

...e Piaggia lanciò Il Sasso

Mauro Vannucci, da Carmignano, è un vulcano, una di quelle persone che le frequenti un giorno e ne rimani stordito, per l'attività frenetica, fisica e mentale, che produce e profonde, per i gesti e per i modi, dai quali ne trai distinto la sensazione di uomo curioso, concreto, ironico, pure gignone se vuoi; sopra tutto, di uomo generoso. Modi e gesti dei quali peraltro sa renderti tanto partecipe - e non te ne accorgi - al punto che, alla fine della giornata, invece che stanco ti senti addosso la stessa beneaugurante spinta adrenalinica. E continueresti ancora, "alla Vannucci", magari insieme a lui. Mauro Vannucci è stato abituato dalla vita a doversi rimboccare le maniche per perseguire obiettivi, tanta la determinazione. Proverbiale la sua testardaggine, che lo ha portato a diventare vignaiolo per sola passione; lui, in altre faccende affaccendato, da sempre. Quando ti parla di vino, del suo vino, o meglio ancora delle vigne, delle sue vigne, si illumina negli occhi pur continuando l'eloquio, solo a prima vista pacato come prima; è negli occhi che noti qualcosa che cambia dentro. Tra l'altro è solito tratteggiare e definire in modo essenziale e sommario il suo lavoro di vigna e di cantina, quasi che quello che è stato acquisito sia meno importante di quello a cui, nello stesso preciso istante in cui ti sta parlando, il suo cervello sta già pensando, tipo i nuovi impianti o il vino che sarà. Se invece parli con gli uomini di vigna che dirige capisci allora come si altera quando si accorge che non hanno buttato a terra tutti i grappoli o che non hanno colto quelli che dice lui. Sa il fatto suo, detta tempi e dispone di quell'intuito ineludibile proprio del contadino bricoleur, eppure non smette mai di chiedere e domandare, per alimentare la sua curiosità o accrescere il suo data base informativo, o avere un'opinione sull'idea dell'ultima notte. Poi magari, la notte successiva, rimugina e rielabora per svegliarsi l'indomani con nuove idee o progetti (quello della bellissima vigna in via di allestimento è uno di quei progetti, e ne sentiremo riparlarne...). Così mi è parso, distinto, a conoscerlo, quell'uomo. Sono trascorsi dieci anni dal passo cruciale: fare il vignaiolo a tutti gli effetti e imbottigliare da sé il vino che da qualche tempo sfornava di già in damigiana derivando le uve da terreni particolarmente felici acquistati nel 1985 dalla Tenuta di Capezzana. Di acqua sotto ai ponti ne è passata, altra ancora ne passerà, nel frattempo però una voce via via più fitta ha fatto conoscere ben al di là del Barco Reale l'azienda vinicola di cui Mauro è anima e conduttore: Piaggia l'ha chiamata, dal nome del *lieu-dit* su cui sorgono l'attuale cantina e parte dei vigneti; e il suo vino bandiera, fino ad oggi unico e solo, è stato il Carmignano Riserva, di cui tutti mormorano, beati e soddisfatti. Ebbene, Piaggia oggi più che mai la ritengo sinonimo di Carmignano, e non sbaglio se dico punta di diamante. Alla Piaggia si è creduto fin da subito nelle potenzialità elettive di un terroir storico e dichiarato da secoli come tale (vi ricordate l'editto di Cosimo de' Medici e la prima denominazione d'origine controllata?), capace, se ben accaduto, di esprimere carattere e peculiarità sue proprie. Vannucci ci ha unito - primo fra pochissimi - l'investimento reale, rabbioso, concreto, in risorze e mezzi, per dare alla luce qualcosa di più vero, per andare oltre, qualitativamente parlando. Il tempo gli sta dando ragione: dai sei ettari di proprietà, di cui in buona parte situati nel cru di Santa Cristina in Mezzana (terreno particolarmente felice per Cabernet e Merlot) produce da dieci anni un solo esclusivo vino, il Carmignano Docg Riserva Piaggia, un 70% di sangiovese strabiliante, per esser della zona, un 20% di Cabernet Sauvignon "da assolo" e un 10% di merlot molto coccolato. Così da sempre, fin dagli esordi, con qualche idea fissa in testa, del tipo: fare un grande vino. Eccoci infine alla comparsa, nel panorama enico toscano e italiano, di un altro gioiellino che si va ad affiancare da oggi all'affermato Carmignano Riserva (dopo un primo tentativo andato a vuoto con l'annata 1997, a vuoto

in quanto deciso di non commercializzarlo, non certo per il risultato che - vi dico - è da gran ricordo); si chiama **Il Sasso**, è in uscita or ora l'annata 1999 e non è niente altro se non lo stesso blend del Carmignano, anche se nasce come Igt, ma invece di uscire dopo tre anni dalla vendemmia, come accade per il vino bandiera, esce un anno prima. Le uve che lo costituiscono provengono dalle stesse vigne del "capostipite" e dimorano immancabilmente a lungo, una volta macerate e ammostate separatamente, in barriques nuove, dopo che primariamente quelle vigne (in gran parte vecchie) hanno assistito all'ennesimo drastico diradamento post-invalitura e ad una vendemmia "tardiva", sfruttando l'intuito di Mauro e l'apporto delle tecniche di maturazione fenolica messe a punto dal team di consulenti di cui si avvale: Albarto Antonini e il gruppo Matura. E io ribadisco che è veramente un Sasso quello di Piaggia, lanciato verso il mondo ancora un po' cristallizzato dell'enclave carmignanese; a frantumare quei vetri, spessi o sottili, che separano questo piccolo e delizioso angolo verde di Toscana dal cielo e dal riconoscimento. Il Sasso va in questa direzione e te ne accorgi da subito, da quando cioè lo accogli, lo mediti e ne resti affascinato; per la suadenza, il portamento, la raffinata esposizione organolettica, mai ammiccante, solo espressione sincera di frutto maturo e delicata tessitura tannica; per la beva intrigante e assolutamente "traditora" a dargli retta, puro e istintivo gesto del bere goduto e ripetuto. Oggi che lo assaggio, di nuovo, mi appare in via di piena armonizzazione, con il suo colore rubino vivido dai riflessi violacei sull'unghia, profondo e apprezzabilmente denso, con il quadro aromatico composito e fitto di frutti rossi e neri maturi, laccati e precisi, su fondo di cioccolato bianco e liquirizia dolce, dove l'apporto del rovere trova elegante e mai scontata fusione (pensando al tempo trascorso assieme, lui fluido e l'altro, rigido legno tostato e nuovo, ne apprezzi eccome l'assoluta mancanza di scorie empireumatiche). In bocca, dopo un'entrata senza asperità, ben imbrigliato come si ritrova nella verve acida, trova sviluppo avvolgente e continuo, di estrema coerenza e sentita eleganza tannica, diffusa e mai puntuta, ad accompagnare la beva, insieme al frutto, verso un finale di degno respiro, che spinge alla riprova. "Traditora" appunto. Morbido e caldo, mi appare oggi uno dei nuovi assaggi rossi di Toscana dotato di maggiore piacevolezza e garbo, in "vero" stile Carmignano. L'estro e le vendemmie, se non mancheranno, siamo sicuri lo faranno crescere: con un pizzico di contrasto in più e maggiori pienezza e complessità gustativa potrà arrivare lontano; contribuirà e non poco così, magari se nel frattempo vien tramutato in Carmignano Docg, alla globale rivalutazione di una delle più piccole enclaves vinicole italiane. Questi vini devono dare la stura ad altri uomini e donne, mica poi tanti, che costellano e frequentano il piccolo universo verde pratese, terra promessa di *super-tuscans ante litteram*, marchi doc, con in più l'elezione sincera di alcuni suoi terroirs, che oggi più che mai è dato insindacabile. Loro, i terroirs, siano essi al Sasso, a Poggio a Caiano, a Bacchereto, a Comeana, a Carmignano, all'Elzana, a Santa Cristina - in Pili o in Mezzana - attendono soltanto la piena consapevolezza dei vignaioli, a dargli fiducia e coccolarli con rabbia. Mauro Vannucci ci ha creduto, persegue una strada e non si guarda mai indietro, sempre adrenalinico, sempre appassionato per ciò che sta facendo o che farà, perché quelle terre e quelle viti hanno saputo farlo appassionare. Ha lanciato un Sasso, l'ennesimo. Ha da essere raccolto e le strade verso il cielo diventeranno - strano ma vero - meno erte.

Fernando Pardini