura e tannini di grande morbidezza e mai aggressivi. I due vigneti utilizzati, circa 17 ettari, sistemati a un'altezza tra 350 e 420 metri, non hanno tradito le aspettative: quello di Cavallino per l'allevamento del Sangiovese, ricco di Galestro, ben drenato e povero di sostanze organiche e il Luce, ex Solaria, più ricco d'argilla, adatto allo sviluppo del Merlot. Dieci anni, si diceva dunque, di tentativi e discussioni, arrivi e partenze, soprattutto del californiano Tim, conosciuto come «il rosso» per via dei capelli color carota. Le cose sono cambiate lungo un percorso che almeno all'inizio ha incontrato frenate e accelerazioni.

2001, annata di rara potenza, è la preferita dal suo creatore



Dalle annate '93 e '94, più austere e spigolose, sino alle ultime più fresche, rotonde e fini. A proposito del '94 l'enologo ricorda: «Mondavi non filtrava i vini e io ingenuamente gli ho dato retta». Oggi l'annata, dominata dalla presenza del Merlot, resta comunque un vino di tutto rispetto che con l'invecchiamento si è ampiamente riscattato da quello che è stato giudicato un difetto di costituzione.

Le prime uscite di questo Supertuscan sono garantite, a ritroso, con l'affetto con cui si segue un figlio in crescita. Luce ha cambiato rotta col passare delle stagioni già a partire dal '95, dove la percentuale dei due vitigni è stata del 50%, con un ottimo equilibrio tra tannini e struttura. Una sorpresa in fondo anche per D'Afflito che, dopo gli studi a Pomerol, in quegli anni si collaudava con il Merlot a Castel Giocondo e dava vita al suo primo vino in Frescobaldi, il Lamaione. Anni di ripensamento, con gli americani tecnicamente più arretrati, ma molto decisi, e i toscani esigenti quanto basta per arrivare all'obiettivo di ottenere un vino per consumatori attenti e pronti a gratificarsi, mai tradizionalisti. Adesso che sugli aspri pendii di Montalcino non è rimasta traccia degli impianti di Sauvignon Blanc e Cabernet Sauvignon, l'ostico Sangiovese ha messo d'accordo tutti su quanto può esprimere e il Merlot ha lasciato alle spalle quell'abisso, targato fine

In questa pagina, momenti della degustazione: qui sopra, l'enologo Nicolò D'Afflito (a sinistra, con gli occhiali) discute con uno degli esperti; in alto, appunti «di beva» relativi alle diverse annate. Il Luce, ottenuto da uvaggi Merlot e Sangiovese, riposa per 18-24 mesi prima di essere messo in bottiglia, dove poi trascorre, maturando ancora, un altro anno.



anni 80, fatto solo di bottiglie di vino novello. Qualcuno, per il '95 ha parlato di annata del secolo, certo è che l'annata-contestata barrique, ai suoi esordi come impiego massiccio in cantina, non si sentiva nei profumi di questo vino dai colori rubino-violacei. Si sono così incontrate le volontà di Robert Mondavi, che ha sempre detestato il sentore di legno, e di D'Afflitto, che non ha mai ecceduto nell'utilizzo della botte piccola, intervenendo con la microossigenazione per attenuare la spigolosità dei tannini. Così Luce si è svelato in tutta la sua complessità, conquistando per le fragranze di frutta di bosco, cioccolato e spezie. Il critico inglese Hugh Johnson ha avuto modo di commentare questa etichetta Frescobaldi sostenendo che avrebbe potuto diventare l'Opus One italiano. Le ultime annate del secolo scorso, '97, '98 e '99, hanno fatto di Luce un vino più raffinato. Cambiando il gusto, da una prima fase di austerità si è andati verso la piacevolezza. «Tim ha preteso più morbidezza e rotondità, e io mi sono trovato in sintonia: ho sempre sostenuto la teoria dei vini da bere abbastanza presto e non ho mai nascosto che il mio vino doveva essere piacevole da subito», ammette D'Afflitto.

Con l'arrivo degli anni Duemila prende forma anche la nuova cantina, battezzata Luce della vite, disegnata da Piero Sartogo; non

Con il Terzo millennio viene inaugurata la nuova cantina



una cattedrale nel deserto, ma un luogo sobrio, dove non si perde il contatto con il passato, naturalmente con qualche colpo estetico: per esempio, la piscina che fa da tetto per rinfrescare i locali dove sono poste le botti. Questa è la culla dove riposa Luce, dove avviene l'affinamento nei caratelli francesi per circa 18-24 mesi prima di trascorrere un altro anno in bottiglia e uscire, franco cantina, al prezzo di 42-48 euro. Si arricchisce così una lunga teoria di etichette di prestigio (Montesodi, Mormoreto, Giramonte, Lamaione) e di tenute da *Mille e una notte* come Pomino, Nipozzano, Castiglioni e, naturalmente, Castel Giocondo (proprietà, questa, che ha un fatturato di 62 milioni di euro).

La personalità di Luce è ormai un dato certo, «un autentico colpo al cuore», come sostiene Tiziana Frescobaldi che cura la comunicazione dell'impero toscano. Centomila bottiglie circa prodotte ad annata, con l'eccezione del 2002, quando se ne produssero appena ottomila pezzi. Pioggia e grandine non hanno impedito tuttavia di rispettare quei canoni di finezza e complessità ormai consolidati per questo blend unico... 🍷

Luce della vite

via Santo Spirito 11, 50125 Firenze
tel. 055.27141 - Fax 055.211527
info@lucewines.it - www.lucewines.it

Qui sopra, un esperto assapora il rosso di casa Frescobaldi. In alta, un altro scorcio della cantina Luce della vite, che prende forma soltanto sei anni fa, nel 2000: è un luogo sobrio, dove non si perde il contatto con il passato, naturalmente con qualche colpo estetico come, per esempio, la piscina che fa da tetto per rinfrescare i locali dove sono poste le botti.