

▶ PRODUTTORI

di Andrea Cappelli

“Non vendere mai **LE CHIUSE!**”

apparteneva ai possedimenti della famiglia Biondi Santi, portato in dote da Maria Tamanti quando si sposò con Clemente Santi, chimico-farmacista e produttore di vino nella sua fattoria del Greppo. La loro figlia, Caterina, sposò poi Jacopo Biondi e dalla loro unione nacque Ferruccio (colui che è considerato il creatore del Brunello e bisnonno di Simonetta Valiani), il quale, rispettando il volere della madre, aggiunse il cognome materno Santi al suo: fu lui che, dopo aver combattuto al fianco di Garibaldi, continuò l'opera del nonno Clemente valorizzando e selezionando i vitigni fino a ottenere questo particolare clone di Sangiovese (grosso) chiamato Brunello. In seguito Tancredi, figlio di Ferruccio, nonché celebre enologo, regalò "Le Chiuse" e altri due poderi - "La Pullera" e "Il Colombaio" - a sua figlia Fiorella quando questa si sposò, esortandola però a non vendere mai quell'azienda: "Vendi ogni cosa, tranne 'Le Chiuse', perché ricordati che le migliori Riserve resistenti all'invecchiamento noi si fanno lì e proprio lì il nonno Ferruccio trovò il Clone", cioè la variazione gemmaria che poi è diventato Brunello. Fiorella non vendette e da quel momento concesse in affitto i poderi a suo fratello Franco Biondi Santi, attuale propieta-

rio della fattoria "Il Greppo", che ha coltivato le vigne e vinificato le uve fino al 1990. Alla morte di Fiorella, nel 1986, "Le Chiuse" è passata nelle mani della figlia Simonetta Valiani - che ha ereditato dal nonno Tancredi l'amore per questa terra e la passione per il vino - e del marito Nicolò Magnelli e ormai da 14 anni percorrono con successo l'impervio cammino intrapreso dalla sua famiglia tanti anni or sono. Insieme hanno restaurato la fattoria, la cappella, costruito una funzionale cantina sotterranea e impiantato nuovi vigneti. Per mantenere la ti-



picità del vino prodotto in fattoria le viti americane sono state innestate con le gemme prese dai vecchi ceppi di 60/70 anni, viti madri che erano state selezionate dal nonno Tancredi Biondi Santi. Il podere è situato nel versante nord-est di Montalcino a 300 s.l.m. e si estende su una superficie complessiva di 18 ettari, di cui 7 adibiti a vigneto su terreni di origine olocenica - galestro e tufi con striature argillose - esposti al sole per tutta la durata del giorno. Le vigne sono coltivate esclusivamente a Sangiovese. Al 2001 risale la scelta del biologico e il Rosso di Montalcino 2004 è stato il primo vino da agricoltura biologica. Per ottenere un vino di alta qualità la produzione è di appena 40 quintali per ettaro, ottenuta mediante successivi diradamenti effettuati ancora a mano. La vendemmia poi è effettuata con un'accurata selezione delle uve: la prima scelta è utilizzata per la produzione del Brunello, la seconda, insieme alle uve dei vigneti più giovani, è destinata alla produzione del Rosso di Montalcino. I vigneti sono tutti intorno alla cantina per cui le uve vengono vinificate immediatamente dopo la raccolta. La produzione annua è di 20mila bottiglie circa tra Brunello Annata e Riserva e di 7mila di Rosso di Montalcino. La "filo-

safia del fare vino" a "Le Chiuse" è quella di cercare di mantenere la tradizione del Brunello com'era una volta, quindi lunga macerazione durante la fermentazione e un invecchiamento lento in botte grande che avviene nei locali della cantina sotterranea in rovere francese (Allier) e rovere di Slavonia con capienza media di 20/30/50 ettolitri per circa tre dei cinque anni d'invecchiamento. A partire dalla prima vendemmia del 1993 questi vini hanno mantenuto negli anni una continuità di caratteristiche di fondo e di aroma che collegano un'annata all'altra e

che contraddistinguono questo luogo, questo microclima e questo terreno. Il Brunello de "Le Chiuse" è un vino elegante, profumato, aromatico, con sentori di ciliegia e pietrafocaia, un bel corpo, gradazioni mai eccessive, in bocca molta frutta, poco legno e una buona tannicità d'uva che, col tempo, dischiude tutta la sua morbidezza. Questo vino è ricercato a livello internazionale proprio per la sua tipicità e tradizionalità ed è apprezzato per la sua costante qualità e longevità, come dimostrano i numerosi premi ricevuti in concorsi di tutto il mondo.

