SOCIETÀ

Svinando e avvinando

Chianti di qualità Figlio di una terra con 450 anni di vite e 25 generazioni

La storica Tenuta Bossi è estesa su 315 ettari









Poggio Diamante
È un Chianti prodotto da Marchesi Gondi a Tenuta Bossi nelle colline a nord-est di Firenze

Difficile imbastire uno storytelling sintetico quando si possono vantare quasi 450 anni di storia e 25 (sì, non è un errore di stampa) generazioni di produttori. Eppure è questa la realtà di Marchesi Gondi, che da Tenuta Bossi, collocata sulle selvose (e sorprendentemente amene) colline a nord-est di Firenze – zona di Chianti Rùfina – e adibita alla coltivazione della vite almeno fin dai tempi degli etruschi. Una storia famigliare (di "guerrieri, commercianti, battiloro e banchieri") che si intreccia strettamente con quella dei Medici, tra Italia e Francia, e che deve il suo aspetto attuale (315 ettari, di cui 19 a vigneti, 32 a oliveti, completata da cerealicoltura e, come detto, da vaste zone boscose) a una cura che perdura fin dall'Ottocento, resa poi più consapevole e mirata poco prima della fine del secondo millennio.

Tradizione familiare
I meriti attuali vanno al marchese Bernardo E ora lo affiancano i figli Gerardo e Lapo

Il merito dei successi attuali va al marchese Bernardo Gondi e alla sorella Donatella, ora coadiuvati dai figli di Bernardo, Gerardo e Lapo, anche perché, al di là della collocazione sicuramente favorevole alla viticoltura, non si tratta sicuramente di un caso. Del resto, la produzione di vini di alta qualità era talmente consolidata in questi territori da essere inclusa proprio nel bando di Cosimo III de' Medici, il quale nel 1716 avvertì la necessità di proteggere i prodotti vinicoli toscani provenienti dal Chianti (ora Chianti Classico), Pomino (ora Chianti Rùfina e Pomino), Carmignano e Valdarno di Sopra, dalle contraffazioni. Si tratta, non lo si fosse capito, del primo disciplinare redatto a livello mondiale, non casuale quindi legare la storia di successo di Marchesi Gondi alla storia di produzione di vini di qualità a Rùfina, che, ricordiamo, ha recentemente presentato, come Consorzio, il marchio collettivo Terraelectae.

La tenuta

Nella foto in alto Gerardo e Lapo che proseguono la tradizione ultracentenaria di famiglia A lato la cantina dell'azienda e una veduta dei terreni

L'area Per quanto riguarda le condizioni orografiche, ci troviamo intorno ai 320 metri di media, con punte da 250 a 400, ma è soprattutto il clima, caratterizzato da eccellenti escursioni termiche (anche in questa annata, non particolarmente "fresca"), oltre ad un suolo composto in gran parte di alberese e galestro, a fornire a questo Sangiovese caratteristiche cospicue, di grande particolarità. Detto questo la Tenuta, che è dominata dallo splendido palazzo padronale – adibito anche all'ospitalità e particolarmente idoneo ai banchetti nuziali – accanto e sotto il quale sono scavate le cantine, ha diverse frecce al suo arco, come confermano gli assaggi, davvero sorprendenti.

È un vero gioiello, infatti, il **Chianti Rufina Docg Riserva Poggio Diamante**, un Chianti fascinoso, insolitamente (ma in senso positivo) muscolare e insieme raffinato, che denota un naso di ribes nero, alloro e peonia, sapido-salino alla bocca, con una persistenza e una croccantezza di gusto inedito per la tipologia. Altri vini ragguardevoli sono il **Ser Amerigo**, che compendia la sapienza enologica della tenuta in un blend internazionale/territoriale sapidissimo, il **Mazzaferrata**, Cabernet Sauvignon in purezza, e ancora il **Fiammae**, il sorprendente Sangiovese 100% che nasce dalle visioni congiunte dei due figli di Bernardo.

Riccardo Corazza
(29, continua)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Prodotti e contatti dell'azienda

Un altro grande protagonista è l'olio extra vergine

A tenuta dei Marchesi Gondi oltre al vino, l'altro grandissimo protagonista è l'olio, settore nel quale si denota una vocazione specifica. Le varietà coltivate, in un habitat, va detto, straordinariamente adeguato, sono soprattutto **Moraiolo**, **Leccino** e **Frantoio**, vocazione che si esprime nella produzione di olio extra vergine di grandissima intensità olfattivo-gustativa. Marchesi Gondi, in virtù proprio di questo campo di attività, è stata tra le fondatrici del prestigioso Consorzio del Laudemio, che riunisce alcune delle più importanti eccellenze toscane in campo olivicolo. La realtà dei Marchesi, di suo, è comunque entità sfaccettata, se si pensa allo splendido Palazzo in centro, ad un soffio da Palazzo Vecchio, e all'altrettanto rigogliosa Fattoria di Volmiano, dove si concentra molta della produzione di olio, sulle pendici di Monte Morello. Un patrimonio territoriale-culturale, insomma, di cui il vino, come nei casi migliori, rappresenta una semplice sfaccettatura di una realtà molto più ampia e complessa, indubbiamente da approfondire.

Ovviamente le visite a Tenuta Bossi, che si trova in via dello Stracchino 32 - 50065 Pontassieve (Fi) sono possibili previa prenotazione telefonica allo 055.8317830, così come è possibile visitare il Palazzo-Museo, che si trova in via dei Gondi 2 - 50122 Firenze, anche in questo caso previa prenotazione telefonica allo 055.2670177. Altrettanto, infine, alla Fattoria di Volmiano, situata in via di Volmiano 28 - 50041 Calenzano (Fi), contatto telefonico allo 055.8827114. (r.c.)

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Il cocktail ferrarese di scena a Torino

Al Salone del gusto il prodotto che unisce liquore di Fortana e Russiola in miscela



A Torino presenti anche Alessandro Menegatti e Davide Turri, presidente e responsabile Marinati di Comacchio

Ferrara Il primo cocktail della storia tutto autoctono ferrarese, che grande successo ha destato per tutta l'estate, è stato presentato al recente Salone del gusto di Torino, all'interno del padiglione delle Manifatture del Sigaro toscano davanti a una folta platea di intenditori e operatori del settore. Il cocktail era stato presentato in anteprima a luglio a Ferrara, all'interno dell'evento di gala dedicato alla prima proiezione Italiana del docufilm per la Cina di Marco Simoni "L'Oro degli Estensi" ed è stato creato da una squadra di professionisti composta da Emanuele Mattarelli e Simoni (Cantina Mattarelli), Terry Nesti (responsabile Manifatture) e Luana Ferraresi (delegata Aibes Emilia-Romagna). Il cocktail è composto di base dai due vitigni autoctoni ferraresi, una versione in liquore di Fortana e un vinificato "classico" di Russiola in miscela con altri elementi studiati ad hoc per un prodotto finale che ben rappresenta storia e tradizione.

L'evento torinese è stato anche un seminario per i partecipanti e il miscelato è stato posto in connubio con degli assaggi di pescato di valle dei Marinati di Comacchio e il sigaro toscano "Piccolo fermentato", innovativo abbinamento territoriale ma anche extra.



Delegazione ferrarese al Salone del gusto di Torino

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ferrara/1

Da lunedì nuovo percorso a cura di Ibo

Con Ibo Italia un percorso per conoscere e apprezzare il vino. Sei serate (più due eventi facoltativi) che non sono lezioni vere e proprie, bensì un modo per stimolare la voglia di proseguire la conoscenza. E l'obiettivo finale è raccogliere fondi per i progetti di volontariato e di cooperazione internazionale di Ibo. Il costo è 160 euro, più 20 euro di quota associativa e comprende il kit formativo. Si parte lunedì 10 ottobre, info 320.6634852 o dino.montanari@iboitalia.org

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Ferrara/2

Da oggi il corso assaggiatore a cura di Onav

Onav Ferrara organizza un nuovo corso per assaggiatore di vino in città. Partenza prevista oggi alle 21: in tutto 16 lezioni con circa 18 ore di teoria e 12 ore di degustazione e visita in cantina della zona e ben 50 vini in degustazione, oltre a prove pratiche di sensibilità olfattiva e gustativa. Compresa nell'iscrizione (550, 520 o 480 euro) il testo didattico, i vari kit, valigetta con sei calici e altri oggetti col logo di Onav. Info e iscrizioni al 331 9512954 o ferrara@onav.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA