

RAMO

INOS

024 VIVERE DIVINO



SASSOALORO



- 2005 -

JACOPO BIONDI SANTI

VITTE
BESSELI & SIBI
1822 - A. J. 1880

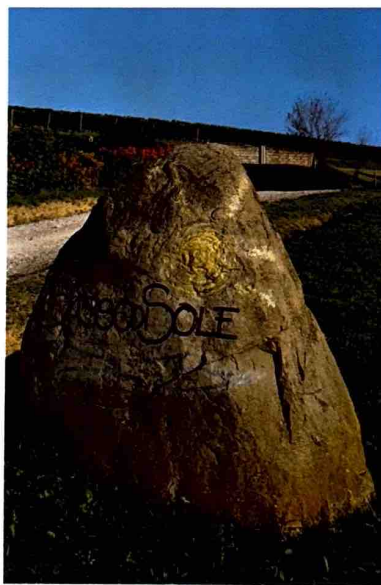
NEL CUORE DELLA CAMPAGNA PIÙ BELLA DEL MONDO V E R T I C A L E del Brunello SassodiSole DI ROBERTO TERZUOLI DALL'ANNATA 2001 AL 2008

Siamo proprio nel cuore della campagna più bella del mondo, a certificarlo in maniera indiscussa è l'Unesco, che nel 2004 inserisce tra i luoghi "Patrimonio Mondiale dell'Umanità" la Val d'Orcia, primo territorio rurale a esser premiato con questo riconoscimento. Qui ha la rara fortuna di trovarsi l'azienda agricola SassodiSole, immersa nei suoi vigneti che disegnano eleganti geometrie, incorniciati da uliveti e cipressi. Il nome deriva da un grande masso, oggi ubicato all'ingresso dell'azienda, utilizzato dai vecchi contadini per mettere al fresco il vino e l'acqua.

Si racconta di un contadino che per sbaglio toccò il sasso ed esclamò: "Questo sasso è fatto di sole!", visto il calore che emanava, da qui è nato il nome della località e successivamente dell'azienda.

Siamo nella parte nord-est del Comune di Montalcino, precisamente nelle terre che insistono intorno al borgo medievale di Torrenieri, il cui

castello vanta una lunga storia, da quando ebbe vita fra il IX e il X secolo lungo l'antica Via Francigena sulla sponda destra del fiume Asso, in posizione strategica come sbocco e crocevia verso la Val d'Arbia, la Val d'Orcia, la Val di Chiana e la zona amiatina. Sembra che il nome, dal latino "Turris Neri", sia dovuto a un gravissimo incendio che investì



la torre della fortificazione, da allora segnata per sempre dal colore scuro della pietra. Viene citato anche da Sigerico, Arcivescovo di Canterbury, quando, nell'anno di Nostro Signore 990, succedendo nella sede londinese a Edelgardo, recandosi a Roma dal Papa per prendere il pallio, durante il viaggio di ritorno vi effettuò la XIII sosta e chiama nel suo diario

il luogo "Turreiner", stazione di posta dove conveniva fermarsi per approvvigionamenti. E nel 1350 fu ricordato anche dal Boccaccio nella novella IV della IX giornata del Decamerone: "Deh, fallo, se ti cal di me! perché hai tu questa fretta? Noi giugnerem bene ancora stasera a buonora a Torrenieri... senza più rispondergli, voltata la testa del pallafreno prese il camin verso Torrenieri". Ma le campagne del borgo sono anche ricordate nelle memorie di una visita fatta dal Granduca di Toscana Pietro Leopoldo nel 1777 come piene di ulivi e intensamente vitate, prova dell'antica vocazione vitivinicola.

Terre dove da secoli opera la famiglia Terzuoli, che proviene da un'antica tradizione agricola, tanto che notizie certe la fanno risalire addirittura agli inizi Seicento. Ma veniamo alla storia recente, quando Gino, originario di Castiglione d'Orcia, dove la sua famiglia aveva fatto esperienze di vinificazione, all'età di vent'anni parte per la Seconda Guerra Mondiale, ma al ritorno trova il sistema mezzadrile in grande crisi. Nonostante tutto, forte dall'attaccamento viscerale alla terra, non si fa ammalare dalle sirene delle fabbriche e decide nel 1947 di fare il gran passo, acquistando dal Conte de Vecchi il podere "Santa Giulia", che faceva parte della grande tenuta di Castelverdelli, imponente struttura in mattoni risalente al Trecento fiancheggiata da bellissimi cipressi secolari. Gli inizi non sono facili, negli anni Cinquanta le campagne di Torrenieri

andrea cappelli • foto bruno bruchi



si spopolano molto, ma Gino si dedica con determinazione al bosco per fare la legna per l'inverno, alla coltivazione di foraggere e cereali, nonché all'allevamento di bovini di razza chianina, impiantando la prima vigna specializzata di circa un ettaro negli anni Sessanta.

Gino ebbe 4 figli maschi, 2 intrapresero altri mestieri, mentre i 2 più grandi rimasero a fianco del padre. Successivamente decisero di dividere la proprietà, al primogenito rimase il vecchio podere Santa Giulia e una parte dei terreni e al secondogenito Bruno, classe 1949, toccarono i terreni rimanenti, dove costruì l'azienda "SassodiSole". Bruno si sposa con Graziella Bindi, anche lei proveniente da una famiglia di lunga tradizione contadina e insieme portano avanti l'azienda, coltivando i seminativi a frumento e leguminose, allevando i bovini e curando il mezz'ettaro di vigna.

Il 9 febbraio 1974 nasce Roberto, che fin dall'infanzia assorbe ogni giorno di più il rispetto per la natura, ammirando profondamente il mondo contadino e per questo decide di compiere i suoi studi proprio in questo settore: dopo aver frequentato l'Istituto Tecnico Agrario "Bettino Ricasoli" a Siena, prosegue i suoi studi presso l'Università di Agraria a Firenze, non perdendo mai di vista le attività dell'azienda familiare. Matura anche un'esperienza decennale come consulente agronomico e responsabile dei vigneti alla tenuta 'Il Greppo' di Franco Biondi Santi, che lo avvia ai segreti del mondo del Brunello. Affinate le proprie conoscenze, Roberto decide nel 2005 di dedicarsi a tempo pieno all'attività di famiglia, portando una ventata di novità e spostando il timone verso una vitivinicoltura di altissima qualità: "Anche se oggi sembra tutto facile, ricordo anch'io che mentre i miei compagni di scuola avevano da anni la luce in casa, qua ancora non era arrivata – racconta Roberto, che da piccolo col nonno pestava le vinacce coi piedi nei tini di le-



gno. Poi ho avuto anche la fortuna di poter frequentare la grande scuola del 'Signore del Brunello' perché gli studi sono stati importanti, come lo era l'esperienza di mio babbo e di mio nonno, ma avere la possibilità di collaborare col Dottor Franco è stato il massimo al quale un giovane vignaiolo può aspirare. Incoraggiato anche da Lui, pian piano prendo sempre più seriamente in esame di puntare tutto sui terreni di famiglia a Torrenieri".

La prima etichetta di Brunello SassodiSole è della vendemmia 2001 e nel 2002 iniziano i lavori per la costruzione della nuova cantina di circa 500 metri quadrati, che verrà terminata nel 2007: localizzata al centro della tenuta, è un perfetto esempio della volontà della famiglia Terzuoli di ricercare il giusto connubio tra il rispetto della tradizione enologica Montalcinese e l'indispensabile attenzione alle innovazioni tecnologiche in funzione della qualità. Oggi SassodiSole è ancora una piccola azienda a conduzione familiare che si estende su una superficie complessiva di 90 ettari, di cui 9 a vigneto, 1 a oliveto, 1 a bosco e i restanti a seminativo. I vigneti vanno da un'età di 50 anni, piantati dal nonno Gino fino agli ultimi del 2013 allevati tutti a cordone speronato basso e coltivati con le pratiche agronomiche proprie della tradizio-

Roberto Terzuoli con il figlio Tommaso

ne. Costituiti esclusivamente dal vitigno autoctono Sangiovese Grosso su terreni collinari pliocenici marini di 50 milioni d'anni fa (infatti vi si trovano tantissimi fossili), i cui suoli vanno dal medio impasto per arrivare in qualche punto a presenza di scheletro anche abbondante, argille e tufo, a un'altitudine compresa tra i 280 e i 320 metri s.l.m., esposti prevalentemente a sud-sud/ovest.

"Il nostro obiettivo è quello di valorizzare al massimo il Sangiovese, vitigno 'principe' incontrastato di queste zone, che rappresenta il nostro valore aggiunto, l'ingrediente che ci differenzia dagli altri vini del mondo – commenta Roberto, brillanti occhi azzurri e un passato da sportivo karateka – il lavoro che sta dietro a questo vino è interamente artigianale e ritengo, per produrre un vino di qualità, sia basilare lavorare bene in vigna. Quando guardiamo le vigne, da lontano ci sembrano tutte uguali, ma ogni vite che le va a comporre ha la sua vita, la sua storia, quindi l'occhio e la mano dell'uomo sono la principale tecnologia che utilizziamo: la macchina non sa scegliere, per lei le viti sono tutte uguali, mentre l'uomo sa qual è l'esigenza di ciascuna. Certamente non possiamo eliminare la tecnologia, ma è fondamentale per me mantenere le tradizioni".



Nel 2012 SassodiSole ha implementato una propria mission aziendale, avviando una politica di qualità totale, mirata a implementare un sistema di gestione fortemente orientato verso la "food safety", cioè la sicurezza e salubrità alimentare, insieme alla sostenibilità delle proprie attività e dei prodotti commercializzati: "La nostra filosofia, in armonia con quella del terroir circostante, si focalizza sul miglioramento continuo della qualità della vita, coniugando la tutela e la promozione dell'identità culturale con le esigenze di uno sviluppo che viva delle origini e della tipicità del territorio e sia attento a preservarle per le generazioni future. Tutto ciò si traduce anche nella creazione di un sistema di tracciabilità, che deve rappresentare non solo uno strumento dinamico di tutela delle identità culturali, ma soprattutto d'interazione col territorio e comunicazione con la collettività locale. Dal 2013, dopo i classici 3 anni di conversione, siamo certificati biologici".

Parliamo ora del prodotto principe...

"Le vinificazioni del Brunello avvengono tutte in acciaio a temperatura controllata con l'utilizzo dei lieviti autoctoni. La fermentazione tumultuosa e la macerazione, con tanti piccoli rimontaggi, dura circa 35 giorni, decido io quando svinare in base agli assaggi e subito dopo facciamo la fermentazione malolattica. Successivamente inizia l'affinamento per 36 mesi in botti grandi – usiamo quelle prodotte da Garbellotto in rovere di Slavonia da 35 e 50 ettolitri – e infine le bottiglie riposano per 12 mesi prima di essere commercializzate. Il Brunello Riserva è la scelta delle uve migliori fatta nei nostri vigneti più vecchi, la macerazione sulle bucce può durare fino a 40 giorni e il passaggio in legno è potenziato di un ulteriore anno di botte. Per questa tipologia il nostro obiettivo, come mi ha insegnato il mio maestro Franco Biondi Santi, è poterlo bere anche dopo cinquant'anni dalla vendemmia".

Attualmente SassodiSole esporta in 16 Paesi il 60% della sua produzione artigianale di circa 40mila bottiglie all'anno – 12mila di Brunello, 8mila di Rosso di Montalcino e 20mila di Orcia - frutto di lavorazioni certosine, con amore ed estrema dedizione, il tutto per una ricerca attenta della qualità assoluta, unita al rispetto della tipicità ilcinese (di Montalcino).

Lo scorso lunedì 18 giugno siamo stati ospiti nella solare sala di degustazione aziendale per la verticale delle prime 8 vendemmie di Brunello, sempre da unico lotto, dalla prima 2001, che venne imbottigliata ed etichettata completamente a mano, alla 2008, annata importante per SassodiSole, che ha visto la nascita il 21 settembre di Tommaso, quarta generazione di questa schietta e sincera famiglia di vignaioli.

Le prime 3mila bottiglie del millesimo 2001, annata climaticamente abbastanza equilibrata dimostrano, a distanza di 17 anni dalla vendemmia, nonostante le grandi difficoltà dovute alla poca attrezzatura disponibile, tutta la visione di longevità dei Brunello SassodiSole: di color granato vivace, al naso è intenso e pulito con tanta frutta scura, la visciola e la confettura di more nette e poi accattivanti note floreali, al palato è ricco e persistente con tannini morbidi ed equilibrati per un finale d'ottima corrispondenza, lungo e progressivo: una bellissima espressione di Brunello, generoso, ampio, fresco, setoso e d'elegante struttura.

Passiamo alla complessa e piovosa annata 2002, di cui furono purtroppo prodotte solo 2mila bottiglie, che si caratterizzano per una spiccata sapidità, mantenendo ancora una certa freschezza: da un millesimo non proprio fortunato, Roberto, avendo scelto con estrema attenzione il momento vendemmiale migliore, ci regala un Brunello certamente evoluto e pronto da bere, limpido e non ancora in fase discendente che al naso spazia dal classico fruttato a note leggermente tostate e di vaniglia

per una bocca ancora tesa, di buona consistenza e finale persistente.

Della torrida e asciutta vendemmia 2003 furono prodotte 5mila bottiglie poiché la zona si dimostra adatta per le annate particolarmente calde, infatti è ancora sufficientemente fresco, mantenendo una longevità importante: di color rosso rubino carico con orlo granato intenso, all'olfatto lievi note di frutti rossi di bosco molto maturi e sentori di rosa canina appassita poi ginepro, tabacco e cacao, in bocca è pieno, giustamente astringente con tannini polverosi e in evidenza spezie dolci. Eccoci finalmente a una bella vendemmia, quella del 2004, che ha regalato a SassodiSole ben 9mila bottiglie di un Brunello molto equilibrato, delicato, di gran complessità aromatica e incredibile lunghezza, perfetto per la meditazione: di color rubino brillante, al naso è ampio con un attacco di frutta in confettura, more e ribes, fino al cuoio per poi evolversi verso l'etereo, al palato è asciutto e fresco con un corpo elegante e armonico, un rosso croccante e di gran nerbo!

La 2005 è un'annata classica per Montalcino, di cui vengono rilasciate sui mercati 9mila bottiglie di un Brunello che ha ancora davanti molti anni: visivamente limpido, al naso è balsamico e sprigiona un delicato legno aromatico con un raffinato incenso, mentre in bocca è denso e presente un tannino accentuato con note evidenti di mineralità.

Un'altra annata abbastanza calda è la vendemmia 2006, 11mila bottiglie di un Brunello non sovraestratto e dalla spina acida importante, segno di lunga vita: dal color rosso rubino con sfumature granata, che anticipa una fase olfattiva intensa, dove piccoli frutti rossi, lamponi e spezie regalano suggestioni territoriali, in bocca dimostra un corpo strutturato con un tannino levigato, ben delineato e perfettamente amalgamato alla componente morbida.

Le 13mila bottiglie del millesimo 2007 esprimono un Brunello di razza ele-



gante e fine, dal bouquet prismatico con note evidenti di ciliegia fresca, cacao e floreali di campo, in bocca è una vera e propria esplosione di liquirizia con una glicerina molto marcata. Le 9mila bottiglie di 2008 sono una giovane e positiva sorpresa per un'annata moderatamente calda, che dona un Brunello morbido, piacevole e di facile beva con uno spessore di tutto rispetto: all'olfatto note di frutta matura e acida, anice stellato, agrumi e lavanda per una bella bocca con un ottimo tannino dalla grande longevità.

Ma l'ospitalità è sacra in famiglia Terzuoli, così la premurosa mamma Graziella ha voluto deliziarci per pranzo con un tipico antipasto toscano, delicati picci al sugo di cinghiale, come secondo piatto del saporito cinghiale in umido e infine la sua golosa crostata d'albicocche. Una bella scusa per assaggiare il Brunello Riserva 2010 e 2012, tipologia che esce solo nelle grandi annate – inoltre sono state prodotte le riserve 2004, 2006, 2007 – in un quantitativo fra le 2mila e 3mila bottiglie. La riserva di SassodiSOLE è un vino austero e di densa potenza con

un olfatto di note leggermente tostate, tabacco e goudron a farla da padroni e sapore leggermente agrumato e speziato.

Una degustazione di vini molto interessanti, dove Roberto ne esce come un illuminato "contadino moderno" che in modo mite, tenace e appassionato si pone come interprete di vini puliti, per i quali non estrae mai il massimo ma il giusto, caratterizzati sia dal vitigno che da un terroir dalle singolari condizioni pedoclimatiche, esprimendo un'aria di famiglia e una bella linearità pur nella diversità delle vendemmie. Perché la forza della denominazione Montalcino sta tutta nella grandissima fortuna d'ospitare tanti piccoli produttori d'altissima qualità, che godono di fama e prestigio anche a livello internazionale. "Questa è la prima verticale dei miei vini, è sinceramente un'emozione, ma anche un momento per fare un bilancio dei miei primi vent'anni nel mondo del vino, che ho vissuto facendo sempre piccoli passi avanti dal punto di vista tecnico. Il clima è cambiato per il fattore pioggia e per il fattore caldo con la conseguenza che biso-

gna essere sempre più precisi e veloci nel correggere tali capricci della natura. Tengo anche a precisare che da noi il vino non è una monocoltura, infatti produciamo anche cereali, il grano duro per la pasta, l'orzo per fare la birra bio, il trifoglio, l'erba medica, nella convinzione che la biodiversità sia fondamentale".

Ma cosa bolle in pentola? "Era tanto che lo meditavo, così nel 2016 abbiamo iniziato una limitata produzione (solo 2.200 bottiglie) di una simpatica bollicina, uno spumante brut rosato dal color cerasuolo brillante, frutto della lavorazione d'uve di Sangiovese Grosso vendemmiate precocemente, da cui si prepara una base che viene poi inviata a spumantizzare in Veneto con metodo charmat. Nel 2019 impianterò altri 2 ettari di vigneto in una zona molto panoramica con vista a 360 gradi, da Siena a Montalcino fino al Monte Amiata, montagna sacra e olimpo del popolo etrusco. Spero che in futuro mio figlio Tommaso, che ha già 10 anni, prenderà in mano le redini della cantina, proseguendo una tradizione agricola familiare che va avanti da ben 400 anni".