

(ESCLUSIVE DI SPIRITO)

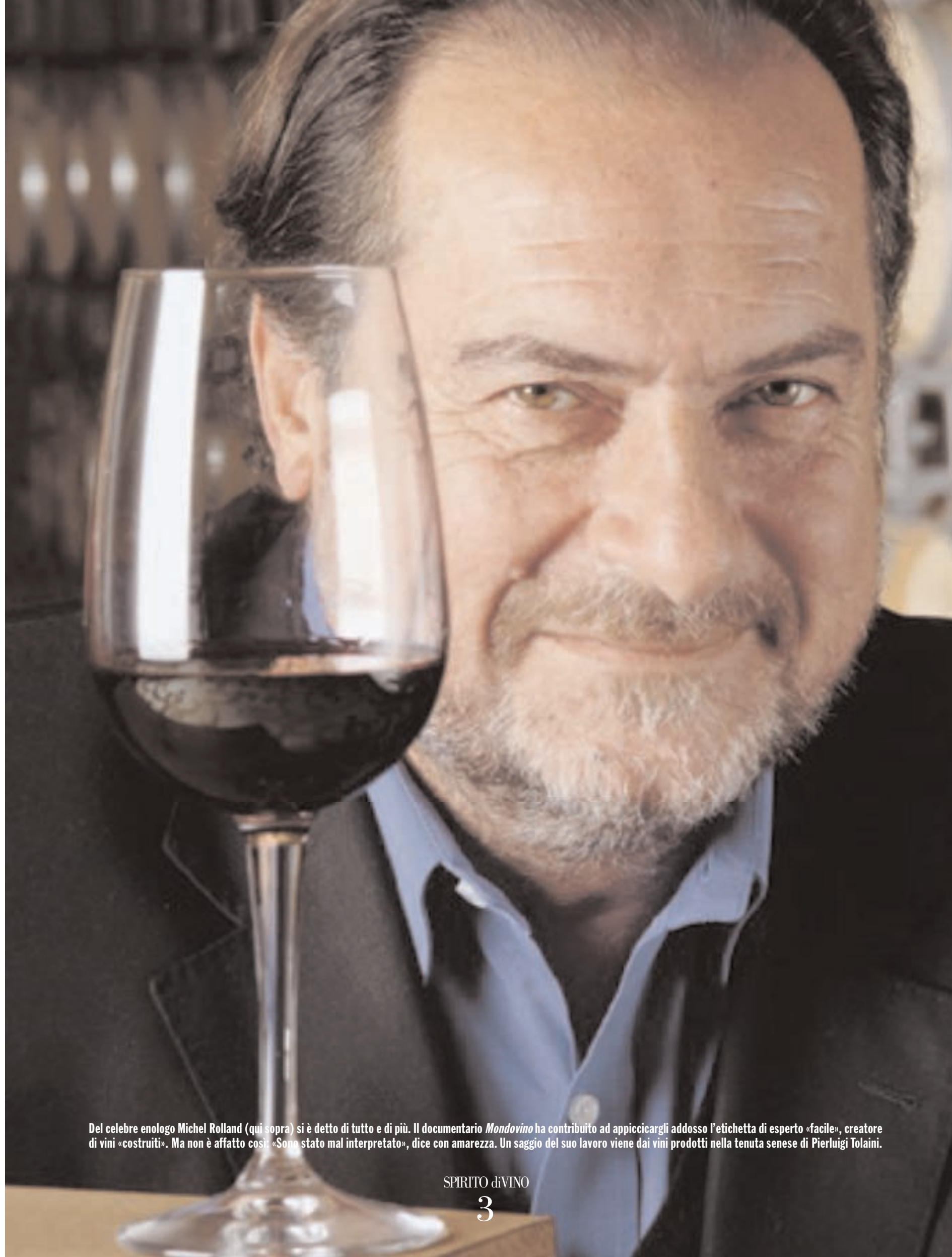
Enoico viaggio al centro del Rolland-pensiero

di Alberto Lupetti foto di Sandro Michahelles

Intervistare Michel Rolland, considerato il miglior enologo del mondo, significa intraprendere un'esperienza unica. Costellata di pareri e di idee e resa concreta dai vini della tenuta Tolaini

SPIRITO di VINO

2



Del celebre enologo Michel Rolland (qui sopra) si è detto di tutto e di più. Il documentario *Mondovino* ha contribuito ad appiccicargli addosso l'etichetta di esperto «facile», creatore di vini «costruiti». Ma non è affatto così: «Sono stato mal interpretato», dice con amarezza. Un saggio del suo lavoro viene dai vini prodotti nella tenuta senese di Pierluigi Tolaini.

SPIRITO di VINO

3

Quando, nell'immediato dopoguerra, Pierluigi Tolaini lascia la nativa Garfagnana per cercare fortuna oltreoceano, fa quattro giuramenti a se stesso: «Mai più polenta, mai più povero, mai più vino cattivo e un giorno ne dovrò fare io uno grande». Non so se Tolaini abbia più bevuto vini cattivi, ma sono certo che è riuscito a farne uno grande, e partendo da zero. Pierluigi Tolaini è a capo di un colosso dei trasporti nel Nord America (TransX), ma è una persona di rara simpatia e, soprattutto, umiltà. Ed è profondamente legato alla terra, alla sua Toscana e alle sue origini contadine. Quando decide di prestare fede al quarto dei suoi giuramenti, sceglie una tenuta nei pressi di Siena, a cavallo tra i comuni di Castelnuovo Berardenga e Gaiole in Chianti.

È il 1998 e Pierluigi si trova con due casali diroccati, qualche vecchio filare e una ventina di olivi, ma anche con enormi potenzialità inespresse. Parte da zero, dunque, e ricorrendo a consulenze di prestigio costruisce una moderna cantina e impianta 400mila viti su poco più di 50 ettari. Le varietà sono l'ovvio Sangiovese (12 ettari), Cabernet Sauvignon (20), Cabernet Franc (8), Merlot (10) e una piccola parte di Petit Verdot. La densità d'impianto è elevatissima, da 9mila a 11mila ceppi per ettaro. Nel 1999 Tolaini è pronto a iniziare, avendo come obiettivo imprescindibile la massima qualità. Per questo ricorre alla consulenza agronomica di Andrea Paoletti, mentre sulla regia del vino manca un nome definitivo. Ma vuole il massimo, e per questo tenta un approccio con Michel Rolland a New York. Serve però un secondo incontro per convincere Rolland a verificare la bontà del progetto. Il riscontro è positivo e l'enologo inizia a collaborare con Tolaini: un sodalizio prezioso che è diventato anche una grande amicizia. E i risultati ci sono: la seconda vendemmia della tenuta, la 2003, consegna due vini ottimi nonostante la stagione torrida e la terza (2004) nettari addirittura prossimi all'eccellenza. Secondo Rolland le vere potenziali-



È vero, un vino «buono» lo si può fare ovunque; ma uno «grande» no

tà dei vini di Tolaini si vedranno solo nel 2006, quando le vigne avranno qualche anno in più sulle spalle e la vendemmia sarà stata figlia di una stagione eccellente. Già, perché il grande vino è «figlio innanzitutto di un grande terroir, ma anche di un'annata favorevole...», come dice Rolland.

Ma chi è realmente questo celeberrimo e controverso enologo? Su di lui si è detto di tutto e di più, con il risultato che se n'è dipinta un'immagine distorta. Rolland è innanzitutto una persona allegra e simpatica, che cela le proprie capacità dietro una grande umiltà. La sua fama ha portato i più a credere che faccia vini «costruiti», e per questo sono il primo a sorprendermi quando dice che «un grande vino si fa solo con una grande vigna». Ma come, nel documentario *Mondovino* non aveva detto che un buon vino si può fare ovunque, anche sulla Luna, basta affidarsi a Michel Rolland? È l'unico momento in cui lo vedo intri-

stato, perché è stato volutamente male interpretato. Sottolinea con vigore, invece, la differenza tra «un buon vino si può fare ovunque» e «un grande vino si può fare solo con un grande terroir in una grande annata». D'altronde, per Rolland se un vino è cattivo è quasi sempre a causa di problemi in vigna. Quello del terroir è un argomento trito, predicato da un po' tutti i tecnici, mentre si dà molta meno importanza all'annata.

Per Rolland, invece, è un parametro fondamentale: «Non si può fare un grande vino tutti gli anni». Questo riesce solo quando madre natura regala un'annata grandiosa. E l'Italia? Ride e ammette che qui da noi è facile fare grandi vini perché ci sono terreni particolarmente vocati: la tenuta di Tolaini è uno di questi. E il Sangiovese? «Vitigno molto interessante, ma risente tantissimo dell'annata». Forse è addirittura il vitigno più sensibile in tal senso: da qui l'impiego sempre più fre-

Dopo essere emigrato oltreoceano alla fine della Seconda guerra mondiale e aver ottenuto successo nel Nuovo Mondo, Pierluigi Tolaini (a fianco, nella sua tenuta nei pressi di Siena), decide di tornare in Italia per «fare un grande vino», come aveva promesso a se stesso 50 anni prima. Ad aiutarlo, ha chiamato uno degli enologi più famosi, Michel Rolland (in alto).

(ESCLUSIVE DI SPIRITO)



SPIRITO diVINO

5



«Uve eccellenti e una vinificazione semplice: ecco la formula vincente»


quente in uvaggio con Merlot o Cabernet Sauvignon, che permettono di livellarne la qualità e fare vini costanti in ogni annata.

Torno a parlare di vino e scopro con sorpresa che per Rolland questo mondo non nasconde oscuri segreti e alchimie, semplicemente si riconduce tutto all'uva: se è eccellente e si segue una vinificazione semplice, il grande vino è la naturale conseguenza. Per esempio, l'enologo di Bordeaux predilige la vinificazione in legno perché la ritiene una sorta di ritorno alle origini, anche se ammette che è costosa e non sempre praticabile. Serve un'uva di elevata qualità e lo stesso vale nel passaggio successivo alla vinificazione, ovvero l'affinamento in legno. La barrique è uno strumento da usare in funzione del vino, e se questo è grande non ci saranno problemi di eccessiva cessione degli aromi, anche con affinamenti prolungati. A proposito, la micro-ossigenazione? Altro falso mi-

to da sfatare. Rolland è stato dipinto come un fan di questa tecnica ma lui, invece, afferma che non la ama affatto e la ritiene utile solo in casi estremi, quando si ha a che fare con tannini duri e aggressivi: in questa situazione aiuterebbe, rendendoli più morbidi e rotondi, e sarebbe impiegabile anche a fronte di alcuni terroir particolari. Non certo, però, quelli di Francia e Italia.

Il vero segreto di Rolland, comunque, o meglio il suo credo, è la piacevolezza. Inutile complicarsi la vita in improbabili acrobazie alla ricerca delle più intime e recondite essenze: il vino deve essere piacevole da bere e il compito di un bravo tecnico dovrebbe essere proprio questo. Attenzione, però, perché per Rolland «vino piacevole» non significa la nera marmellata di frutta oggi in voga. No. Per lui «piacevole» è un vino elegante, giustamente fruttato, ricco ma equilibrato, ampio in bocca e con un tannino presente ma

non aggressivo. Il che si riscontra puntualmente in tutti e tre i vini di Tolaini, con il Picconero a costituire la summa del Rolland-pensiero. Sarà la punta di diamante dell'azienda, prodotto solo nelle annate migliori come uvaggio di Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot. Provato in anteprima il primo millesimo, il 2004, in bottiglia da pochi giorni, scopro un vino raffinato già dal colore, rubino-porpora brillante, con un naso prima fresco, poi via via più profondo e complesso. Sorprendono il nitore e la pulizia dei profumi, cui fa seguito una bocca splendida. È ampio ma non immanente, è complesso ma non pesante né implacabile. Insomma, tutto un altro modo di inquadrare la piacevolezza, ma anche un grande esempio di come si possa fare un vino che è prima di tutto gradevole, ma sofisticato ed elegante allo stesso tempo.

Piacevolezza, dunque. Ma la longevità? È meglio un vino durevole che richieda anni per essere apprezzato o uno pronto rapidamente ma meno duraturo? Ferma restando la sua filosofia, Rolland propende per la seconda alternativa, anche per via di una società che si evolve continuamente. Alcuni vini hanno bisogno di un periodo di riposo, ma questo non può essere decennale, non ha senso. Fa l'esempio dei ristoranti e del consumatore appassionato. Quanti locali oggi hanno carte dei vini con millesimi che vanno oltre il decennio? Pochissimi, perché è costoso e pure rischioso. Quanti appassionati hanno in cantina vini di oltre 20 o anche dieci anni? Ancora una volta, pochi. La società oggi chiede di poter godere del piacere di un grande vino in tempi brevi il che, come dimostrano le etichette firmate dall'enologo francese, può anche essere ben lontano tanto dall'omologazione quanto dalla mancanza di complessità. Non so come saranno fra trent'anni il Due-santi o il Picconero, o perfino Le Bon Pasteur (etichetta di famiglia di Rolland): so che oggi sono eccellenti e credo che tanto basti anche al più sofisticato degli appassionati... 

In alto, da sinistra: Pierluigi Tolaini, Alberto Lupetti (autore del servizio) e Michel Rolland nelle vigne della tenuta Tolaini (Strada provinciale 9 di Pievasciata 28 - Località Vallenuova Castelnuovo Berardenga, Siena - www.tolaini.it). Il primo millesimo di Picconero (Cabernet Sauvignon, Merlot e Petit Verdot) promette bene: sarà il vino di punta dell'azienda.