

ESPERIENZE

Appunti di viaggio e di degustazioni degli inviati di *Spirito diVino* per il mondo. Tra cantine, vigneti, punteggi, manifestazioni, saloni e grandi eventi. Senza dimenticare gli appuntamenti



Ca' del Bosco è un'azienda agrituristica a vocazione vinicola, posta su una collina tra i verdi boschi della Lunigiana con un'incomparabile vista che va dalla Val di Magra alle Alpi Apuane fino agli Appennini toscano-emiliani. Siamo nei pressi di Pontremoli, in quell'alta Toscana storicamente conosciuta come Lunigiana. La denominazione risale all'unità d'Italia e non è da confondersi con la più nota omonima azienda vinicola di Franciacorta. Fino alla fine degli anni 80 il vecchio casale era abbandonato e l'attività aziendale era impostata sulla produzione di vino in damigiane a bassa gradazione. A partire da-

La verità è il motore della bottiglia

Perseguire l'autenticità con la coerenza è il dogma di Ca' del Bosco. Quella toscana

di Mario Giagnoni

gli anni 90 però, l'azienda ha cambiato proprietà: Mirta Fedespina e Antonio Farina, con le loro stesse mani hanno ristrutturato il casale del '600, la «Casa» del bosco dove oggi si trova l'agriturismo, e hanno cominciato a produrre vino con la tenacia di chi crede che in Lu-

nigiana si possano ottenere grandi vini senza perdere l'identità territoriale.

Lo nuovo progetto è partito con un totale rinnovamento: si è deciso di reimpiantare il vecchio vigneto con Merlot e Ciliegio-
lo allevati a guyot (basse rese e alta qualità), due varie-

tà storicamente presenti in questo territorio. L'obiettivo è quello di esprimere l'unicità del microclima della Lunigiana nel massimo rispetto per la natura.

Antonio e Mirta considerano le piante di vite compagne di viaggio e non oggetto di sfruttamento indiscriminato, per questo i trattamenti in vigneto si riducono a rame e zolfo per combattere i funghi, mentre gli insetti non vengono contrastati perché parte della biodiversità. «Questa è un'azienda agrituristica dove noi viviamo assieme agli ospiti», ci racconta Mirta, «e mantenerla incontaminata è un dovere oltre che una filosofia di vita». Massimo rispetto in vigna e altrettanto in cantina, dove

le uve, selezionate a mano in cassette, vengono vinificate in vasche di cemento vetrificato per rispettarne al massimo l'identità. L'unica sostanza esogena è un po' di solforosa in dosi omeopatiche. «La ricerca dell'autentico, attraverso coerenza e semplicità, è l'unico motore che ci spinge», confida Antonio. «Sappiamo che il vino, se lavorato in equilibrio con l'ambiente circostante, è il miglior testimone della relazione tra vitigno, uomo e territorio. Cercando un vino abbiamo trovato un grande amore, il nostro Ca', la nostra casa». Le etichette aziendali sono due: si tratta del Rosso Igt (degustato nelle annate 2007 e 2008) e il Rosso Igt Riserva.

Ca', Val di Magra Rosso Igt 2007. Vinificato e affinato in botti di cemento vetrificato con uve Merlot e Ciliegio. Naso di confettura di more e minerale, inizialmente annebbiato da una alcolicità esuberante, si apre a un intenso profumo di prugne con fresche sfumature di mirto. In bocca è immediato il ritorno della prugna, la struttura voluminosa ne rallenta parzialmente la dinamicità, sospinta poi da un'a-

cidità che dona incisività e da una mineralità che testimonia uno stretto rapporto con il terroir. Il finale lascia un fresca eredità gustativa leggermente ammandorlata. **Ca', Val di Magra Rosso Igt 2008.** Di colore rosso rubino intenso, esprime un naso profondo; una bellissima polpa di ciliegia matura si lega a note ferrose e terra bagnata, con un contraltare di fresche note floreali e balsamiche. Un naso assai complesso dunque, anche se ancora giovane. In bocca c'è maggiore equilibrio gustati-

vo rispetto al 2007, il tannino è ancora pungente ma è superiore in finezza, l'acidità in questo caso favorisce la lunghezza sull'immediatezza, portando a una piacevole chiusura minerale. In definitiva un vino «base», ma di grande rango.

Ca' Riserva, Val di Magra Rosso Igt 2008. Merlot in purezza proveniente dall'area più ciottolosa del vigneto. Di colore rosso rubino cupo, affinato in barrique usate per cercare la stabilizzazione del legno senza prenderne il sapore. Il naso

speziato sorprende subito per la finezza dei piccoli frutti accompagnati dalle erbe aromatiche in un eco minerale. In bocca ritroviamo la sensualità della frutta e la freschezza delle erbe; la tensione di acidità e tannino mantiene leggiadra una struttura importante ma mai pesante, fluidificandone la bevanda. L'equilibrio gustativo, dotato di un'eleganza figlia di tante piccole sfumature in armonia tra loro, coinvolge sino a una lunga chiusura che qualifica definitivamente il suo blasone. 

Identità francese personalità Pisana

Quello di Caiarossa è uno dei progetti vitivinicoli più interessanti del decennio

di Pierluigi Gorgoni

Difficile non provare un trasporto per i vini francesi. E guarda caso, una squadra di tecnici francesi è arrivata in Tosca-

na, in Val di Cecina, per uno dei progetti vitivinicoli più interessanti tra quelli emersi nell'ultimo decennio in Italia. Da qualche anno, i vini della tenuta Caiarossa si sono fatti largo nel magma sempre

acceso delle tante e diverse produzioni della costa toscana rivelando una tangibile personalità. L'ultima occasione di incrociarli ancora l'ha offerta una degustazione tenutasi all'Enoteca Pin-

Degustazione in pillole

Rousseau Gevrey-Chambertin Clos Saint Jacques Premier cru 1990

Da un produttore classico un esempio di come questo vino possa essere definito un Grand cru. Il naso è dominato da una connotazione amara di gelso e rabarbaro che si tramuta, con profusione, in dolcezza. I rimandi sono riconducibili alla mora e alla cannella. La bocca si muove su sensazioni dolci-acide di marasca e rosa, con tannini vellutati. Il finale, piuttosto cospicuo, è giocato sulla finezza.

Soldera Case Basse Brunello 1979

Il colore di questo «vecchietto» è un granaio con pochi accenni di ossidazione a dispetto dell'età. Il naso inizialmente sviluppa una nota evidente quanto persistente di rosmarino, che si completa con varie balsamicità di lavanda e macchia mediterranea. Poi lentamente compaiono anche i piccoli frutti rossi piuttosto zuccherati. La bocca ripropone la macchia mediterranea, grazie al timo e al rosmarino, privandolo tuttavia della nota amaricante. Tannino levigato, ma ancora presente.

Monte dall'Ora Valpolicella Saseti 2008

Azienda sita a San Pietro in Cariano che dal '96 si dedica alla coltivazione biodinamica. L'integrità sia in fase di vinificazione sia in quella di affinamento non fa venir meno la classicità di questo Valpolicella, composto da Corvina, Corvinone, Rondinella e Oseleta. Il naso è molto immediato grazie a sensazioni di marasca, lampone e menta, che sul finale virano fino al sigaro toscano. La bocca invece è dominata da una grande acidità di frutti rossi, con sapidità e tannini un po' in disparte.