

IN ALLEGATO TASTE ROSSI, BIANCHI, BOLLICINE E DISTILLATI A GIUDIZIO, NEL NOME DELLA QUALITÀ

SPRITO di VINO

La rivista per meditare centellinando

AUT 6,50€ - BE 8,00€ - D 10,50€ - PT 7,50€ - I 12,50€ - E 8,50€

Esclusiva Silvaner 1934/2008

Degustazione unica e
irripetibile in Germania per
celebrare i tre secoli e
mezzo del vitigno tedesco

CHAMPAGNE
La seconda
vita della
Maison Henriot

MONTEFELTRO
Il Sangiovese
si nobilita
nel Valturio

MONTALCINO
Dal Prosecco
al Brunello
con passione

GOURMANDISE
Esperienza
di vite a
San Patrignano



Il Montefeltro produce vini straordinari da secoli,
ma l'eco di quei sapori si era annacquata.
Dal 2002, un'azienda ne ha rilanciato il patrimonio

di Bruno Catapano e Alessandra Piubello foto di Matteo Brogi



Risalendo quieti
le vette della
viticoltura eroica

Quando ci delegarono a visitare l'azienda agricola Valturio a Macerata Feltria sogghignammo: ecco ci risiamo, qualche sciamano ha inviato l'ennesima visione dell'aquila che indicava d'esplorare la terra e l'entità spirituale del Montefeltro. Partimmo anzitempo per valutare il territorio schierato fra i massi calcarei del Sasso di Simone e del Simoncello che si ergono a guardia di Toscana, Marche e Romagna. Sorprendenti le affinità etniche degli indigeni che col colore della loro pelle andina ci riportarono d'incanto a rivalutare con attenzione il sogghigno; quella, in effetti, era realtà. Ai limiti dell'inimmaginabile la val Marecchia; un immenso anfiteatro a macchie variegate che il miglior Van Gogh avrebbe faticato a trasferire sulla tela. Cominciarono a notarsi aquile e poiane e in fondo alla via un covone di fieno

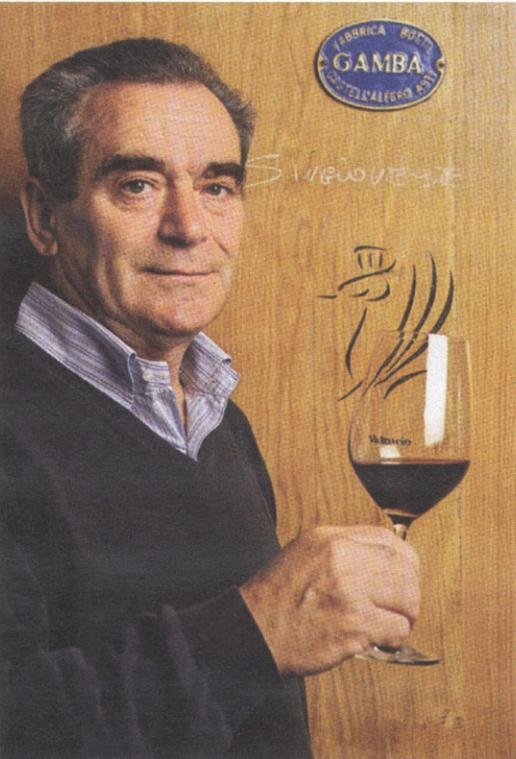
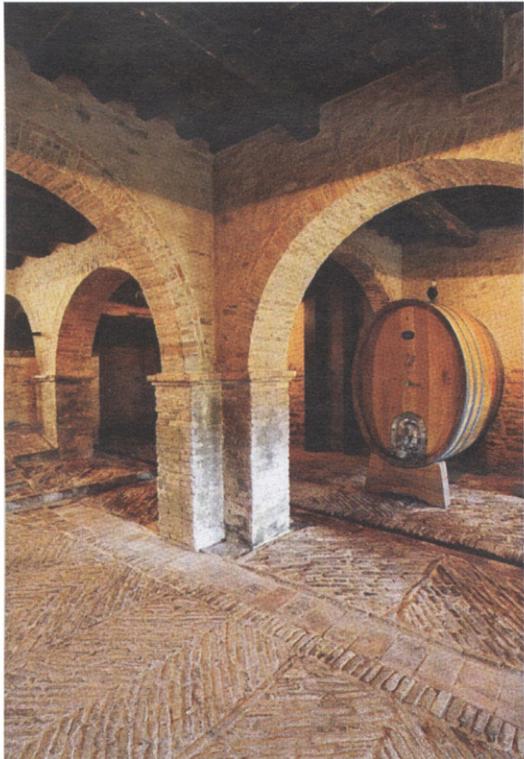
su due ruote. Lo affiancammo per vedere chi c'era sotto: un contadino che celebrava la sua fatica. Al volo chiedemmo: per Pennabilli? «Alla fine della discesina» disse conciso, e dopo 20 chilometri arrivammo dove avremmo desiderato che il tempo si fermasse.

Artisti di strada e gente d'ogni sorta, età, estrazione sociale, ricercano un equilibrio tra i ritmi della contemporaneità e il bisogno del silenzio, quel bene prezioso sempre più raro. Dopo una breve pausa a Petrella Guidi, uno dei luoghi più belli della val Marecchia con i suoi lineamenti e le architetture medievali intatte; sui ruderi gli stemmi dei Malatesta, Faggiola, S. Sede e quant'altri passarono nel Medioevo a sollazzarsi e sgozzarsi tanto che Dante li infornò quasi tutti negli inferi più profondi. Fin qui non un solo ceppo di vite, ma profumi di terra, ora bruciata, poi

verdeggianti; boschi impenetrabili che a ogni curva, tante, cambiavano aspetto e colore. Decidemmo di avvicinareci a Macerata non prima di toglierci di dosso l'aria intrisa di fantasmi che ci assillavano da Petrella Guidi; dunque San Leo e poi su a scovare queste vigne impossibili. Colli lussureggianti e piccole valli; occhi puntati su ogni dove per scoprire un filare e il disquisire sulle maledicenze che il vignaiolo, a dir del popolino, aveva attirato su di sé per l'insostenibile caparbietà che lo indusse a piantare i suoi vitigni proprio là e non altrove. Abbiamo optato, prima di affrontarlo, per un'azione d'accerchiamento e nel bel mezzo del piano tattico dopo l'ennesima curva spunta un monte che sovrasta Macerata; all'apice di questa stupenda visione una macchia romboidale tratteggiata con maestria, il cuore, la vigna! Ci siamo!

Saliamo verso il vigneto e lo sormontiamo, ci pieghiamo a raccogliere la terra, grigia, sulfurea, ferrosa; ci sovengono le sensazioni che provammo nel vulcano del Vulture o sulle pietre del Priorato. Fantastico. Passiamo sulla lingua quella terra e pregustiamo il terroir che avremmo trovato nel vino. Un'aggregazione di stile, potenza e carezzevoli rassicurazioni di millenni, racchiusi in un momento. Concessioni che si traducono in un intrigante esercizio che pone in evidenza le pretese di chi intende sfidare la natura senza offenderla. L'intuizione non è un caso, si correla con la penetrazione; essa è al pari del genio, il risultato finale del lavoro accumulato di generazioni. Questo territorio era già stato celebrato da vini nobili, ora dimenticati ma premiati ancor prima che il diluvio enologico invadesse i nostri palati. Si deve aver avuto nel buon gusto un principio di scelta per la società, l'ambiente, l'appagamento dei sensi; si deve aver preferito il fascino al vantaggio, all'abitudine, all'opinione, alla pigrizia e vivere con un'altra idea del tempo. Sorpresi a ruspare nella loro terra, dall'altro versante della collina ci chiamarono per dividere il loro pasto; ora entriamo dalla porta principale e solo un'occhiata è bastata per sintonizzarci. Come a dire: abbiamo ca-

Una magnetica fusione di stile, potenza e carezzevoli rassicurazioni di millenni



Qui sopra, a sinistra, un'immagine della cantina, che mantiene la sua struttura settecentesca. A destra, Adriano Galli tiene in mano un calice di Valturio. Nella pagina a fianco, le etichette che rappresentano l'azienda: Olmo, Valturio e Solco. Il primo è ottenuto da Sangiovese e Montepulciano; il secondo da cloni speciali di uve Rebo; il terzo da vari cloni di Sangiovese.

(LO SPIRITO DELL'UMANESIMO)



SPIRITO di VINO

pito, il resto lo darà il vino. Isabella e Adriano Galli avevano vinto la loro scommessa. L'azienda Valturio si trova a Caltravaglio, a 450 metri di altitudine e domina tutta Macerata Feltria, dalla piana dove sorgeva il municipio romano di Pitinum Pisaurensse, al Borgo settecentesco, al più antico Castello. Le vigne si estendono per nove ettari disposte come un'arena e rivolte a Occidente. I vitigni sono per la maggior parte Sangiovese, ma sono state impiantate anche alcune migliaia di piante di Alicante, vitigno presente nel territorio dai tempi dei Duchi Montefeltro. Su terreni marnosi, costituiti da alternanze di arenarie massive in strati medi o spessi e da altre rocce che hanno origine da sedimenti fangosi, sono state messe a dimora da 7mila a 10mila piante per ettaro allevate ad alberello. La cantina si apre sul retro di palazzo

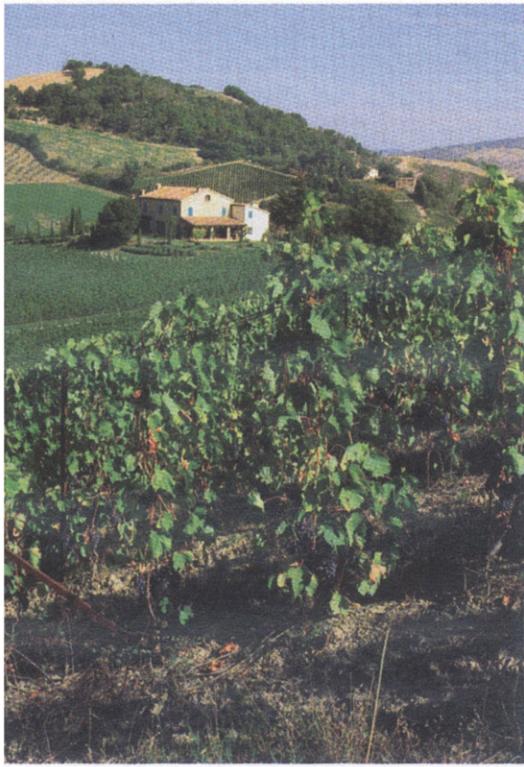
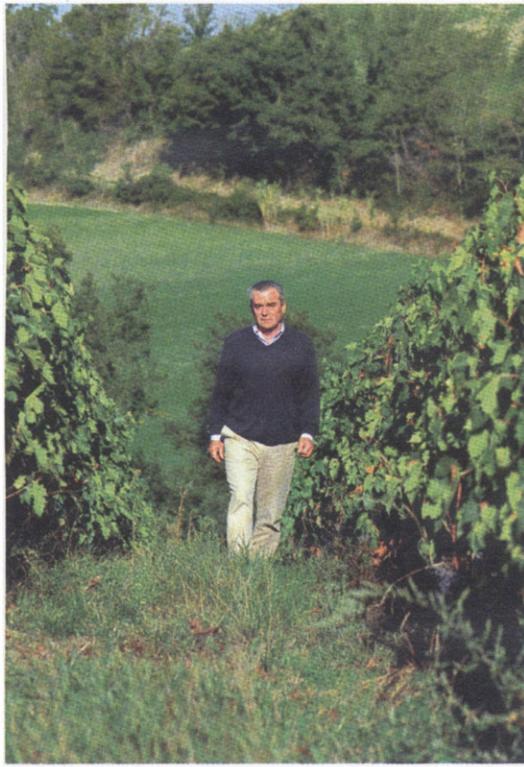
Valturio, perché i carri potessero giungervi evitando la strettoia della Porta del borgo fuori le mura del castello. Giunta perfettamente integra fino a noi, mantiene la sua superba e funzionale struttura settecentesca.

Valturio e il Montefeltro: due nomi e un'unica storia di uomini illustri, di cultura raffinata, di umanesimo libero e intraprendente. La varietà del vitigno Sangiovese composto di cloni selezionati si traduce nel Valturio, la cui prima annata fu prodotta nel 2005 (vendemmia ottobrina con macerazione delle bucce, frollature e fermentazione malolattica in barrique; dove è rimasto 12 mesi e affinamento in bottiglia di sei). Troppo pochi per noi; siamo convinti che ancora un anno in bottiglia necessiti a questo grandissimo vino per dare il massimo della sua potenza, e il legno non è indispensabile per un tale autoctono di clas-

se e di estese note che durano anche a bottiglia aperta oltre i quattro giorni: lo abbiamo constatato di persona e ci sentiamo di assicurare che mai in vita nostra abbiamo avuto la fortuna d'incontrare un Sangiovese in purozza da farci meditare profondamente. Di colore rubino intenso e profondo, elegante e complesso; profumato di frutti neri e maturi (mora selvatica, ribes e mirtillo nero) e raffinate note speziate, (vaniglia, liquirizia, tabacco) mandorla e caffè tostati. Di gran corpo, con attacco morbido e armonico, ricco di sensazioni vellutate.

Presenza di tannini nobili; suadente, vigoroso. Persistente al palato. Poi il Solco, ottenuto da cloni selezionati di uve Rebo, incrocio Rigotti, Merlot per Teroldego dalla grande ricchezza aromatica, allevati ad alberello in antichi gradoni lavorati a zappa a 550 metri di altitudine. Metodo di lavorazione come il precedente, con profumi d'erica, sambuco, ribes e mirtillo; alla fine tostature e spezie, cacao, tabacco e mandorla tostata, intenso e armonico. In questo parco, così ci piace chiamarlo, altre iniziative sempre controcorrente sono in atto: Montepulciano, Moscato d'Alessandria, Viognier. Costui ha il dito peggio di Tommaso, vuol capire dove può spingersi la voce di questo territorio, propone esperimenti, innova e per dirne una, «quando in un anfratto comico e bislacco il vigneron pianta il Pinot nero e poi s'accorge che all'apice da ovest a est la temperatura aumenta di due gradi e diminuisce di tre nel fondo; quante raccolte dovrà fare?». Nel castello, magnifico, ci si può anche dormire e desinare. Ritornando verso casa abbiamo rimirato quell'ubicazione, che assumeva alla distanza le sembianze d'un organo nel mezzo di un altare, tanto da farci dire con malizia: siamo sicuri che l'unico elemento inquinante in quel mosaico non siano le vigne verderamate? Suvvia non esageriamo, è solo una visione sciamanica.

Un Sangiovese di colore rubino, intenso e profondo, molto elegante e complesso



Qui sopra, Adriano Galli passeggiava fra i vitigni che si estendono per nove ettari. Nella foto a destra, un'altra immagine delle vigne della cantina, con le piante allevate ad alberello che si sviluppano come un'arena. L'azienda agricola Valturio domina la valle da 450 metri d'altitudine e offre suggestive panoramiche di Macerata Feltria (Pesaro Urbino).

Società agricola Valturio

Via dei Pelasgi 10 - 61023 Macerata Feltria (Pu)
tel. 0722.728049 - fax 0722.729238
valturio@valturio.com - www.valturio.com