

Il Vino di Andrea Grignaffini



Montefeltro, il vino come scommessa

■ Questa è la storia di una famiglia e di un territorio che con il vino nulla o quasi hanno a che fare.

Partiamo proprio da quest'ultimo: il Montefeltro, bello e suggestivo tra mare, colline, dirupi, vallate e torrenti. Siamo tra la Romagna e la Toscana, dove svettano il monte Carpegna, il Sasso Simone e il Simoncello, dove la Mole di San Leo con la sua storia intrigante domina il panorama.

Un territorio questo ricco di storia, di battaglie, di contese infinite tra i Malatesta e i signori di Urbino, i Montefeltro, il cui nome sembra significhi «Mons Feretri». E a ricordo di queste battaglie rimangono castelli, rocche e antichi borghi medioevali la cui storia è raccontata dallo storico Roberto Valturio nel quindicesimo secolo e non a caso i coniugi Galli danno il nome Valturio alla loro azienda agricola in ricordo dello scrittore originario di questi luoghi. E per puntualizzare meglio il concetto decidono di effigiare la loro attività con il logo di un drago con una bocca da getto, riferendosi al modello di un marchingegno per allontanare i nemici dalla città.

UNA SCELTA CORAGGIOSA: E ARRIVA IL SANGIOVESE La prima etichetta nel 2005

Ben consapevoli della storia del loro territorio e, soprattutto, forti delle loro convinzioni e delle loro idee Adriano e Isabella Galli iniziano quindi questa avventura di vignaioli nel 2002 per riportare agli albori dei secoli addietro la produzione di vino di qualità in questo territorio, e da Caltravaglio, dislocata a 450 metri di altitudine, dominante Macerata Feltria, partono con l'intento di impiantare vigne e diventare produttori di vini proprio in questa zona. Da tempo, come detto, senza una tradizione di vino.

UNA TERRA SENZA VIGNETI TUTTA DA RISCOPRIRE Una vera scommessa

Siamo a Macerata Feltria, equidistante da Urbino, San Marino, San Leo, in un territorio dove mancano vigneti, anche se un tempo si narra che fosse zona di buoni vini in via di una altitudine sui 500 metri e di una pendenza del terreno di quasi il 40%. Adriano Galli impianta i suoi dieci ettari di vigne ad anfiteatro rivolte a Ovest, ad alberello su gradoni in una terra sabbiosa, argillosa e in parte calcarea. Galli, nonostante sia considerato un sognatore utopico nel suo intento di impiantare vigne in quella zona, continua imperterrita e appassionato lo scopo della sua vita: produrre buon vino. Mette a dimora sangiovese, rebo, montepulciano, alicante, moscato d'Alessandria, viognier e pinot nero.

La sua prima etichetta è Valturio, un sangiovese di cloni selezionati dell'annata 2005 dal colore rubino carico e intenso, elegante e articolato, dai sentori di piccoli frutti neri di bosco arrotondati dalla vaniglia, dalle torrefazioni e dalle spezie del legno. In bocca attacca morbido, vellutato con tannini nobili e suadenti che si schiudono in un bell'allungo (C).

Altra etichetta, il Solco, da cloni selezionati di uve rebo (incrocio Rigotti, merlot per Teroldego) colore rosso profondo, dai ricchi profumi fruttati che oscillano tra il rosso e il nero (ribes, mirtillo, frutto di sambuco). Al palato è austero e vigoroso, equilibrato ed elegante (C).

E la storia di questa avventura continua con una cantina all'avanguardia e una bottega situata nelle settecentesche cantine di Palazzo Valturio, nella borgata di Macerata Feltria. Il sogno diventa realtà e una frontiera enoica si apre su colli ricchi di storia. ●

Legenda: prezzo medio in enoteca

FASCE	A	B	C	D	E	F	G
	fino a 5€	da 5 a 10€	da 10 a 20€	da 20 a 35€	da 35 a 50€	da 50 a 100€	oltre i 100€