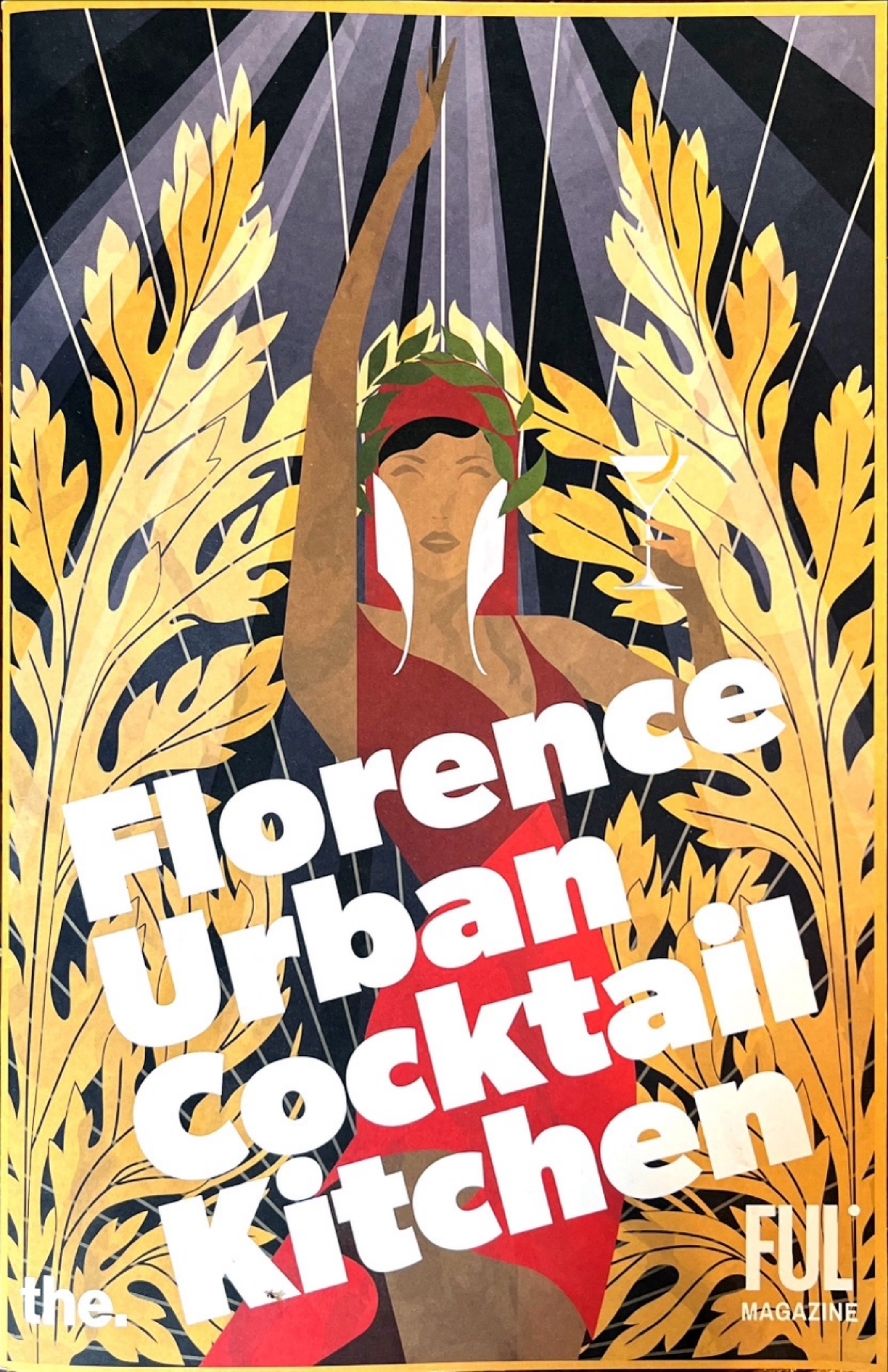




the. **Florence
Urban
Cocktail
Kitchen**

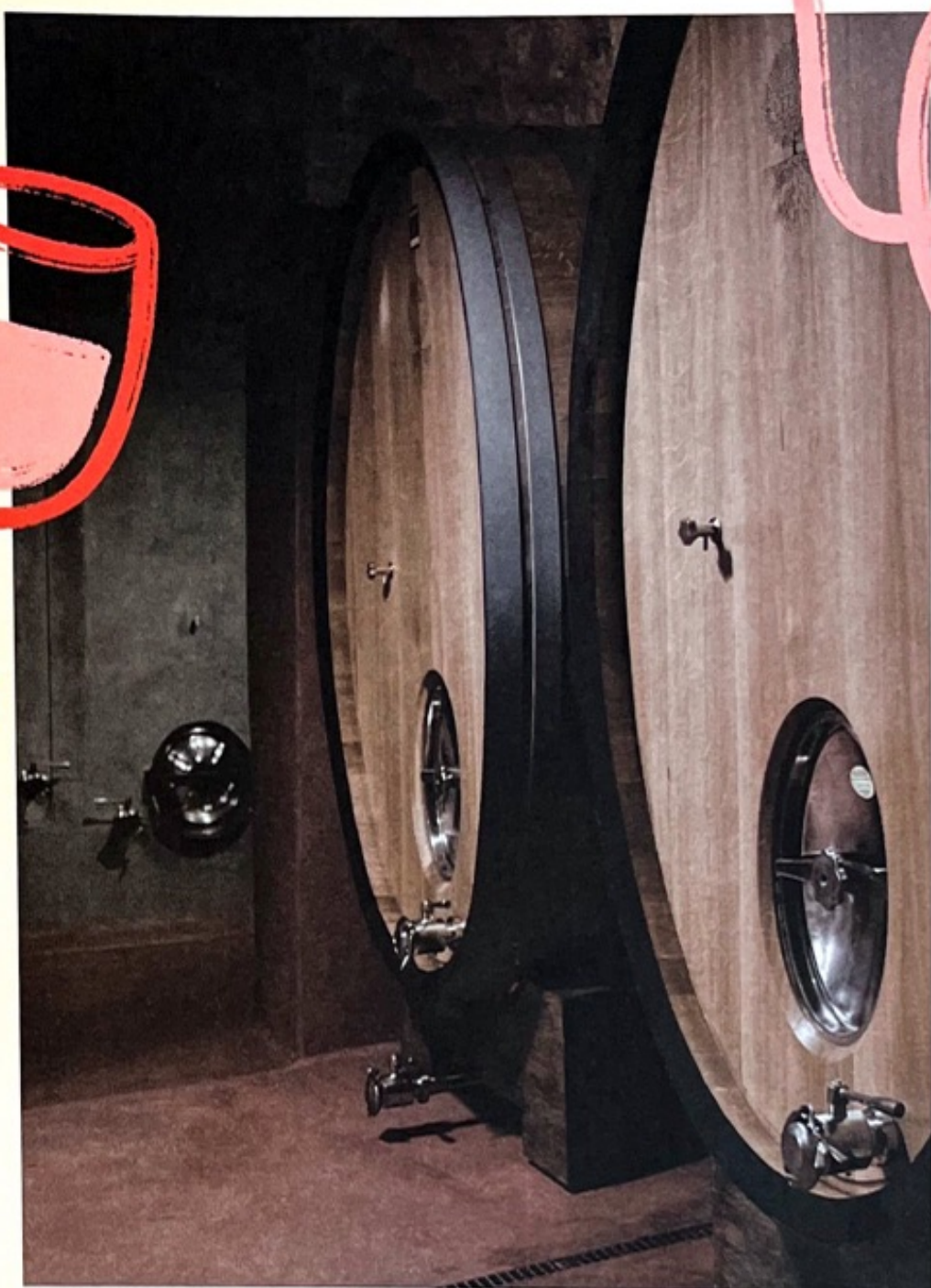
FUL
MAGAZINE

MONTEPERTOLI PER UNA

SBORNI CONSAPEVOLE



Abbiamo conosciuto l'Associazione Viti-
coltori di Montespertoli - Cuore Dinamico
del Vino Toscano e ve la raccontiamo.
- di **Martina Scapigliati**.



La storia di Montespertoli è antichissima. Il borgo centrale ha origini medievali e ci troviamo nel Chianti, in un'area votata alla coltivazione del vino per condizioni climatiche e caratteristiche pedologiche. Non a caso, dunque, la vocazione del paese è da secoli quella vinicola: Montespertoli è infatti uno dei comuni più vitati della Toscana e tra i maggiori produttori di Chianti DOCG a livello mondiale. Le cultivar prevalenti sono vitigni autoctoni come il Sangiovese, il Canaiolo e il Trebbiano (ma anche il Colorino e la Malvasia del Chianti). Sono presenti anche varietà dimenticate come Fogliatonda, Boggione, Malvasia Nera e molte altre.





E proprio Montespertoli, nel maggio 2022, si è fatta bella, libera e rivoluzionaria da quando 17 viticoltori indipendenti si sono associati per dare personalità a un prodotto che, a ben vedere, ha molto a che fare con il sacro – uno dei primi miracoli della storia dell'umanità è avvenuto con il vino, d'altronde. L'Associazione dei viticoltori di Montespertoli ha suggellato infatti un patto un po' ribelle: coltivazione diretta delle uve, pratiche agronomiche sostenibili, rispetto della materia prima, collaborazione con l'intera comunità agricola, accrescimento della sostenibilità ambientale, dialogo e confronto al di fuori del paese di Montespertoli. Totalmente estranea a "mode da bere", l'Associazione è una realtà unica per il Chianti, per la qualità del prodotto e l'umanità che la rappresenta: un "cuore dinamico del vino toscano".

Incontro i vignaioli di Montespertoli alla fattoria La Leccia, ospiti di uno dei viticoltori associati, l'unico che produce anche un metodo classico come fosse prezioso oro rosa. Quando passiamo agli assaggi le parole si fanno volatili, le bocche rese vive dal vino. I 17 vignaioli che conosco si raccontano come giovani agitatori, genuini e diretti come forse solo qui in Toscana le persone sanno essere. Ciascun carattere emerge dalle diverse bottiglie stappate, svelando semplici e rare identità: specchio di un'umanità diversa, e forse quella che più approvo, decisa a dare dignità e riconoscibilità a un territorio riportando il pensiero alla terra, fino alle radici. «Qui da noi produttori con forbici e chiavi del trattore alla mano, hanno insegnato ad altri ben più blasonati come si fa il vino. Ecco che adesso dimostriamo cosa siamo noi, che intendiamo procedere con una mappatura di tutti i vigneti del nostro terroir, per identificare ogni singola caratteristica delle parcelle: no marketing, no "nomi", ma vigne particolarmente vocate sono la nostra forza» spiega Giulio Tinacci dell'azienda Montalbino, già presidente dell'Associazione.

Tra i viticoltori c'è chi ha rinunciato a un'altra vita per dedicarsi alla sola terra, chi rappresenta la quarta generazione di un'antica tradizione contadina, chi invece discende da famiglie blasonate, chi riesce a dedicarsi al campo ma anche a scrivere romanzi gialli e rosa, chi si ribella alla conformità per diritto di natura, chi al vino è affine nelle sue caratteristiche passionali, chi è attento alla vite senza dimenticare gli ulivi, chi rivendica il valore del vino come alimento, leggero e puro come una volta, chi raccoglie a mano, chi vinifica in anfora, chi racconta di una storia secolare già sull'etichetta, riportando i nomi di Domizio, Ottavino,



Serafino, Gamba di Cioccolato... E da Montespertoli i viticoltori sono arrivati fino a Épernay, città con cui sono gemellati e celebre centro di produzione tra i migliori Champagne.

Io li reputo anche eroi della diversità culturale, una sorta di santi produttori, custodi di una coltura trasformata in cultura, nel Paese che detiene il più vasto e variegato patrimonio di vitigni del pianeta. E credo, infine, che il vino contadino sia uno dei maggiori segni della civiltà del mondo. "Ma sopra tutto nel buon vino ho fede, | e credo che sia salvo chi gli crede" così diceva il fiorentino Luigi Pulci.

Delle caratteristiche brillanti e dell'alta qualità del vino prodotto dai vignaioli di Montespertoli è stato scritto con competenza e lodi puntuali in una nutrita raccolta di articoli e testi critici. In quanto intuitiva (non erudita) in materia, aggiungo che il vino prodotto dalle aziende associate ha un'innata freschezza, bevibilità e contemporaneità. L'Associazione, poi, è dinamica non solo nel suo pay-off: i viticoltori di Montespertoli saranno il prossimo maggio a Firenze in Piazza della Passera e a giugno alla Mostra del Chianti a Montespertoli, queste le prime occasioni per una "sbornia consapevole" in loro compagnia, per conoscerne progetti e produzioni.

Fanno parte dell'Associazione Viticoltori di Montespertoli: Podere all'Anselmo, Tenuta Barbadoro, Fattoria Bonsalto, Tenuta Coeli Aula, Le Fonti a San Giorgio, Podere Ghisone, Podere Guiducci, Fattoria La Leccia, La Lupinella, Fattoria La Gigliola, Montalbino, Tenuta Moriano, Fattorie Parri, La Querce Seconda, Tenuta Ripalta, Castello Sonnino e Valleprima.

