

Carlo Ferrini, un agronomo prestato alla cantina

di Guido Ricciarelli

Ivini di Carlo Ferrini sono tutti uguali». Carlo mi avrà, spero, perdonato questo esordio provocatorio in una serata recentissima all'Osteria di Rendola di Mercatale Valdarno, in provincia di Arezzo. Classica cena scandita da una successione di bottiglie selezionate tra consulenze storiche e collaborazioni più recenti per questo agronomo prestato alla cantina. Vai pure a spiegare che i trascorsi, le attuali esperienze, i progetti futuri e, soprattutto, la giornata-tipo, vedono sempre e comunque il vigneto come aspetto centrale. «Nelle riviste di settore si parla ancora troppo poco di campagna», dice convinto. Non posso dargli torto. Cerco di rimediare facendogli aprire l'album dei ricordi. Si definisce un uomo fortunato. Anzi, fortunatissimo. Inizia studiando agraria con una forte inclinazione verso la zootecnia («mi piacevano le mucche», confessa) poi, fortunatamente, arriva il colpo di fulmine per il vino. Ci sono alcuni passaggi-chiave, incontri decisivi. Andiamo con ordine. Gratitudine e riconoscenza vanno anzitutto a Maurizio Castelli, sotto l'aspetto conoscitivo e formativo: l'esperienza di dieci anni presso il Consorzio del Chianti Classico è stata sicuramente unica perché ha significato camminare le vigne una a una, fungendo in pratica da enotecnico condotto in un'epoca dove, per lo più, finiva con il dover mettere delle pezze a vini che risentivano ancora di troppe approssimazioni. Poi, l'uscita dal Consorzio (nel 1992) e le prime consulenze, a iniziare da Poliziano e Fonterutoli, per proseguire con Brolio e via via tutte le altre. Quelli con Federico Carletti, Filip-

po e Lapo Mazzei, Francesco Ricasoli, Giampaolo Motta, Giacomino Neri, sono rapporti speciali, amicizie fraterne. Il numero delle aziende seguite cresce, ma non in modo sfrenato. Il focus resta sulla Toscana e nel 1999, dopo sette anni di successi e riconoscimenti, sono una quindicina i produttori che si affidano alle cure di Ferrini.

Arriva il boom del vino firmato, e ti aspetteresti una moltiplicazione delle consulenze in misura esponenziale, cosa facilmente praticabile sottraendo tempo alla campagna e standardizzando il più possibile le pratiche di cantina. Per Carlo, però, è importante che le aziende siano ben presidiate, dunque non solo assistite telefonicamente, ma visitate con frequenza e gestite nel quotidiano da persone fidate («i miei ragazzi», li chiama). Sono ormai 70 i coperti da prenotare alla rituale cena annuale con i collaboratori, ma le

«Se si vuole far emergere il terroir, i blend sono molto meglio delle varietà in purezza...»

Carlo Ferrini, qui a fianco, ha 25 aziende in portafoglio, la maggior parte delle quali sono in Toscana, terra a cui si dedica anima e corpo. Uniche eccezioni, la Sicilia dei Tasca d'Almerita e di Donnafugata e il Trentino del San Leonardo.






aziende seguite sono diventate «solo» 25, per la maggior parte toscane. Dopo un lungo corteggiamento, ha ceduto alle insistenze di cantine siciliane prestigiose come per esempio Tasca d'Almerita e Donnafugata, ma soltanto perché entrambe hanno rinunciato all'esclusività regionale della consulenza e perché la Sicilia era da tempo nelle sue corde, innanzitutto per le potenzialità straordinarie nel fare vino, ma anche per il fascino dei luoghi e delle persone. Ha persino comprato casa a Noto («Me l'ha trovata Corrado Assenza, piccolina, tutta da rimettere a posto. È un luogo magico», racconta soddisfatto). Anche l'idea di misurarsi con un altro mostro sacro come il San Leonardo, in Trentino, è nata prima di tutto dalla struggente bellezza dell'azienda.

La Maremma, poi, è un'altra grande scommessa per Carlo, tanto da trascinare in investimenti massicci molti fra i produttori più fedeli che rinnovano così il rapporto fiduciario in una nuova veste. «Minacciai Filippo Mazzei di mollare tutto se non avesse preso la Tenuta Belguardo. Sentivo questa terra come poche altre, il Parco dell'Uccellina lì vicino, non c'era niente, ma sapevo già che cosa piantare e come». Perché poi, in definitiva, tutto si gioca sulla conoscenza reale del territorio, sul collocare i vitigni giusti nelle corrette forme di allevamento. «La Maremma può dare grandissimi vini. Certo non a base 100% Sangiovese». Sorride sotto i baffi, perché ha sempre sostenuto la superiorità dei blend sulle varietà in purezza per fare vini importanti facendo emergere la specificità di un terroir.

Ma ritorniamo allo spettro dell'omologazione, quello paventato, provocatoriamente, in apertura. È stata, al contrario, la serata delle differenze. Iniziando dal San Leonardo, cui Ferrini si è avvicinato non solo con il rispetto che si deve a uno dei più prestigiosi vini italiani, ma da autentico supporter («È sempre stato uno dei miei preferiti»). La 2001, prima annata interamente seguita da Carlo, appare davvero in grande spolvero: alle innate doti di finezza ed eleganza di questo classico uvaggio bordolese è riuscito ad aggiungere peso e profondità. Frutti neri, spezie, cacao, timbrano il palato per un risultato di straordinaria cremosità e persistenza. E il progressivo abbandono del tendone in favore del guyot, i nuovi impianti di carmenère, aprono nuovi scenari tutti da scoprire. Il passo successivo della degustazione è tra le denominazioni toscane più importanti con il Sangiovese, l'uva più discussa, croce e delizia di produttori, tecnici e consumatori, al microscopio. L'Asinone 2001 di Poliziano resta l'etichetta di riferimento per il Nobile di Montepulciano: vino di straordinaria regolarità e riconoscibilità, inconfondibilmente terroso. Bocca molto decisa, serrata, con una marca tostata dei legni di affinamento ancora esuberante ma destinata a esse-

re sicuramente riassorbita, data la ricchezza della materia di base. Il palato è scuro, pepato, caffettoso. Ed è proprio questo ritorno di caffè dolce a caratterizzare il finale lunghissimo. Per il Chianti Classico ho fatto una richiesta specifica, la Riserva 2001 di San Vincenti. Non che mancassero le alternative (ai già citati Fonterotoli e Brolio potevamo aggiungere, per esempio, La Massa, Nittardi, San Fabiano Calcinaia, Le Corti, Brancaia eccetera), tutti vini ottimi e probabilmente più conosciuti. Il fatto è, che assaggiando questo 2001, si è talmente lontani dal luogo comune della mera perfezione tecnica da farmi esclamare, sempre in tono ironico: «Ma questo mica l'hai fatto tu!». Quasi ruvido all'approccio, per niente sferico: così poco ferriniano, verrebbe da dire. Il quadro aromatico è molto complesso. Ribes e mirtillo sono le analogie fruttate più evidenti. Molto fresco, balsamico a tratti, trascinante per la vibrazione interna e la mineralità («Questo è il sasso», spiega Carlo riferendosi alla connotazione dei suoli). La progressione, l'austerità, i rimandi finali a note aristocratiche di cuoio e di tabacco portano dritti dritti al vitigno costitutivo. Vino splendido e didattico, moderno nei dettagli ma autentico e credibile.

Con il Brunello Tenuta Nuova 1999 di Casanova di Neri si affronta l'aspetto della vinificazione. D'altra parte, Giacomo Neri è tra i produttori più innovativi del comprensorio ilcinese avendo ormai quasi completato il progetto della nuova cantina. Si tratta di un complesso completamente interrato, dove il vino può superare le varie fasi per caduta minimizzando così gli stress («Puoi portare a casa l'uva più sana e matura, ma se cominci a spostarla con le pompe...»). E poi, nella vinificazione, spazio a tini tronco-conici termocondizionati con follatore (arnese per il rimescolamento del mosto) automatico, mentre per i legni di affinamento possono convivere diverse tipologie di formato e tostatura. Un Brunello non soltanto succoso di frutto ma anche sapido, dal naso forse non ancora perfettamente delineato, ma di grande energia. La serata si chiude con due vini di Donnafugata. Arginare e incanalare il calore del sud verso i binari dell'eleganza: queste le linee guida progettuali in una regione che Carlo ama e dove trascorre almeno una settimana al mese per seguire le numerose tenute delle famiglie Rallo e Tasca. Il Mille e una notte è un nero d'Avola carico di frutto maturo, che gioca fra le note di cioccolato e di tabacco; levigato nei tannini, si risolve delizioso su note di macchia mediterranea. Nel Ben Ryè 2003 si coglie invece un'armonia d'insieme rara per un passito di Pantelleria che quasi ne mette in secondo piano la superiore opulenza. Ma altre vigne stanno per entrare in produzione, nuove aziende si apprestano ad affacciarsi sul mercato. 

Maremma, la sua scommessa