

Carlos Arruda intervista Andrea Franchetti per: www.academiadovinho.com.br

Andrea Franchetti e Tenuta di Trinoro – 4 maggio 2009

Ho avuto l'opportunità senza pari di cenare con Andrea Franchetti, enologo italiano considerato ad oggi una delle sensazioni d'Italia. Con questa presentazione, l'incontro con una persona semplice e alla mano, autore di una delle icone italiane più moderna, si dimostra sorprendentemente molto interessante, perché Andrea ha molto da raccontare.

Assaggiando i suoi magnifici vini e filosofando sul tema della semplicità, la nostra conversazione avanza facilmente, la sua tranquillità e le sue conoscenze sono impressionanti. La strada che intraprese denota sin da subito una vena da viticoltore nato, che al posto della tradizione familiare usa l'intuito e la percezione ai fini di una creatività senza limiti né frontiere se non la ricerca del grande vino. I risultati di questo cammino sono indimenticabili.

I suoi vini sono distribuiti in Brasile dall'importatore Mistral (www.mistral.com.br).

Avventura in Toscana

Come sei diventato viticoltore?

Facevo importazione di vini italiani a New York dal 1980 e decisi, nel 1991, di scappare dal centro urbano per nascondermi nell'entroterra italiano, lontano dalle persone con soltanto il silenzio come compagno. Incontrai un posto bellissimo in Toscana, totalmente inesplorato, lontano da tutto.

Un anno dopo, trovai giusto cercarmi un'occupazione per motivare la scelta di quel luogo. Decisi allora di produrre del vino.

Ma non avevi mai fatto vino e hai deciso di farlo proprio in un posto dove non era mai stato fatto?

Stranamente quello non era un posto di vitigni, nessuno li aveva mai piantati lì prima, il che è curioso trattandosi della Toscana. L'attività mi interessava quindi ho fatto un tentativo.

Con l'aiuto di alcuni amici di Bordeaux ho cominciato a piantare con le varietà tipiche del bordolese – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Petit Verdot – in un vigneto di alta densità. Il caldo era tanto che i francesi mi hanno quasi abbandonato! Eppure anche Bordeaux è molto calda...

Com'è la sua proprietà?

Un posto molto speciale, una vallata nel mezzo di colline alte 600m. All'interno della vallata si arriva a 400m di altezza, pertanto rimane come protetta con un clima continentale. La lavorazione delle vigne è molto definita con impianti di guyot doppio, le piante sono a distanza di 1m per 1m, fornendo da 8 a 9.000 piante a ettaro. La prima piantagione avvenne nel 1992.

Quali sono le tecniche utilizzate? Fai il diradamento?

Grazie alla densità delle piante, le vigne producono piccoli grappoli e piccole uve.

Ogni pianta produce solo 350gr di frutto. Per questo motivo, i miei vini sono il prodotto di un alto percentuale di bucce e il succo delle uve è molto ridotto comparato ad altri vigneti.

Per il controllo del volume della produzione a pianta una parte dei grappoli viene tagliata (quando non ancora maturi, in modo da rafforzare quelle rimanenti) lasciandone approssimativamente il 50%, ma il calcolo non è percentuale bensì, basato sui grappoli: se ne lasciano 6 a pianta.

Quanto è grande l'area utilizzata per i vigneti e qual è il volume di produzione?

In tutto sono 26 ettari di vigneti con una produzione totale di 100.000 bottiglie all'anno, una produttività molto bassa. Quasi 6 ettari sono riservati alla produzione del nostro vino principale, il Tenuta di Trinoro, di cui produciamo 9.000 bottiglie. Queste parcelle sono scelte per la loro qualità.

Con questa piccola produzione e la fama raggiunta dai tuoi vini, come sono le vendite?

Abbiamo una presenza nel mercato mondiale attraverso dei distributori scelti. La nostra produzione è venduta tutta "en primeur", acquisti precedenti alle vendemmie (sistema specialmente utilizzato da produttori cui piccola produzione è "disputata" dagli importatori). I nostri distributori piazzano le loro richieste e la produzione viene tutta prenotata.

E l'elaborazione dei suoi vini? Qual è il suo segreto?

(risate). Il mio segreto? Semplicità. Non faccio la macerazione prima della fermentazione, non ripongo le bucce per marinare il vino dopo la fermentazione (tipiche tecniche per la concentrazione). Valorizzo molto di più la qualità della frutta che le tecniche di elaborazione.

Accompano la macerazione con una osservazione dettagliata, principalmente al finale, visto il caldo che c'è. Le uve sono raccolte dopo una leggera sovra maturazione, difficilissima da definire in quanto regola, ci sono anni in cui la maturazione può superare il limite nell'arco di una notte.

Nel corso degli ultimi giorni di maturazione, controllo la piantagione scegliendo le parcelle per la raccolta, ottenendo in questa maniera da 30 a 50 mini-raccolte ogni anno. Il punto esatto della sovra maturazione viene seguito continuamente.

Il miei vini sono il risultato di una fermentazione diretta di piccole uve, con alto percentuale di bucce.

I Vini Toscani

Andrea produce in Toscana due vini, due Bordeaux dal forte accento italiano che sorprendono da tempo il mondo del vino. I vini sono significativi, profondi ed eleganti.

(Le Cupole)

(Tenuta di Trinoro)

Andrea in Sicilia

Dopo la sua straordinaria incursione come viticoltore in Toscana, Andrea Franchetti decolla con una nuova esperienza in Sicilia. Malgrado il clima mediterraneo caldo e umido dell'isola, le colline attorno all'Etna favoriscono di una temperatura fredda dovuta all'altezza. I vigneti qui maturano più lentamente contrariamente alle terre di bassa quota dell'isola.

Com'è la sua proprietà in Sicilia?

Ho dei vecchi vigneti (60-100 anni) sul versante nord dell'Etna, protetti dai venti tiepidi dal mare. Con l'altezza e questa localizzazione, il clima è piuttosto fresco portandomi ad essere l'ultimo della zona a raccogliere.

La caratteristica principale è la "terra nera", suolo vulcanico dando all'uva un sapore fresco e minerale, contrariamente a quelle da suolo calcareo.

Nella produzione dei vini siciliani hai applicato le tecniche della Toscana?

All'inizio sì, ma presto mi accorsi che la situazione era completamente diversa e ho invertito i concetti, ottenendo dei risultati molto superiori. In Toscana potenzializzo il terroir valorizzando la maturazione delle bucce, ne esce un vino di struttura e profondità.

In Sicilia il microclima del mio terreno porta ad un'altra direzione, le uve mature hanno la buccia più fina e più succo. Il risultato è un comportamento diverso rispetto al vino dell'Etna.

Vedo la produzione di questo mio vino rosso come una maniera tipica di fare il bianco, dove la personalità sta nel succo delle uve, una manifestazione delle caratteristiche di un suolo che risponde al microclima.

Produci anche una varietà di Petit Verdot, non è una varietà troppo aggressiva?

(risate) Il Petit Verdot è sempre stato usato a Bordeaux in quanto utile per fare il taglio apportando “nervo” e durezza alla morbidezza del Merlot e del Cabernet Franc. Utilizzo lo stesso concetto in Toscana. In realtà non sarebbe una varietà da usare da sola in un vino, la sua durezza è troppo aggressiva.

In un terroir fresco dal suolo minerale, ho pensato che queste caratteristiche potessero essere controllate e sfruttate in diverso modo. Ho tentato di trovare quello ideale. A mio parere il risultato è molto interessante, ricco di frutta, dai tannini, il complesso è molto piacevole. Difficile da spiegare, devi provare, ma non so se è ancora disponibile in Brasile.

Hai progetti nuovi per la Sicilia?

Sì, sto cominciando a fare un Chardonnay sulle pendici dell’Etna, si chiama Guardiola. Considerando che quello è un terroir che risalta la frutta, lasciando trasparire le qualità del suolo, il Guardiola avrà note di freschezza e mineralità nella sua manifestazione di uva bianca Chardonnay con tutta la sua ricchezza aromatica. Sono molto entusiasta di questo progetto.

Guardiola

Passopisciario

Workshop a Bordeaux

Hai avuto un’esperienza a Bordeaux, come è andata?

(risate) Sono stato invitato da Château d’Arsac (Margaux), per partecipare della Winemakers’ Collection, che consiste nel coinvolgere un winemaker diverso ogni anno ed affidargli una parcella dei loro vigneti con totale libertà di creare il suo vino.

È cominciata nel 2005 con Michel Rolland, il 2006 è stato Denis Dubordieu, e nel 2007 sono stato io il primo “straniero” a far parte. È stato un anno difficilissimo per via della pioggia che non smetteva mai.

I vini dei miei colleghi è molto diverso e porta il loro stile. Io ho fatto a modo mio.

Cosa hai pensato di Margaux? E dei francesi?

È stato molto interessante lavorare in un terroir così diverso e particolare. Suoli sabbiosi e maturazione più precoce. Penso che il 2007 potrà migliorare molto.

I francesi? Nel commentare che ogni anno della Winemakers’ Collection è diverso dall’altro, hanno detto che il 2007 è “molto italiano” (risate).

Filosofo o Artista?

Questo viticoltore diventato tale empiricamente e quasi all'avventura mi ha molto impressionato con la sua semplicità e il suo modo filosofico di fare e di produrre vini sensazionali seguendo semplicemente il suo intuito.

I suoi vini sono una prova che in viticoltura il passato è un riferimento, la tradizione un patrimonio e, la creatività una strada senza limiti.