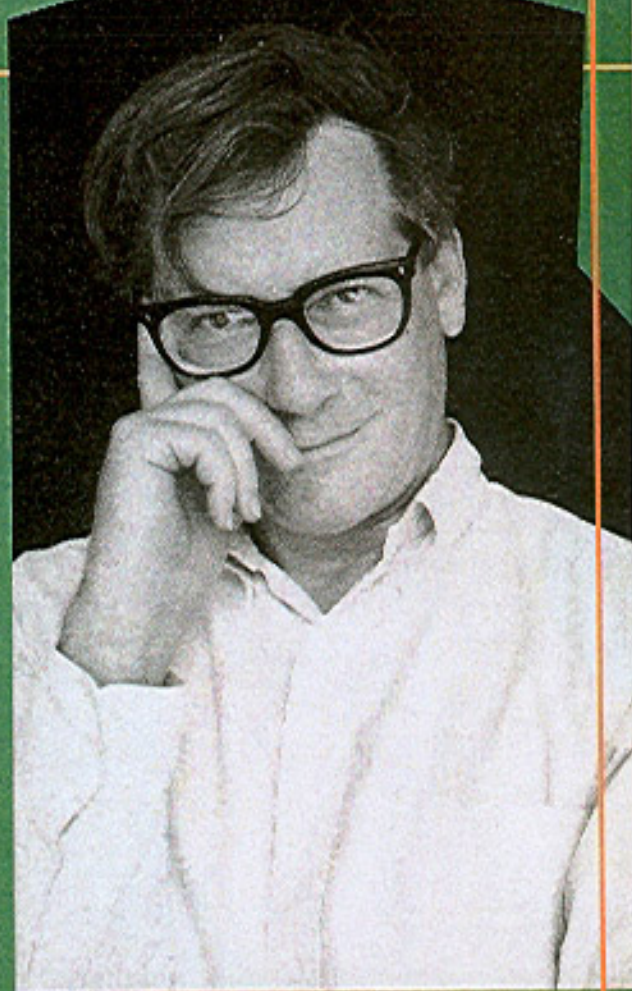


Andrea Franchetti

Ci sono vignaioli per tradizione familiare, che seguono i ritmi cadenzati e tranquilli della terra che abitano da sempre; e ci sono uomini che decidono di produrre vino seguendo un'idea nuova e visionaria. Andrea Franchetti appartiene alla seconda categoria, se si può circoscrivere in una categoria un talento così particolare. Lo si potrebbe definire un francofello, o meglio un amante di Bordeaux. Nel Médoc Franchetti ha lavorato e ha numerosi contatti nel mondo del vino, che come vedremo sono stati decisivi nell'evoluzione del suo credo enologico. Anche questa classificazione, però, non è soddisfacente. C'è nel personaggio un misto di intuizione, di determinazione e di eccentricità che sfugge a un giudizio predeterminato. Unico elemento di immediata lettura, ed è quello che più interessa qui, un grandissimo amore per il vino. Un amore che ha portato Andrea ad occuparsi di bottiglie pregiate da quasi ogni angolazione: dalla distribuzione in America, negli anni '80, agli studi enologici in Francia, all'approfondimento delle tecniche di degustazione. Poi, nel '90, giunge la svolta: «Sono rimasto folgorato dalla bellezza del casale di Trinoro, una tenuta toscana in Val d'Orcia, vicino a Sarteano. Era il posto che cercavo da tempo». Il progetto dichiarato è, né più né meno, quello di «fare il miglior vino italiano». Sul modello, in effetti poco toscano (almeno per questa zona), dei grandi rossi bordolesi. Per raggiungere il suo ideale Andrea mette in campo risorse senza compromessi: densità d'impianto inusitate, fino a 10 mila ceppi per ettaro, rese impensabilmente basse, sui 20 quintali (!), impiego di cloni francesi per le uve: cabernet franc, vera passione di Andrea, cabernet sauvignon, merlot e petit verdot. In cantina, dopo il piccolo aiuto di un enologo australiano nel primo anno di produzione ('95, sperimentale), il titolare è l'unico responsabile. E la vinificazione è altrettanto rigorosa. Tini d'acciaio larghi e bassi, temperatura tenuta entro i 30° C, fine delle fermentazioni e maturazione in barrique (rovere del Massiccio Centrale a grana fine, tostatura media, 100% nuove ogni anno). «Per le prime due annate, '95 e '96, ho usato barriques di seconda mano dello Château Latour», ricorda Andrea. Un amore per Bordeaux a tutta prova. Con il '97 i risultati pratici si avvicinano al principio teorico: 8 mila bottiglie di



un vino, il Tenuta di Trinoro, di alto profilo. Basato su un uvaaggio che vede prevalere largamente il cabernet franc, è un rosso intenso, maturo, ricco, profumato. A dimostrazione del valore del vino Jean-Luc Thunevin, proprietario dell'esoterico Château de Valandraud, un Saint-Emillion ricercatissimo, ha deciso di vendere il Tenuta di Trinoro en primeur in Francia per quasi 600 franchi la bottiglia. Un caso più unico che raro per un vino italiano. E il famoso legame con il territorio? Forse non tutto è sacrificato al modello francese. «Io amo molto anche i vitigni italiani. Ho piantato a Trinoro del cesanese d'Affile, una varietà che considero straordinaria». Speriamo che il talento di Andrea si eserciti anche su un'uva tanto nostrana.

SARTEANO (Siena)
Tenuta di Trinoro
tel. 0578 267 110