

## Azienda Antinori, vanto e tradizione

### Viaggio nella storica azienda Antinori, lunga 26 generazioni.

L'Italia è un paese, nonostante tutto, fatta di uomini di cui essere orgogliosi, e Piero Antinori è uno di questi, oggi affiancato in maniera sempre più concreta ed affettiva dalle figlie Albiera, Alessia e Allegra. Non soltanto per il passato secolare che si porta dietro: una storia che dura da ben 26 generazioni (la famiglia Antinori conduce e commercializza il vino fin dal 1385, da quando cioè entrò a far parte dell'Arte Fiorentina dei Vinattieri). E non soltanto per le grandi intuizioni che ha saputo esprimere nelle sue diverse scelte, dai vitigni in cui ha fortemente creduto, vitigni tradizionali e internazionali; alle terre che ha saputo valorizzare anche e soprattutto attraverso i tanti investimenti compiuti in aree più o meno vocate; gli uomini che ha voluto al suo fianco (nomi del calibro di Giacomo Tachis e Renzo Cotarella). Ma soprattutto per il tipo di sentimento che riesce a suscitare, quello di profonda stima. Prima di tutto dell'uomo, che dimostra di essere capace e competente, tanto da assaggiare praticamente tutti i vini prodotti dalle diverse aziende, stabilendo se adatti o meno a rappresentare il brand Antinori (non a caso la rivista inglese Decanter ha nominato Piero Antinori *Man of the year* già nel lontano 1986). Poi per il personaggio in sé, che rappresenta una filosofia e uno spirito innovativo, doti trasmesse pienamente al suo entourage e alla sua famiglia. Un casato in incessante cammino, che dalla terra di Toscana si è espanso in molte altre regioni d'Italia fino a travalicare i confini nazionali, per arrivare in alcune zone d'Europa e persino in America con California, Columbia e Cile.



La Antinori produce 170.000 q di uva e circa 20 milioni di bottiglie a cui si devono aggiungere le 670.000 di Castello della Sala, le 2 milioni di Tormaresca, le 600.000 della Prunotto (a queste dovrebbero essere aggiunte anche quelle della Montenisa e delle aziende che producono all'estero) e 362 sono le persone che vi lavorano. In vent'anni si è passati dai 300 ai 2000 ha. Nonostante questi numeri e queste proporzioni, Piero Antinori sostiene con grande passione l'azienda, che sente l'orgoglio e la grande responsabilità di appartenere a una dinastia storica, e comunque a "*conduzione prettamente familiare*-visto il grande impegno profuso da tutti i suoi componenti. Non grande azienda, quindi, ma una famiglia a cui fanno capo tante diverse realtà che mantengono la loro identità, territorialità, storia e fattore umano; ogni Tenuta, infatti, ha il proprio agronomo e il proprio enologo comunque inseriti in una cornice comune. Si può dire senza ombra di dubbio che Antinori rappresenta nel mondo l'immagine illuminata e positiva di quella sana enologia che non delude mai che, anzi (grazie alla sua costante qualità) incrementa di continuo il numero dei propri proseliti, dai salotti blasonati ai più periferici wine-bar. Oggi non è possibile parlare dell'eccellenza dei vini di Antinori senza soffermarsi e rimarcare le sue diverse anime, perché tante sono le sfaccettature che compongono questo grande puzzle qualitativo, dalle storiche Tenute in Toscana come Tignanello, Badia a Passignano, Pèppoli,

Guado al Tasso, Pian delle Vigne, La Braccasca, Marchesi Antinori e in Umbria con una Castello della Sala, per arrivare ad acquisizioni, in anni più recenti, come quelle in Puglia con Tormaresca, in Piemonte con Prunotto e in Franciacorta con Montenisa. Per chiudere, infine, come già accennato, a interessanti prodotti in terra straniera. Una piccola carrellata ci permetterà di conoscere queste singole realtà più da vicino.

### Tenuta Guado al Tasso

Tenuta storica che apparteneva alla madre di Piero Antinori, Carlotta della Gherardesca, fin dagli anni 30. Costituisce da moltissimi anni un baluardo dell'enologia bolgherese con vini rosati e bianchi da uve Vermentino, ma soprattutto con magnifici vini da vitigni internazionali. I vigneti arrivano ad un'estensione di circa 300 ha su altitudini che non superano i 60 m sul livello del mare.



### Bolgheri Superiore Guado al Tasso 2007

La vendemmia 2008 ha permesso di ottenere vini di eccellente espressione aromatica, merito sicuramente delle buone escursioni termiche di settembre e di una maturazione regolare. Di conseguenza si sono esaltate al massimo le caratteristiche di fragranza del frutto, di morbidezza che mai come quest'anno rappresentano questo vino. Il Bruciato 2008, dal colore intenso, si presenta all'olfatto ben definito e fresco, con note di frutta a bacca rossa seguite da note più complesse di spezie dolci e sentori mentolati. In bocca è morbido, con tannini setosi e ben disposti; sviluppa note fruttate dolci e molto fragranti che gli conferiscono un gusto lungo e piacevole



### Bolgheri Rosso Il Bruciato 2008

Il Guado al Tasso 2007 esprime già eleganza al naso, con una freschezza aromatica data da note balsamiche e mentolate che si bilanciano con un frutto nero bello integro. In bocca è avvolgente e ricco di tannini dolci con un finale lungo e un retrogusto di frutta a bacca nera matura. Questo vino ha una armonia gustativa ed una raffinatezza che lo rendono entusiasmante già al primo assaggio.

### Tenuta Tignanello

Situata fra le valli del Pesa e della Greve, a 30 km da Firenze, è una delle più belle e storiche tenute dell'intera Toscana. Costituita da una villa cinquecentesca, si estende per 147 ha vitati suddivisi in piccoli appezzamenti, tra i quali spiccano quello di Tignanello di 47 ha è quello di Solaia con i suoi 10 ha. È la tenuta dove si sono effettuate negli ultimi anni molte delle sperimentazioni di casa Antinori: vitigni, sistemi di impianto, nuove pratiche agronomiche.



### Tignanello 2007

**Sangiovese 80%, Cabernet Sauvignon 15%, Cabernet Franc 5% - 14% - €54**

Tignanello 2007 si presenta come un vino di grande impatto. Al naso esprime una piacevole concentrazione di note che vanno dalla frutta rossa matura allo speziato, con sentori di vaniglia e note tostate che compongono un bouquet di grande persistenza ed eleganza. E' un vino di indubbia personalità, con caratteri tipici che lo legano profondamente al territorio in cui nasce esaltando e premiando la maturità del Sangiovese, particolarmente ottimale in questa vendemmia.

### Tenuta Pian delle Vigne

Tenuta che si trova a 6 km a sud di Montalcino ed è stata aggiunta al già cospicuo patrimonio viticolo di Antinori nel 1995. I vigneti si estendono per circa 60 ha tra boschi e oliveti, su terreno argilloso calcareo. Caratteristica curiosa è la stazione ferroviaria del 19° secolo, ancora funzionante, che si trova all'interno della Tenuta che appunto dà il nome alla Riserva Vignaferruvia che dal 2010 viene prodotta, oltre alla Brunello Pian delle Vigne, solo nelle annate eccezionali.



### **Brunello di Montalcino - Pian delle Vigne 2006**

-----

Il vino si presenta di colore rosso rubino molto intenso, con riflessi tendenti al granato. Ha un profumo ampio e complesso, con note speziate, di frutti rossi e lievi note di tabacco e cacao. Al palato risulta particolarmente ampio, voluminoso ed equilibrato con un finale lungo e persistente.

### **Tenuta la Braccasca**

Acquisiti i primi ettari agli inizi degli anni '90, oggi conta ben 238 ha circa tutti posizionati tra Montepulciano e Cortona, sono stati subito messi a dimora vitigni molto diversi tra loro, come il più tradizionale Prugnolo gentile e uno fra i più internazionali, il Shiraz. I vigneti sono a 300 m sul livello del mare su terreno ricco di argilla e limo da una parte e più ricco di ciottoli dall'altra.

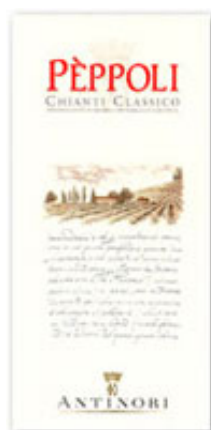


### **Vino Nobile di Montepulciano - Vigneto Santa Pia Riserva 2006 Prugnolo Gentile 100% - 14,5% - €24**

Granato alla vista, si offre al naso con profumi di ribes e mora in confettura, arricchiti da cioccolato, spezie dolci e tabacco. La trama tannica è ancora in fase di assestamento. Passa 15 mesi in tonneau da 3 a 5 hl, e successivamente 18 in bottiglia.

### Tenuta Pèppoli

Situata a pochi chilometri dalla tenuta Tignanello, fu acquistata nel 1985 dalla famiglia Antinori. Si estende per 26 ha di oliveti e 62 di vigneti, curati anticamente dai monaci Vallombrosani che, nel magnifico monastero di Pèppoli, ne vinificavano poi le uve.



### Chianti Classico Pèppoli del 2008

-----

Il vino ha un profumo intenso di frutta a bacca rossa, accompagnato da sentori di vaniglia e cioccolato. In bocca è di buona struttura e l'annata 2008 è particolarmente caratterizzata da un'acidità che amplifica la persistenza del frutto. I tannini eleganti e soffici caratterizzano il Peppoli Chianti Classico DOCG. Il vino è concepito per essere consumato giovane, nel pieno dell'espressione del frutto.

### Tenuta Badia a Passignano

Sempre a pochi chilometri da Tignanello, la famiglia Antinori nel 1987 acquistò i vigneti circostanti la Badia (l'abbazia è sempre di proprietà dei monaci Vallombrosani) e ottenne l'uso delle cantine. Sono 50 ha di vigneto a circa 300 metri sul livello del mare piantati in maggior parte con Sangiovese, dai migliori cloni del Sangiovese di Tignanello.



### **Chianti Classico Badia a Passignano Riserva 2007** **Sangiovese 100% - 14% - € 30**

Vino rosso di grande impatto con un colore vivo di intensa tonalità. Al naso è ricco e concentrato con un aroma fruttato ben conservato nell'intensità e nella dolcezza, dove si sente il contatto con il legno equilibrato e ben dosato. In bocca è avvolgente, morbido e rotondo con un tannino presente ma setoso. La caratteristica struttura acidica fa del Badia a Passignano 2006 un vino piacevole e di indubbia longevità, adatto ad una lunga permanenza in bottiglia.

### **Prunotto**

La storia di questa azienda inizia ai primi del novecento. Più tardi passa dalla cantina sociale, che ne era proprietaria, alle mani di Alfredo Prunotto che la lascia nel 1956 al suo amico Beppe Colla. In seguito è passata anche all'Ilda di Saronno. Ma in tutti questi passaggi non si è mai perso di vista il vero obiettivo di produrre vini di qualità e individuare nuove zone particolarmente pregiate. Nel 1989 la famiglia Antinori affianca l'azienda nella distribuzione, per poi subentrare definitivamente, con Albiera, nella sua conduzione nel 1994.



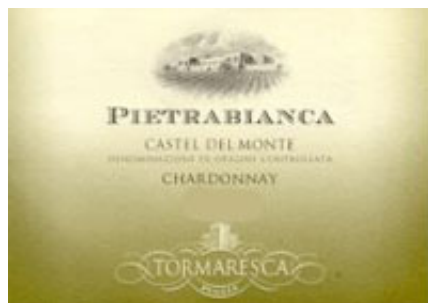
### **Barbaresco Bric Turot 2005** **Nebbiolo 100% - 14% - € 27**

Elegante al naso dove domina il sottobosco, affumicato e frutta scura. Al gusto mostra tannicità e freschezza in equilibrio ancora in evoluzione. Un anno, parte in botte da 50 hl e parte in barrique di 1° e 2° passaggio, seguito da 10 mesi in bottiglia.

### **Tormaresca**

Composto da due Tenute, Bocca di Lupo nella DOC di Castel del Monte con 130 ha vitati e Masseria Maïme, nella zona dell'alto Salento con 500 h di cui la metà a vigneto, è stata fondata nel 1998. Terreni ed esposizioni bellissimi

piantati ad Aglianico, Primitivo e Negramaro, ma anche a vitigni internazionali.



### **Castel del Monte Pietra Bianca 2009**

**Chardonnay 90%, Fiano 10% - 13% - € 18**

Colore paglierino con riflessi verdolini, fruttato con sentori di pesca bianca, pompelmo e frutti esotici, con lievi note floreali di gelsomino e una leggera nota vanigliata. Al gusto è morbido, con buona persistenza e struttura. E' un vino sapido con buona freschezza ed acidità vivace. Acciaio e affinamento di 5 mesi in bottiglia.

### **Castello della Sala**

Le terre del Castello, che dista 18 km da Orvieto, sono soprattutto argillose, con ottima esposizione, a un'altitudine di 200-400 m sul livello del mare e un clima perfetto (inverni freddi ed estati calde), anche per la presenza della nebbia mattutina che permette la produzione di leggendari vini muffati. Un vigneto di 160 h fortemente vocati soprattutto per la produzione di vini bianchi.



### **Muffato della Sala 2006**

**Sauvignon 60%, Grechetto, Traminer Riesling 40% - 12,5% - € 32 (0,500)**

Il Muffato della Sala è prodotto con uve bottrizzate raccolte agli inizi di novembre, per dar modo alle nebbie mattutine di favorire lo sviluppo della Botrytis Cinerea o "muffa nobile" sui grappoli. Questa muffa riduce il contenuto di acqua dell'uva e ne concentra zuccheri e aromi, conferendo al Muffato della Sala un gusto armonico e inconfondibile. La prima annata è stata il 1987 e aveva una composizione che comprendeva Sauvignon Blanc (50%), Grechetto (30%) e Drupeggio (20%). Successivamente, la composizione è variata fino ad arrivare a quella attuale. Muffato della Sala è prodotto in quantità molto limitate. Colore giallo dorato, è un vino di grande intensità aromatica e gustativa, caratterizzato da aromi floreali e mielosi seguiti da note fresche, quasi agrumate. E' equilibrato pur nella sua

giovinezza.

**Autore:** Tommaso Anibaldi