



Le diverse anime di una giovane produzione: la Fattoria Scopone di Montalcino.

di Francesco Cardelli

La visita in azienda di Sabato 23 Ottobre 2004.

C'è una nuova realtà nelle colline senesi di Montalcino: la Fattoria Scopone della famiglia Genazzani-Baijens, una famiglia di radice fiorentina che agli inizi degli anni '90, da Modena, decide di ritornare in Toscana e di dedicarsi alla viticoltura ed al vino. Siamo andati a trovarli in piena vendemmia, accolti e guidati dal cantiniere Roberto Dinetti.

Il terreno dell'azienda, esposto a sud in piena fascia collinare con una pendenza dal 6 al 10%, è in parte sabbioso ed in parte argilloso, magro e ricco di calcare. I vigneti (Sangiovese Grosso in massima parte, Merlot e Cabernet Sauvignon) sono giovani, impiantati nella seconda metà degli anni '90 con la precisa intenzione di ricercare la qualità in vigna: prima dell'impianto dei vigneti si è proceduto a frantumare sul posto i numerosi massi rinvenuti; i portainnesti ed i cloni di Sangiovese sono stati scelti con attenzione in funzione dei diversi tipi di terreno presenti; è stata scelta una densità di impianto di tutto rispetto ¹, 5210/5680 ceppi per ettaro; i grappoli vengono diradati durante la maturazione operando una rigida selezione, in modo che la produzione per pianta non superi 1,1 Kg.

Il convinto riferimento alla vigna come fattore chiave della qualità del vino e l'impostazione moderna della stessa è il primo tratto distintivo, la prima anima incontrata nel corso della visita. Intrecciata ad essa, la consapevolezza dell'importanza dei saperi locali nella gestione quotidiana, dell'importanza della sapienza contadina che <<nasce dalla tradizione del territorio>> per il successo di una impostazione moderna: è il padre di Roberto, Il Sig. Settimio, che giorno dopo giorno segue le singole piante (la cura tecnica è affidata al Dott. Barbieri) ed è Roberto che si prende cura giorno dopo giorno della cantina (curata dall'enologo Dott.ssa Graziana Grassini).

Dai vigneti entriamo direttamente nella cantina strutturata in tre parti distinte di recente costruzione: tinaia, invecchiamento ed affinamento. Si respira professionalità, coraggio e forte personalità nelle scelte fatte.

La tinaia, dove avviene la vinificazione delle uve, è basata sull'utilizzo delle Tinelle Cavalzani ² in grado di svolgere in autonomia intere fasi di vinificazione: sono vasche di acciaio di forma conica e di nuova concezione diffuse soprattutto in Francia, nel Bordeaux, non facili da vedere in Italia. In una zona dedicata della tinaia scorgiamo le tinelle adibite alla produzione del Rosso di Montalcino Kosher ³ e, anticipa Roberto Dinetti, da quest'anno anche della DOC Sant'Antimo Kosher. La Fattoria Scopone è oggi l'unica realtà in Italia a produrle, frutto di una intensa collaborazione, un secondo intreccio di anime, tra la professionalità dell'enologo della cantina e la Comunità Ebraica di Firenze ⁴.

La fermentazione viene svolta interamente in questa prima sezione <<e quando è possibile, a volte, anche la malolattica>> precisa Roberto <<perché il Sangiovese puro è tosto, è difficile a farsi>>.

Che cosa significa "Kosher" ?

La parola ebraica Kosher (o Kashèr) significa adatto. E' una parola ricca di storia, il cui utilizzo non è legato al solo mondo del vino: definisce, più ampiamente, quei cibi preparati nel pieno rispetto dei precetti alimentari ebraici. Tali principi, di cui esiste una vasta ed affascinante letteraturaⁱ, sono osservati da millenni e pongono il loro fondamento nei primi cinque libri della Bibbia, Il Pentateuco, designato nella cultura ebraica con il nome di *Toràh, Legge, o Istruzione*. Emoziona ricordare che la prima regola data all'uomoⁱⁱ concernesse il suo nutrimento e cioè il mangiare liberamente i frutti di ogni albero del Giardino dell'Eden tranne uno. Il vino Kosher è perciò un vino prodotto nel pieno rispetto dei principi alimentari ebraici che si traducono nell'applicazione di precise regole in tutte le fasi della produzione del vino: raccolta delle uve, spremitura, fermentazione, svinatura, travasi, refrigerazione, filtraggi. E' un procedimento molto impegnativo che prevede sia il lavoro di persone osservanti addestrate allo scopo sia l'autorità e la supervisione di un rabbino. Sono per esempio vietate tutte le sostanze di origine animale (si pensi

(continua) >>

ⁱ Per approfondire: Maier J., Schäfer P., PICCOLA ENCICLOPEDIA DELL'EBRAISMO, 1985, Casa Editrice Marietti, Casale Monferrato.

ⁱⁱ Genesi 2, 16-17.

La degustazione

La degustazione è stata eseguita a Roma, Giovedì 4 Novembre 2004, dai sommeliers di Vinoinrete. I vini degustati provengono da viti giovani, ma sono già in grado di distinguersi e di presentarsi con forte personalità. Degustandoli richiamano alla mente, con nitidezza, l'ottima posizione ed impostazione dei vigneti, la passione e la tanta professionalità in cantina. E' una azienda in crescita, di ottime prospettive.

Rosso di Montalcino Kosher 2001 - Fattoria Scopone

Tipologia: Rosso DOC - **Uve:** Sangiovese Grosso 100% - **Gr.:** 13,5% - **Forma di allevamento:** Cordone speronato orizzontale - **Fermentazione:** in tinelle di acciaio a temperatura controllata - **Elevazione:** 9/10 mesi in barriques di rovere francese utilizzate esclusivamente per questo vino - **Affinamento in bottiglia:** 4 mesi - **Bottiglie prodotte:** 2600

Alla vista si presenta rosso rubino compatto, consistente. Il profumo è vivace e pungente in prima battuta, poi rivela una componente fruttata matura che ricorda la visciola e la mora, una nota floreale di viola ed una speziatura dolce con sentori di vaniglia e di noce moscata. In bocca si avvertono le note morbide con ritorno delle note fruttate e speziate dolci avvertite all'olfatto. I tannini sono morbidi e sostenuti da giusta freschezza. E' un vino gradevole, senza spigolosità, anche se ad un primo impatto la componente alcolica non è bene amalgamata nel corpo del vino. Come abbinamento è un jolly da tutto pasto per piatti a base di carne.



Rosso di Montalcino 2002 - Fattoria Scopone

Tipologia: Rosso DOC - **Uve:** Sangiovese Grosso 100% - **Gr.:** 13,5% - **Forma di allevamento:** Cordone speronato orizzontale - **Fermentazione:** in tinelle di acciaio a temperatura controllata - **Elevazione:** 9/10 mesi prevalentemente in barriques di rovere francese ed in parte minoritaria in barriques di quercia americana. Per lo stoccaggio temporaneo vengono utilizzate botti in rovere di Slavonia "dolce" da 20 e 30 Hl - **Affinamento in bottiglia:** 4 mesi - **Bottiglie prodotte:** 4500.

Il colore è rosso rubino carico con unghia leggermente tendente al granato; consistente. Al naso è intenso, ampio, particolare, con sentori iniziali di note animali sommerse poi da note fruttate mature di visciola sotto spirito e confettura di ciliegie, una nota floreale di viola, sentori di erbe aromatiche ed una nota balsamica. Ricca e complessa la speziatura con riconoscimenti di cuoio, vaniglia, tabacco, liquirizia, cacao. Al palato esprime morbidezza, tannini eleganti sostenuti da una buona freschezza, ritorno delle note speziate. In abbinamento a carni rosse anche elaborate. Ossigenare prima di servire.



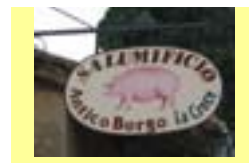
Brunello di Montalcino 1999 - Fattoria Scopone

Tipologia: Rosso DOC - **Uve:** Sangiovese Grosso 100% - **Gr.:** 13,5% - **Forma di allevamento:** Cordone speronato orizzontale - **Fermentazione:** in tinelle di acciaio a temperatura controllata - **Elevazione:** almeno 24 mesi prevalentemente in barriques di rovere francese ed in parte minoritaria in barriques di quercia americana. Per lo stoccaggio temporaneo vengono utilizzate botti in rovere di Slavonia "dolce" da 20 e 30 Hl - **Affinamento in bottiglia:** almeno 4 mesi e non meno di 6 mesi per la riserva - **Bottiglie prodotte:** 6000

Il colore è rosso rubino compatto. Consistente. Elegante all'olfatto, con sentori fruttati maturi di visciola e prugna ed una nota floreale avvolgente di viola bene accompagnata ad una speziatura dolce con riconoscimenti di vaniglia e cannella e sentori più piccanti di pepe rosa, noce moscata, cacao amaro. Al palato esprime una struttura corposa, da masticare, un ritorno del fruttato maturo ed una bella morbidezza equilibrata da un'acidità ben controllata e da tannini rotondi. E' un vino ideale su una fiorentina al sangue. Abbinamento classico su arrostiti, grigliata di carni rosse, selvaggina, formaggi stagionati e piccanti.



L'itinerario: un giorno a Montalcino tra vino e salumi



E' una giornata intensa che ruota intorno alla degustazione dei vini della Fattoria Scopone, ad un tuffo nei vigneti ed in cantina, alla saporita cucina toscana ed alla scoperta delle antiche arti della salagione e della stagionatura dei salumi guidati da un esperto norcino. E' stata una piacevole sorpresa anche per noi: Roberto Dinetti discende da una famiglia di norcini e continua a svolgere il mestiere di famiglia a Montalcino, a Borgo "La Croce". <<Ho perfezionato il lavoro di mio padre perché un tempo in campagna non c'erano frigoriferi ed il maiale si uccideva da Dicembre a Marzo. Io lo faccio tutto l'anno ed ho messo in moto diverse cose>>. Utilizza solo maiali allevati nei paesi dei dintorni (a Montalcino sono vietati gli allevamenti).

Il suo salumificio ospita locali distinti, destinati e predisposti per l'essiccazione, la salagione e la stagionatura dei salumi. Visitandolo abbiamo avuto l'occasione di condividere le conoscenze della sua famiglia, ci spiega per esempio che utilizza solo il sale di Volterra <<...perché è minerale, è estratto dal terreno, e lo uso così com'è in natura. Non proviene da un processo di ebollizione che potrebbe sminuirne le caratteristiche originarie. Lo uso nei dosaggi della concia perché secondo me aiuta a dare dei sapori che distinguono il prodotto. Sono piccolezze, però vedrai che nel prodotto le ritrovi. >>

Ed è vero! Chi è riuscito a resistere alla tentazione di un assaggio? Soprattutto dopo aver visitato i locali dedicati alla stagionatura ed aver inseguito un'invidiabile scia odorosa nelle strade del Borgo.

Il nostro chef, Rocco, è entusiasta e subissa di domande Roberto. <<In fondo tu cerchi di conservare qualcosa per mandarla avanti e preservarne profumi e sapori originari; io invece cerco di cucinare, ma la cottura non deve togliere la storia e le proprietà che il prodotto porta con sé. Allora, se so come è stagionato, dove e come è stato fatto, tutto ciò mi aiuta quando mi dedico al mio lavoro in cucina>>. Un altro intreccio di anime?

Se avete un po' di tempo in più:

A Montalcino trovate due itinerari dentro le mura e quattro fuori. Da vedere il Palazzo Comunale, i Musei Riuniti all'interno del Palazzo Vescovile, l'antico Crocefisso di Sant' Antimo, il Santuario della Madonna del Soccorso e le chiese di Sant' Agostino, Sant'Egidio e San Francesco costruite a cavallo dei secoli XIII e XIV (maggiori informazioni su www.comunemontalcino.it).

Proseguite poi fino a Sant'Antimo nella vicina Valle Starcia, ricca di lecceti, per una visita all'Abbazia fondata secondo la leggenda da Carlo Magno nel 781. L'attuale chiesa, costruita nel 1118 ha sostituito una preesistente basilica ed è uno dei più bei monumenti di stile romanico (maggiori informazioni su www.antimo.it).

Se decidete di pernottare considerate che la Fattoria Scopone è anche agriturismo e dispone di strutture ricettive appena ristrutturate.

Come arrivare:



Da Montalcino imboccare la strada per Castelnuovo dell'Abate - Sant'Antimo. Dopo 2 Km circa girare a sinistra per Borgo "La Croce" e seguire le indicazioni per la Fattoria Scopone.

Dove abbiamo mangiato:

OSTERIA DI PORTA AL CASSERO
Via della Libertà, 9 - Via Ricasoli, 32
Montalcino
Tel. 0577 847196
Chiuso il Mercoledì

Ci siamo trovati bene. Ottimo il rapporto qualità/prezzo. Si possono assaggiare i salumi artigianali di "Borgo La Croce". Da provare i "pinci" fatti in casa ed il cinghiale. Degno di nota il vino della casa.

Note

- ¹ Per il Brunello di Montalcino la densità di impianto non è tradizionalmente elevata: "4000/4500 piante/ettaro nei vigneti più recenti, 2000/2500 piante/ettaro in quelli più vecchi" (Fonte: Il Consenso, Dir. Resp. L. Veronelli - Anno 16 Numero 11-12 Novembre-Dicembre 2002). Oggi la media dei nuovi impianti è intorno alle 5000 piante/ettaro per la maggior parte delle aziende.
- ² Nelle foto scattate in tinaia si scorgono alcune Tinelle Cavalzani.
- ³ Vedi l'articolo dedicato nel riquadro.
- ⁴ Le fasi di produzione del vino Kasher prodotto dalla Fattoria Scopone sono seguite dal Rabbino Capo di Firenze Joseph Yuval Levi.