

Jacopo Biondi Santi

PRESENTA IL PROGETTO

CRU 2019

andrea cappelli
foto bruno bruchi

MACEONE, POGGIO FERRO E FONTECANESE
PER SCRIVERE UNA NUOVA PAGINA
DELLA STORIA ENOICA TOSCANA

Se di una persona si può dire che è proprio nata in cantina, non può che essere Jacopo Biondi Santi. Classe 1950, nobile toscano in linea diretta maschile dal 1310, come tradizione vuole nelle grandi famiglie porta il nome di un personaggio importantissimo nella saga dei Biondi Santi, l'avo Jacopo Biondi - la cui famiglia proveniva dalla città di Pomarance in alta val di Cecina, al confine fra le province di Siena e Pisa - che, sposando Caterina Santi, figlia di Clemente e generando Ferruccio Biondi Santi, garibaldino che riprese intorno al 1870 la selezione clonale del padre e del nonno Clemente, inventore del Brunello, ripiantando tutti i suoi vigneti attaccati dalla fillossera e vinificando successivamente in purezza il Sangiovese, creò appunto la dinastia dei Biondi Santi.

Jacopo respira dall'infanzia l'aria delle cantine del Greppo a Montalcino, apprendendo tutti i segreti del mondo del vino e fin da giovane in lui si equivale la voglia di custodire la tradizione con l'altrettanto entusiastica carica di sperimentare. Una voglia di nuovo portata avanti con quello spirito di ricerca anch'esso proprio della storia di famiglia, che aveva visto Clemente Santi, già nel 1867, esser premiato per il suo Moscatello di Montalcino all'Esposizione Universale di Parigi: "In fondo anche il Brunello di Montalcino è nato da una 'trasgressione' al modo di vinificare di più di un secolo fa, trasgressione deliberatamente compiuta da mio bisnonno Ferruccio che, prima di diventare viticoltore, aveva combattuto con Garibaldi a Bezzeca nel 1866, quando aveva appena 17 anni. Non era un conformista, ma un temperamento libero e ribelle, anche enologicamente faceva le cose più strane, Vermut, Rosolio,

Moscato dolce e mussante, uno che si divertiva a osare, forte del fatto che a metà Ottocento non soffrivano dei rigidi schemi mentali odierni". Anche se, come sperimentatore, assomiglia molto a Ferruccio, colui che hai sempre considerato il tuo padre spirituale, che ti ha iniziato ai segreti della vinificazione, è nonno Tancredi... "Lo rivedo che mi portava fin da bambino sempre in vigna e in cantina, gli sono stato davvero molto legato. Quando è scomparso nel luglio del 1970 avevo già vent'anni e fortunatamente ha avuto il tempo d'inse-

gnarmi tutto quello che dovevo sapere sul vino. Era un uomo forse un po' introverso, non molto espansivo, ma di grande equilibrio, grande bontà e gran professionalità. Ed era un personaggio elegante con uno stile molto british, non l'ho mai visto andare in cantina senza la giacca, era una forma di rispetto nei confronti del vino. Addirittura mi hanno raccontato che quando sono nato, essendo mia madre totalmente astemia, Tancredi, preoccupatissimo che il rappresentante della sesta generazione dei Biondi Santi fosse

astemio, cominciò a darmi da subito qualche goccia di vino e poi, quando avevo 7/8 anni, dava dei soldi al fattore perché mi facesse far merenda con pane, prosciutto e un po' di vino. Ho sempre avuto un bel rapporto con lui, mi ha abituato fin da giovanissimo alla vita di vigna e cantina, alle vendemmie e alle vinificazioni, insegnandomi a fare gli innesti a spacco e potare come faceva Ferruccio. In cantina mi ha fatto fare tutte le operazioni, che allora venivano eseguite solo manualmente, partendo dalle torchiature, le follature a mano dei tini





stato un mio peccato di vanità, coniugare elegantemente le caratteristiche di freschezza del Sassoaloro con quelle di un vino da grande invecchiamento. Fortunatamente entrambe questi vini ebbero un incredibile successo immediato, soprattutto nei mercati statunitensi". Poi con la fine degli anni Novanta, Jacopo Biondi Santi, che incarna l'intraprendenza di un uomo fortemente radicato nel territorio toscano, inizia l'avventura maremmana con l'acquisto della tenuta di Montepò, ben 530 ettari nella campagna a nord di Scansano, a circa 30 chilometri dal capoluogo di provincia Grosseto, dominati

da un suggestivo maniero medievale, dove prenderà il via un complesso e articolato progetto di valorizzazione vitivinicola teso a evidenziare le potenzialità dei terroir e del microclima. Ma senz'altro già la descrizione della tenuta, che faceva nel 1839 Emanuele Repetti nel suo Dizionario geografico, fisico e storico della Toscana, "una tenuta con palazzo turrato che fu dei Signori del Cotone, poi dei Sergardi di Siena, e che nel secolo XVII comprendeva otto grossi poderi" in cui si seminava grano, si distendevano terre per pascolo "pel bestiame grosso e minuto" e dove si raccoglievano ben "150 some di vino", addi-

tava già per quelle terre una precisa vocazione enoica. La storia di questa possente ed elegante struttura fortificata è davvero molto antica... "Risale all'anno Mille - racconta Jacopo, che ormai da trent'anni ne è il geloso custode - era uno dei più grandi feudi italiani con quasi 74mila ettari di dominio e addirittura nel 1715 era ancora esteso per 32mila ettari, dominando in posizione strategica tutta la valle del fiume Senna, un affluente dell'Ombrore. Si crede sia stato fondato dagli Aldobrandeschi nelle vicinanze di un'antica pieve, ma non ci sono molte notizie in proposito, passò poi nel 1378 sotto la Re-

pubblica di Siena. Era un castello di confine che fungeva da dogana per entrare dal papato nella Repubblica senese, ma anche utile fortilizio contro i saraceni che sbarcavano a Orbetello, unico luogo dove allora non vi era palude in Maremma. Nel 1530 il castello fu anche oggetto dell'intervento dell'architetto militare senese Baldassarre Peruzzi, che sostituì le merlature di torri e mura cogli attuali tetti. Nel tardo Cinquecento, ormai divenuto una fattoria fortificata per difendere i vasti poderi e la popolazione della zona dalle scorrerie di

di legno, che a quei tempi erano aperti, mi ha fatto pompare tanto con le pompe a mano in cui si stava sopra in piedi, imbottigliare con una vecchia imbottigliatrice dei primi del Novecento, che aveva 4 beccucci e c'era la persona seduta sopra che metteva sotto le bottiglie e infine tappare con una tappatrice, sempre rigorosamente a mano. E quando ebbi circa 16 anni mio nonno iniziò a coinvolgermi direttamente in tutte la attività decisionali di cantina: insieme a mio padre Franco, assaggiavamo tutti e 3 insieme i vini durante l'affinamento, decidendo se declassare o fare la riserva. Ma, oltre che come nonno, non posso non ricordare anche il fonda-

mentale ruolo di Tancredi quando negli anni Cinquanta, in un periodo particolarmente difficile, col Paese appena uscito dalla tragedia di 2 Guerre Mondiali durate un trentennio e la viticoltura molto malmessa, lancia le basi di una nuova era del vino italiano di qualità". Con tuo padre Franco hai collaborato a stretto contatto per oltre quarant'anni, dal 1970 all'aprile 2013, quando è venuto a mancare all'età di 91 anni... "Per darmi basi solide mi ha fatto fare tutta la filiera dei lavori vitivinicoli, da trattorista per gli scassi dei vigneti, a potatore e sfemminellatore in vigna, alla gestione dell'uva all'arrivo in cantina, a organizzatore della rete commerciale sia in Italia che all'estero per poi pian piano coinvolgermi fin nelle decisioni più delicate,

cioè l'assaggio finale dei vini per condividere la loro destinazione. Mio padre ha trascorso la sua lunga vita, come prima di lui tutti i suoi avi, col preciso obiettivo di passare il testimone a me, così, quando da giovane ebbi l'idea d'importare dagli USA in Europa i primi windsurf, mi disse seccamente di no e che dovevo pensare solo al vino, al quale ero predestinato". A fine anni Ottanta, alla soglia dei quarant'anni, la voglia di scrivere una nuova pagina personale della storia vitivinicola toscana per te diviene forte... "Infatti è proprio in quel periodo di grandi rinnovamenti, forte anche della mia già ampia conoscenza dei mercati internazionali, che si fa strada l'idea, che maturerà nella mia mente per 3 anni prima della sua effettiva rea-

lizzazione enologica, di creare un gran rosso toscano di carattere contemporaneo che non solo esaltasse i caratteri e i profumi primari del Sangiovese ma, con le sue caratteristiche di freschezza, fosse subito perfetto da bere all'uscita sul mercato: nacque con la vendemmia 1991 il 'Sassalloro', nome che deriva da un masso erratico d'origine vulcanica sul quale nei secoli si sono create numerose leggende, che riporta in etichetta l'unione degli stemmi delle famiglie Biondi e Santi. All'inizio mi avvalsi di vigne a Montalcino poi presi in affitto per 4/5 anni alcuni vigneti nella zona storica del Chianti, dove avevo trovato particolari microzone con speciali tipi di suolo che potevano darmi risultati importanti". E nel 1993 nasce lo Schidione... "E'



razziatori e briganti, vi fu esiliato uno dei Sergardi, nobile famiglia senese d'antica stirpe, ma notizie portano a credere che in realtà la famiglia abbia acquistato il castello nel Quattrocento, rimastole poi in proprietà fino al 1979. Dunque è sempre restato sotto l'egida senese, di cui costituì un importante avamposto in Maremma, un poderoso castello di confine che fungeva anche da difesa contro le incursioni dei pirati Saraceni. Tutta questa valle infatti, da Porto Ercole alla Val di Chiana, era costellata di porti e castelli come Pomonte, Montepò,

Cana, Ripa e Rocca d'Orcia, la Velona, Poggio alle Mura. Andato in disuso nella seconda metà del Novecento, questo raro esempio di villa fortificata senese del periodo rinascimentale ebbe la fortuna d'esser oggetto di un'attenta ristrutturazione conservativa nel 1992 a firma di un cognome inglese eccellente, quello di Graham Greene, omonimo e nipote del grande scrittore vincitore del premio Nobel". Ci parli della struttura architettonica... "Il complesso, che forma un unico corpo con lo sperone di roccia su cui poggiano le sue fondamenta, è a pianta rettangolare. La fortezza ha la forma di un quadrilatero

semiregolare che si dispone coi corpi di fabbrica a 'L' su due lati del cortile interno, fiancheggiato da 4 torri angolari a sezione quadrata con basamento a scarpa, che in passato svolgevano anche funzioni d'avvistamento". La Maremma è un territorio storicamente vocato alla produzione di uve... "Qui non a caso affondano le radici di un'antichissima tradizione enoica che arriva fino agli Etruschi, a cui si devono i primi studi e sperimentazioni sulla coltivazione della vite, sugli innesti, sulla creazione di ibridi e sulla disposizione degli impianti. E proprio tra le boscaglie maremmane, tra frassini, farnie e sughere, sono sta-

ti rinvenuti alcuni esemplari di antichissima *Vitis silvestris*, progenitrice del Sangiovese". Sono stati i terreni oppure il castello a far scoccare la scintilla per l'acquisto? "Senza la valutazione dell'eccezionalità dei terreni, non avrei mai comprato il castello. Quando sono arrivato negli anni Novanta c'erano 900 pecore, un pò di grano e solo 3,5 ettari di vigneto, ma ho scelto questa tenuta perché ne ho intuito le peculiari caratteristiche, essendoci ben 14 varietà di galestro, presenti a seconda delle varie zone e dei diversi sali minerali disciolti nel terreno. Essendo Montepò su di un colle, al centro di un'alta valle aperta a nord,



ha una particolarità microclimatica molto importante, data dall'azione protettiva dell'anfiteatro di colline che lo circonda, che rendono il luogo ventilato e asciutto. Le significative escursioni termiche contribuiscono infine a creare una situazione pedoclimatica davvero felice per la viticoltura, infatti abbiamo tutte le esposizioni e tutte le altitudini da 150 fino a 600 metri s.l.m. Le condizioni ideali per la perfetta interazione vitigno-terroir". Come hai impostato la viticoltura di Montepò? "Cercavo un 'luogo nuovo' per mettere a dimora il famoso clone di Sangiovese Grosso di famiglia, il BBS11, di cui, per altro, porta il nome - Brunello Biondi Santi vite madre 11, rappresentando il risultato di 200 anni di selezione clonale nella tenuta Greppo di Montalci-

no. Infatti porta con sé il patrimonio genetico che per secoli è stato usato dalla nostra famiglia per la produzione di grandi Sangiovese. Così, a seguito di uno studio geologico e della microclimatologia all'interno delle microzone, condotto da un gruppo d'esperti professionisti, riconosciuto in varie e autorevoli sedi come uno dei più completi e avveniristici mai realizzati per un'azienda vitivinicola, ho avuto la mappatura esatta di tutta l'azienda, addirittura con le curve di livello di 10 metri in 10 metri, insieme alla stratificazione di tutti i terreni fino a 10 metri di profondità e quindi la conferma che Montepò era il posto giusto. Qui potevo avere a disposizione particolari terroir ad alta vocazione, cioè speciali tipi di suolo che potevano darmi risul-

tati importanti nell'indirizzare i vini dai profumi terziari, tipici dei rossi da grande invecchiamento, ai profumi primari, quelli cioè di vini più immediati e intensi. Senza scordare che tutti i vigneti di Castello di Montepò sono gestiti integralmente in aridocoltura, infatti non è presente irrigazione nel vigneto proprio per favorire uno sviluppo radicale profondo e ben resistente anche nelle annate più siccitose". Quello che colpisce quando si arriva a Montepò sono gli immensi boschi che lo circondano, che ruolo hanno? "Ancor oggi, attraversandoli, è possibile trovare le tracce di una delle più antiche e importanti strade romane, la consolare Via Clodia, le cui origini risalgono al III secolo a.C., utilizzata prevalentemente per sostenere i traffici

commerciali con le colonie etrusche. In questo contesto agronomico la presenza dei boschi è fondamentale in termini di mitigazione delle temperature, essendo frangivento naturali e protezione dai picchi dei diversi fenomeni atmosferici che intercorrono nell'arco di un'annata". La tua è sempre stata una viticoltura di precisione... "Le stazioni meteorologiche Netsens, tutte collegate tra di loro e alle centraline madri, comunicano in tempo reale tutti i dati meteorologici ed agrometeorologici di ogni vigneto di Montepò. Questa rete diffusa di centraline di rilevamento meteo raccoglie e immagazzina in tempo reale le misurazioni di cui possediamo, per le analisi comparative

POGGIO FERRO



di medio e lungo periodo, una raccolta minuziosa dell'andamento storico del microclima della tenuta. Un patrimonio indispensabile d'informazioni che ci consente di monitorare anche in macro, e non solo per sottozona, l'andamento climatico nel suo complesso, anno dopo anno, con indici di piovosità, umidità interna ed esterna ai filari, temperature diurne e notturne, orientamento e forza del vento. Questo lavoro ci permette di conoscere perfettamente qualsiasi situazione all'interno dei nostri vigneti e ci fa prendere decisioni agronomiche con uno scarto di errore sempre minore. Rilevazioni e parametri che non prescindono, comunque, dalla presenza dell'uomo in vigna, perché la viticoltura di precisione richiede comunque prossimità". Quali sono oggi i numeri di questa grande proprietà? "55 ettari sono coltivati a vigna con la maggioranza, circa il 85%, piantata a BBS/11, nostro patrimonio esclusivo di famiglia e il restante 25% a Cabernet sauvignon e Merlot, piantati a un'altitudine tra i 300 e i 520 metri s.l.m. con esposizione sud-sudovest. Geologicamente i vigneti ricadono su terreni argilloscistici d'origine marina eocenica, magri e ricchi di scheletro con un gran patrimonio d'elementi minerali, mentre sotto il castello abbiamo intrusioni d'arenaria compatte calcaree di tipo pietraforte. L'allevamento, con una filosofia di 'gren attitude', è basato principalmente sul cordone speronato su piante con un'età

media di vent'anni in regime d'aridocoltura, cioè con le sole risorse idriche fornite dalla natura. Per il resto abbiamo un oliveto di 20 ettari, nella parte più bassa circa 200 ettari di seminativi per il grano duro, l'erba medica e il foraggio, infine tantissimi boschi cedui con 12 ettari di castagneto dove raccogliamo golosissimi marroni. In alcune sale medievali all'interno del castello ho allestito una cantina-salotto che ospita sia botti grandi che barriques dove, in un clima perfetto a temperatura e umidità controllata, maturano i nostri grandi rossi. In ordine alle barriques francesi, a media tostatura, voglio ricordare che sono fabbricate ad arte usando legni di rovere e querce provenienti dalle foreste di Tronçais, considerate storicamente le migliori del dipartimento di Allier. Si tratta di legni molto stagionati con doghe dalla grana fine perché realizzate con alberi di almeno 150 anni, abbastanza serrati e duri, che facilitano la maturazione e la carezzevole setosità dei tannini. Il tutto avvalendomi, dalla vendemmia 2019, della preziosa consulenza dell'enologo scienziato Donato Lanati". Da alcuni anni al fianco di Jacopo vi è il figlio Tancredi, classe 1991, che ha compiuto gli studi scolastici a Siena poi si è trasferito a Firenze per frequentare il corso di Viticoltura ed Enologia alla facoltà di Agraria, approfondendo temi, pratiche e tecniche che avevano profondamente influenzato la sua vita già dalla prima giovinezza. All'esperienza

universitaria, fin dal principio, Tancredi ha affiancato il lavoro presso l'azienda di famiglia, curando in particolare i rapporti col mercato estero e sostenendo il padre nella conduzione e nelle scelte amministrative. Appassionato viaggiatore e amante delle diverse culture, dal 2017 è protagonista del nuovo corso del Castello di Montepò, di cui ha reimpostato integralmente la gestione e coordina il team del progetto "Montepò 2030". Infatti ci sono tante novità che bollono in pentola... "Poco tempo fa abbiamo acquistato un podere qui vicino con terreni molto vocati, così la tenuta è passata a un'estensione di 600 ettari in un corpo unico. Il focus principale rimarrà sempre il Sangiovese Grosso BBS11, che nel 2022 ha visto 5 ettari circa di reimpianti e di cui nel 2023 verranno impiantati circa 3,5 nuovi ettari. I terreni che potremmo dedicare a parco vigneti sono circa 130 ettari e puntiamo a uno sviluppo a 70 ettari vitati entro il 2030 per una produzione che si attesterà sulle 400/500 mila bottiglie. Abbiamo anche acquisito uno spazio a uso cantina nel borgo di Pancole, che ci aiuta molto in questo momento per la logistica dell'imbottigliamento, del magazzino e delle spedizioni, mentre stiamo progettando una nuova, grande cantina sotterranea nei pressi del castello che sarà scavata sotto la collina col minimo impatto ambientale e paesaggistico. I nostri vini vivono esclusivamente sul canale Horeca e con politiche d'assegnazioni

selettive sia per il mercato domestico che per quelli internazionali, dove serviamo 25 Paesi. Infine Montepò si sta aprendo all'accoglienza degli estimatori con una nuova elegante sala degustazione, un negozio di vendita diretta e tour guidati in lingua sia in vigna che in cantina. Col tempo poi stiamo pensando anche a un progetto d'ospitalità, un circuito di agriturismo di charme negli 8 poderi della tenuta, visto che abbiamo anche una bellissima riserva di caccia". Ultima novità il "Progetto cru 2019"... "Col supporto di Donati Lanati, massimo esperto di enologia in Europa, abbiamo avviato appunto con la vendemmia 2019 il progetto dei cru da singola vigna, figli dello studio delle microzone portato avanti con le università di Pisa e Firenze. Saranno 3 referenze, 2 di Sangiovese Grosso BBS11 coltivato su galestro pieno, uno a nord est e l'altro a sud ovest con caratteristiche minerali molto ferrose e uno di Cabernet Sauvignon, che insiste su una striscia d'argilla, le cui uve provengono da singole zone di singoli vigneti". Com'è stata, sotto l'aspetto climatico, l'annata 2019? "Eccellente, con un inverno mediamente piovoso e temperature medie di circa 8 gradi. Il germogliamento delle viti è avvenuto agli inizi d'aprile con temperature relativamente più basse rispetto alla media e che hanno influito sullo sviluppo vegetativo, prolungandolo di



qualche settimana. Piogge diffuse sino a maggio inoltrato (circa 281 millimetri di precipitazioni) che poi si sono estinte col progredire dell'innalzamento delle temperature e l'ingresso dei mesi estivi. Nel mese di luglio sono intervenute le temperature più alte dell'anno con picchi che hanno sfiorato i 40 gradi centigradi. L'invaiaura dei grappoli è iniziata nei primi giorni di agosto e il mese di settembre è trascorso senza episodi di rilievo e con temperature più alte rispetto alla norma". Per quanto riguarda le lavorazioni in vigneto... "Nel mese d'ottobre 2018 sono state effettuate le semine a filari alterni, tenendo conto delle componenti chimiche e seguendo le necessità del vigneto. Si è proceduto poi con la lavorazione dei filari non inerbiti (rippatura e morganatura) e con la scalzatura interceppi per tenere sempre libere le vigne dalle piante infestanti. In primavera 2019 inoltrata si è adottata la tecnica del sovescio dei filari inerbiti per azotare il terreno. Con la crescita dei tralci delle viti si è passati al palizzamento dei tralci nei filari e alla potatura verde, e si sono effettuati passaggi di cimatura per il contenimento della chioma delle piante. Verso la metà dell'invaiaura è iniziato il diradamento manuale (taglio dei grappoli in eccesso) per bilanciare meglio il carico dei grappoli delle piante e per ottenere una migliore maturazione di quelli lasciati in pianta. A fine settembre,

quando le analisi dei grappoli confermavano la perfetta maturazione fenolica, è iniziata la vendemmia, effettuata in 2 giorni lavorativi a causa delle forti pendenze del terreno e lavorando solo nelle ore più fresche della giornata per contenere la temperatura dei grappoli in arrivo in cantina. La raccolta dei grappoli, interamente svolta a mano, è selettiva, in cassetta areata e viene preceduta da analisi in laboratorio degli acini e da un'attività di esame visivo e d'assaggio in campo". Ci parli di questo progetto? "Cru è il participio passato del verbo 'croitre' ovvero 'crescere'. In enologia indica un determinato vigneto, 'cresciuto' in una zona precisa e delimitata geografica, da cui si ricava un eccellente vino considerato di qualità superiore alla media e per questo particolarmente pregiato. Il termine cru, dal potente richiamo evocativo, è stato riconosciuto ufficialmente in Francia solo nell'Ottocento, ma era già in uso secoli prima, addirittura nel corso del Seicento. Furono alcuni monaci vignaioli della Borgogna a introdurre questa parola per indicare i migliori appezzamenti che avevano a disposizione. Per riconoscerli, i terreni e i vigneti venivano protetti da piccoli muretti che ne segnavano il confine e il perimetro. A ogni appezzamento veniva dato un nome, spesso di stampo religioso, con cui si nominava anche il vino prodotto. In altre parole, il termine cru veniva aggiunto a quello del vigneto, cresciuto in un certo ap-

pezzamento, considerato il migliore e in grado di conferire al vino caratteristiche uniche, diverse da quelle riscontrabili in altri vini prodotti, a partire da vigneti coltivati anche in luoghi limitrofi". Ci parli dei vostri nuovi 3 cru, di cui per questa prima annata avete prodotto per ognuno poco più di tremila bottiglie? "Partiamo dal Maceone 2019, proveniente da un vigneto piantato nel 1999 con Sangiovese BBS11 di quasi 2 ettari, esposto a est a un'altitudine da 369 a 326 metri slm e coltivato a cordone speronato singolo, che insiste su suoli completamente diversi dagli altri versanti con una componente argillosa sedimentaria più importante della media, terreni più freschi e profondi. La vendemmia è stata effettuata il 25 settembre in cassette da 10 kg ciascuna e ogni 50, le cassette venivano consegnate in cantina per accorciare i tempi di permanenza in campo. Delicata diraspatura con pressatura soffice e fermentazione in tini troncoconici d'acciaio da 75 hL, abbassando la temperatura a 23°C. Dopo l'inizio della fermentazione, si è proceduto a effettuare un delestage tutti i giorni, attendendo 6 ore prima di riunire le parti liquide attraverso un leggero rimontaggio. Per questo Cru, il delestage è stato ripetuto per 5 giorni e poi solo un leggero rimontaggio giornaliero fino a quando, alla temperatura di fermentazione di 26°C, gli zuccheri si sono esauriti. Dopo la prima fermentazione, abbiamo trasferito il vino in

un tino d'acciaio inox da 30 hL per iniziare la fermentazione malolattica. Con la completa degradazione dell'acido malico, abbiamo iniziato il lavoro di batonnage delle fecce fini, fondamentale per la complessità qualitativa del Cru Maceone. Il 25 gennaio 2020 il vino è stato passaggio in barriques Taran-saud T5 nuove per poi essere imbottigliato il 1 settembre 2021". Ci descrivi ora il Cru Poggio Ferro 2019? "Sicuramente proviene da una delle migliori parcelle in termini d'eleganza, struttura e finezza, si tratta dell'appezzamento centrale di poco più di 1,5 ettari, il più equilibrato rispetto al restante vigneto, tutto a Sangiovese Grosso BBS11 piantato nel 1998 col sistema d'impianto a cordone speronato singolo. Il terreno su cui insiste è composto da arenarie sedimentarie e argillose multicolori con esposizione a sud a un'altitudine da 322 a 245 metri slm. La vendemmia e la vinificazione sono identiche al cru Maceone, ma poi il cru Poggio Ferro è stato trasferito in una nuova botte grande di rovere da 28 hL da Stockinger il 30 gennaio 2020 e imbottigliato il 1 settembre 2021". Ecco ora il terzo Cru Fontecanese 2019... "Proviene da un vigneto piantato nel 1997 con esposizione sud-est a un'altitudine da 351 a 357 metri slm su suoli di arenarie sedimentarie con argillose multicolori e coltivato a Cabernet Sauvignon con sistema d'impianto a cordone speronato singolo, di poco più di 1,5 ettari, che produce uve





molto equilibrate ma strutturate, perfette per riflettere la particolarità di questo piccolo Cru. La vendemmia è stata effettuata il 26 settembre in cassette da 10 kg ciascuna e ogni 50, le cassette venivano consegnate in cantina per accorciare i tempi di permanenza in campo. Diraspatura delicata con pigiatura leggermente più pronunciata rispetto al Sangiovese, a causa della buccia più spessa delle bacche. Fermentato in vasche d'acciaio troncoconiche da 50 hl alla temperatura di 25°, dopo 2 giorni dall'inizio della fermentazione si è proceduto a effettuare 2 rimontaggi al giornom che si sono ripetuti per 6 giorni e poi solo leggera bagnatura delle bucce fino a

esaurimento dello zuccherato. Terminata la fermentazione alcolica, abbiamo prelevato solo la prima parte di sgrondo e l'abbiamo ridotta in un contenitore da 30 hL per avviare la fermentazione malolattica. Al termine della degradazione dell'acido malico, è stato effettuato un leggero travaso seguito da un mese di riposo in tino d'acciaio. Movimentato in botti di legno nuove con rotazioni giornaliere con le fecce, è stato imbottigliato il 1 settembre 2021". Dopo più di trent'anni dal tuo arrivo, che bilancio fai del progetto Maremma? "La considero come una seconda strada dei Biondi Santi, dove ho convalidato in maniera scientifica il concetto di cru alla francese,

dato che si è dimostrato come la microzona cambi effettivamente le caratteristiche dell'uva e quindi del vino. I vini di Maremma hanno concentrazioni di antociani e tannini più ampie con alcolicità superiori perché qui bisogna fare i conti con un clima caldo, anche se temperato da una certa influenza del vicino mar Tirreno e ciò permette di avere rossi moderni, pronti e di una bevibilità immediata col fondamentale supporto del massimo dell'innovazione tecnologica". Seppur erede della famiglia che ha letteralmente inventato il Brunello di Montalcino, Jacopo non si è mai seduto sugli allori di un glorioso retaggio ma, "homo novus", si è dimostrato un vulcanico creato-

re di nuove etichette di gran successo, dallo stile contemporaneo, ottenute da innovative interpretazioni frutto di un rigoroso studio scientifico, sia di vitigni autoctoni che internazionali, sempre nel segno di un legame vero con la terra. Ma un'altra importante pagina di storia di una delle famiglia simbolo dell'enologia nazionale è pronta per esser scritta non solo da Tancredi, ma anche da Clemente e Clio, figli di Jacopo, tutti rappresentanti della settima generazione dei blasonati vignaioli, che, come tradizione in casa Biondi Santi, già hanno iniziato a fare la gavetta in vigna e in cantina.