

Sulla via del sogno partendo dalla terra

L'Ampeleia è un vino prodotto in Maremma con sette uve rosse. Ingrediente fondamentale la passione di tre soci, oltre a tanta voglia di studiare e sperimentare

Uno sette tre tre. Non si tratta di un prefisso telefonico né di un codice postale ma di una specie di magica combinazione. Uno è il vino, sette i vitigni che gli danno vita, tre le aree diverse in cui i vitigni crescono, tre gli amici che stanno coronando un sogno.

Grazie anche al coraggio di ribaltare le regole.

Per capire bene di che si tratta, è opportuno partire dal fondo, dai tre amici: Elisabetta Foradori, Giovanni Podini e Thomas Widmann. La prima da sempre produce eccellenti vini in Trentino; gli altri due, di base in Alto

Adige, il vino non lo fanno ma lo apprezzano da tempo, nelle loro belle cantine da appassionati di lungo corso. Una manciata di anni fa i tre si sono ritrovati una sera a cena, dopo una giornata di sci. Che vino ti piacerebbe bere? Uno fatto così, uno con queste caratteristiche,

uno che mi ricordasse il Mediterraneo, uno figlio di grandi vitigni, uno pieno di armonia, uno però non molto costoso... Negli ideali e nelle cantine dei tre amici un vino ►

Si chiama Ampeleia anche l'azienda che si trova nella Maremma montana, in una zona non tipica per la vite.



vino e territorio

Un spicchio di vigna ospita un vivaio dove vengono studiati 20 vitigni, tra cui anche alcuni del Caucaso.

così, da sogno, sembrava non esistere. Allora, si sono detti, perché non lo facciamo noi?

Le regole rovesciate

In che modo? Partendo dal progetto di un vino ideale e tornando indietro, per dargli concretezza. Come detto, ribaltando le regole.

Per esempio, scegliendo il terreno in base ai vitigni da usare. Spieghiamoci meglio. Quando uno ha un buon terreno da vigna si preoccupa di trovare il miglior vitigno che possa crescere su quel terreno e dare l'uva più adatta per fare il miglior vino possibile.

Loro, i tre soci del nord, hanno pensato e poi fatto l'esatto contrario. Hanno scelto prima i vitigni le cui uve avrebbero potuto dare il loro vino ideale, poi sono andati alla ricerca di quelle terre sulle quali i vitigni avrebbero potuto svilupparsi al meglio. Ricerca che, naturalmente, ha richiesto tempo ed energie. Poi, dopo tanti studi, ricerche, analisi, terreni sperimentati e poi rivenduti, con-



tatti con scienziati agronomi e confronti con produttori che quei vitigni scelti già li coltivavano da tempo vinificandone bene le uve, ecco la terra magica: la Maremma. O meglio, una parte della Maremma, quella montana

e rocciosa, quasi del tutto priva di vigne ma fittissima di boschi e ingiallita dai campi di grano. Le colline che gravitano tra Roccauderighi e Roccastrada, tra Sassofortino e Montemassi. Nomi di paesi che da soli in-

dicano le asperità del luogo, vallate e dossi disegnati da eruzioni vulcaniche e scarti di estrazioni minerarie. Posti dove scarni filari nascosti dagli ulivi hanno dato in prevalenza uve rustiche per vini contadini, quelli da bere nell'aia o nel campo.

Qui, in un raggio di quasi 40 chilometri, i tre soci hanno selezionato, alla fine del lungo viaggio, tre aree non vitate. Dove i terreni, esposti in direzioni e ad altezze diverse, dai 200 agli oltre 600 metri, hanno tutte le carte in regola per esaltare i sette vitigni "mediterranei" scelti. Vitigni costieri: sangiovese, cabernet franc, grenache, carignano, mourvèdre, alicante e marselan. Tutte, ovviamente, uve rosse.

Nel centro di quest'area, Foradori e soci hanno individuato pure una piccola azienda in vendita, appartenente a una famiglia di svizzeri arrivati in zona all'inizio degli anni '80. Acquistata la sede dell'azienda nel 2002, per farla diventare cuore dell'attivi-

I terreni, di diverse altezze ed esposizioni, hanno tutte le caratteristiche per esaltare i vitigni selezionati.





tà, le hanno cambiato nome, chiamandola Ampeleia, dal greco *ampelos*, che vuol dire vite. Ampeleia è anche il nome del vino e Ampeleia di sotto, di mezzo e di sopra, in riferimento alla rispettiva collocazione altimetrica, sono state ribattezzate le tre nuove aree vinicole.

Un giardino dei vitigni

Oggi, sommando le diverse aree scelte, la più lontana dista 35 km dal centro aziendale, sono a disposizione 150 ettari di terre, di cui 50 vitati. Di questi, 35 ettari sono, al momento, in produzione. Tra queste vigne c'è anche un "giardino ampelografico", cioè uno spicchiere di vigneto in cui il professor Attilio Scienza, studioso e agronomo illustre, ha piantato, per studiarli, una ventina di vitigni diversi, tra i quali anche alcuni provenienti dal Caucaso, dove la vite affonda le sue vere origini.

Curiosità e spesa enorme: tutte le vigne sono recintate in modo robusto per proteggerle dalle orde di cinghiali e dai caprioli che popolano i boschi intorno. Tutte le aree

• Prima sono state scelte • le uve per fare il vino ideale, • poi il terreno dove coltivarle

vitite hanno al centro una piccola centrale meteorologica che raccoglie a getto continuo i dati ambientali e climatici e li invia a un computer centralizzato.

Nel 2002 la prima annata di Ampeleia: meno di 10 mila bottiglie e solo con due uve, cabernet franc e merlot, ovvero quelle già coltivate dall'azienda precedente in 10 ettari complessivi. Nel 2003 le

cose sono cambiate di poco, solo qualche bottiglia in più. Dall'annata successiva le cose si sono messe sulla strada definitiva. Infatti l'Ampeleia 2004, in commercio da circa quattro mesi, è stata ottenuta con le uve di tutti i sette vitigni messi a dimora. Versione definitiva, dunque.

Un altro aspetto coraggioso, seppur sicuramente ragionato, dei tre soci è stato

Le sette uve per l'Ampeleia maturano in momenti e luoghi diversi e sono vinificate separatamente.

anche quello di affidare l'impresa, decisamente ardua, a un enologo decisamente giovane, Marco Tait di Mezzolombardo. Marco è stato convocato dai tre amici che aveva 22 anni e un diploma ancora fresco alle spalle. Gli hanno detto, vai giù a Roccaederighi per un paio di mesi... Sono passati cinque anni e Marco Tait è ancora lì e gli dà dentro come un caterpillar da competizione. È lui che ci accompagna nel lungo tour tra le vigne, a vedere la realtà e le differenze climatiche, ambientali e di ▶

terreno delle tre Ampeleia: quella di sotto, dove crescono le uve più delicate e che maturano prima, quelle di mezzo e di sopra, dove è il regno del cabernet franc. Si passa dal mirto, principe mediterraneo, al castagno, signore dell'alta collina. Dai ciottoli, all'argilla, dallo scheletro marino alle rocce vulcaniche. Tait è entusiasta, nel presentare e nel raccontare. "In fondo sono molto fortunato perché, pur senza esperienza, ho potuto partecipare a una grande impresa fin dal suo nascere. L'azienda cresce e io con lei".

Duro lavoro il suo e quello di tutta la giovane squadra. Anche affascinante, però.



Perché le uve maturano in epoche e luoghi diversi e bisogna correre da un colle all'altro, da un filare all'altro, per assaggiare gli acini e cogliere l'attimo migliore. La vendemmia, in pratica, comincia a metà settembre tra le vigne che stanno più in basso: primo tra tutti il grenache, e finisce oltre la metà ottobre tra le vigne in quota: ultimo della fila il cabernet franc. Ma il bello deve ancora venire, perché ciascun vitigno di ogni area è vinificato separatamente. Tait, per esempio, si è ritrovato, dopo la vendemmia del 2005, con una quarantina di masse diverse da assemblare.

Ogni uva poi ha un suo cammino da fare: chi richiede una maggiore estrazione di colore dalle bucce, chi rilascia più polifenoli, chi gradisce certi tipi di lieviti, chi ama la botte per qualche mese e chi preferisce la sosta nel cemento... un traffico che a confronto quello caotico del Cairo a mezzogiorno non è niente. Del resto, realizzare un sogno non è mica una gita al parco.

Ottenuto il vino migliore da ogni uva, si passa ad assaggi e riassaggi, preassemblaggi e poi assemblaggi veri, uno con l'altro, due con il terzo, i primi tre con il quarto e via fino a sette. Si mette una piccola quantità di ogni partita da parte, si imbottiglia anche ogni singolo vino per sapere quale sarà la sua evoluzione fra qualche anno, per rifare nuovi assemblaggi. Più che una cantina, un laboratorio di provette, pipette, bottigliette, cilindretti graduati. Le regole ci sono ma si va a gusto, a sensazione, a piacere, nel senso di piacevolezza in fase d'assaggio. Con tutte queste uve un'annata può essere assemblata definitivamente a otto mesi dalla vendem-

mia, un'altra anche a 12. "È pur sempre vero", dice Tait, "che quando un'uva entra in cantina noi abbiamo già chiaro in testa cosa dobbiamo farne. Nel senso che partiamo sempre da una materia prima eccellente, la migliore che ogni vigneto, curato al meglio delle sue esigenze, può dare. Alla base di tutto c'è un grandissimo lavoro agronomico. Basti pensare che la resa media per pianta è di circa 800 grammi d'uva, raccogliamo in pratica 50 quintali per ettaro considerando impianti molto fitti. I sogni si possono realizzare solo se tutto fila alla perfezione".

Tra le vigne delle varie aree i tre padroni di casa hanno piantato anche olivi e soprattutto diverse tipologie di piante da frutta locali che erano già avviate sul viale dell'estinzione. "Perché, sia chiaro", precisa Tait, "queste sono zone da rivalutare e non da sfruttare".

Ultima tappa al Belvedere, il punto più alto dell'azienda, oltre i tetti e i massi antichi di Roccatederighi. Il nome non tradisce, si vedono le vigne, l'azienda, i boschi a non finire, la linea chiara delle case di Grosseto e il mare a una trentina di chilometri, con i profili azzurrini delle isole dell'arcipelago toscano. Gran posto per realizzare un progetto del genere.

Un rosso dal grande futuro

Andiamo a pranzo da Nada, ristorante-nido d'aquila con lo stesso panorama a tiro. Ampeleia 2004 ci aspetta nel bicchiere. Beninteso, quest'annata definitiva secondo il progetto originale non è il traguardo ma il punto di partenza.

L'assaggio, o meglio, la sparizione di due bottiglie di Ampeleia 2004 accanto ai saporiti piatti toscani della cucina di Nada, ha comunque indicato che la strada verso il vino sognato è già un bel pezzo avanti. Se fosse stato già assoluto alla prima edizione i produttori sarebbero da annoverare nella categoria dei



I vigneti sono controllati via computer grazie a stazioni meteorologiche che raccolgono i dati climatici.

fenomeni. Nel bicchiere si è presentato con un bel colore rosso rubino carico. Al naso profumi intesi, con sentori di frutta, specie di ciliegia, sia in versione appena staccata dall'albero sia in versione confettura. Pure in prima fila note aromatiche di cioccolato dolce. In bocca l'esordio è dolce e al tempo stessio morbido. Poi fa un balzo in avanti un tannino asciutto che si fa sentire sulle gengive. Si dovrebbe meglio amalgamare con il resto delle componenti del vino.

Un rosso ottimo su cui fare affidamento per il futuro, appena due o tre tasselli sparsi ancora sul tavolo da incastrare all'interno del puzzle. Questo il parere dei nostri esperti. Per dire: gli elementi per fare il grande vino, capace anche di essere longevo, ci sono tutti e sono ben evidenti. Bisogna metterne qualcuno al suo posto preciso. Il vino come lo intendevano i suoi artefici c'è ma si deve ancora armonizzare e questo è solo questione di tempo. Di poco tempo.

**Maremma Toscana Igt
Rosso "Ampeleia" 2004
Ampeleia**
Loc. Meleta
58028 Roccatederighi (Gr)
tel. 0564.567155
www.ampeleia.it
25 euro